



# **Irene López, de La Cocina de Segovia- Hotel Los Arcos, ganadora del VII Concurso de Tirada de Cerveza**

- **Un total de 16 participantes se han dado cita en el certamen, celebrado esta tarde en el Hotel Los Arcos.**
- **La cita forma parte de la XIX Semana de la Cocina Segoviana organizada por la AIHS**

**Segovia, 23 de febrero de 2011.-** La segoviana Irene López Rodríguez, representante de La Cocina de Segovia- Hotel Los Arcos, ha conseguido la máxima puntuación en el VII Concurso de Tirada de Cerveza organizado por la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos, dentro de la XIX Semana de la Cocina. La cita, patrocinada por Mahou, ha contado con la participación de dieciséis profesionales del sector, quienes han hecho alarde de su destreza en la materia.

En total, cada participante debía tirar tres modalidades de cerveza: Negra, Rubia y Sin Alcohol. Irene López Rodríguez, se ha alzado con la primera posición en el certamen, consiguiendo un total de 171 puntos. Tras ella, en segunda posición ha quedado Luz Aída Pardo Carranza, del restaurante Casares, que ha conseguido 163 puntos y, en tercera posición, se ha clasificado Vicente Olalla García, del restaurante El Rancho de la Aldegüela con 162 puntos. La ganadora ha recibido un reloj valorado en 200 euros y un lote de productos de Mahou, la segunda clasificada y el tercer premiado se han llevado un lote de productos de Mahou.

Los aspectos que ha puntuado el jurado, de acuerdo con las bases establecidas, han sido el uso de la válvula “moja-copas”, maniobrar el grifo de forma decidida, que la distancia entre la copa y el caño del grifo sea mínima sin que entren en contacto, el evitar “escanciados” que revuelven la cerveza y permiten el desprendimiento de CO<sub>2</sub>, cerrar el grifo de forma decidida a falta de 2 o 3 centímetros del llenado de la copa y quitar la copa de debajo del grifo para evitar posibles desbordamientos en espumado. También se ha valorado la regulación del caudal idóneo de la crema-nata y rellenar la copa dejando rebosar la espuma. Por último, se ha puntuado la apreciación de la nube de CO<sub>2</sub> bajo la capa de crema-nata. Todo, en un tiempo establecido de tres minutos.

El jurado ha estado compuesto por Felipe García del Pozo, del Bar Restaurante Chipén; Juan Antonio de Pablo, de la Asociación de Camareros de Segovia; Justo Maroto, del Bar Maype y Teresa Puentes, Gestora de Desarrollo de Mercado de Mahou. Ellos han sido los encargados de evaluar minuciosamente a los participante del certamen.

Mañana continúan las actividades programadas dentro de la XIX Semana de la Cocina Segoviana. A partir de las 16,00 horas el IES La Albuera acogerá el XI Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros “Ciudad de Segovia”

**Para más información:**

Ana María Lazaro: 644-368-624

María Coco Hernando: 619-984-829

Para acreditaciones y contactos: [aihs@audaciacomunicacion.e](mailto:aihs@audaciacomunicacion.e)