

## **La Fresquera de Tenerife, 'Mejor restaurante de cocina española' en los Premios 'Qué bueno Canarias' entregado por Castro y González**

**Aurelio González fue el encargado de entregar el galardón que patrocina Castro y González en el acto que se celebró en auditorio del Palacio de Congresos "Pirámide de Arona", en Playa de Las Américas y que reunió a empresarios, chefs, jefes de sala y sumilleres de las islas**

Aurelio González, propietario de Castro y González, entregó ayer al restaurante La Fresquera de Tenerife el galardón al "Mejor restaurante de cocina española" en el acto que se celebró en auditorio del Palacio de Congresos "Pirámide de Arona", en Playa de Las Américas y que reunió a empresarios, chefs, jefes de sala y sumilleres de las islas además de contar con la presencia de los periodistas José Carlos Capel y Julia Pérez Lozano, reconocidos críticos de la gastronomía nacional. La organización otorgó diez premios, en diez categorías diferentes, así como reconocimientos especiales a personalidades y entidades que consideran han sido los grandes responsables de la evolución y excelente momento de la Gastronomía Canaria.

Los finalistas como los restaurantes Top 10 a la Mejor Cocina Española 2018 eran: Arena (Lanzarote); El Pote (Gran Canaria); La Casa Roja (Lanzarote); El Arrosar (Gran Canaria); La Fresquera (Tenerife); El Portalón (Gran Canaria); La Posada (Tenerife); La Sandunga (Tenerife); Volcano (Fuerteventura) y Ribera del Río Miño (Gran Canaria).

Para Aurelio González, entregar estos premios en una de las comunidades de mayor implantación de la marca Castro y González es una gran satisfacción, "y un reto continuo ya que el alto nivel de la restauración, chefs y personal de sala en Canarias exige cuidar al mínimo todos los detalles y ofrecer el mejor producto posible" "La presencia de nuestros jamones y embutidos ibéricos en los restaurantes y tiendas de las islas constituye además la mejor carta de presentación de cara a nuestra expansión internacional".

La firma familiar Castro y González y sus productos premium estuvieron además presentes en el área de degustación de Qué bueno Canarias. Sus productos ibéricos seleccionados y su Fusión, el nuevo jamón que está revolucionando el sector y que combina dos climas, fueron los protagonistas en esta cita que congregó a los profesionales de la hostelería.

Sobre Castro y González: Castro y González es una firma productora de Jamón Ibérico de bellota, ubicada en la localidad salmantina de Guijuelo y con más de 100 años de tradición productora. Desde 1910 han pasado cuatro generaciones, que se han dedicado a la crianza y elaboración tradicional de cerdo ibérico de bellota, gracias a las dehesas que controlan que suman 30.000 ha. en Salamanca, Andalucía y en Extremadura donde pueden criar sus ejemplares de ibéricos de bellota, proporcionarles alimento, espacio suficiente y una curación totalmente natural y pausada en el tiempo para obtener piezas de insuperable calidad.

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Canarias Restauración Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>