

‘Sabor Granada’ se enorgullece de los Soles Repsol conseguidos por tres restaurantes granadinos

El diputado Antonio Díaz se ha mostrado agradecido a los tres chefs galardonados y espera que “esta sea una de muchas distinciones”

martes 18 de marzo 2025



El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha manifestado la satisfacción de la Diputación Provincial de Granada tras ser testigo de la entrega de tres Soles a restaurantes de la marca ‘Sabor Granada’ en la Gala Guía Repsol 2025 que acogió ayer la ciudad de Santa Cruz de Tenerife. Con esta noticia, los establecimientos de la capital granadina El Conjuero de Calahonda, Restaurante Cala y Atelier Casa de Comidas han sumado a su trayectoria profesional uno de los reconocimientos gastronómicos más importantes del país.

Díaz ha expresado el “enorme orgullo” que suponen estos premios para la marca ‘Sabor Granada’, que “ha realizado un importante esfuerzo para situar a la nuestra tierra como referente culinario de altura a través de sus bares emblemáticos, protagonistas en estos días tan gloriosos para la gastronomía granadina. Podemos presumir de que Granada ha sido la provincia que más Soles ha recibido de toda Andalucía”.

Asimismo, el diputado ha felicitado a los tres chefs galardonados, Antonio Lorenzo, Samuel Hernández y Raúl Sierra. Además, ha reforzado la “apuesta firme de la Diputación y de su marca ‘Sabor Granada’ por el tejido empresarial gastronómico de Granada, consolidando su crecimiento y expansión en el mercado nacional, y mejorando la visibilidad de los productos originales y singulares de las comarcas. De este modo, esperamos que esta sea una de las tantas distinciones que merece nuestra hostelería”.

Alianza con la Guía Repsol

El prestigioso índice gastronómico a nivel nacional Guía Repsol ha protagonizado, recientemente, colaboraciones con la marca promocional de la Diputación Provincial de Granada, ‘Sabor Granada’.

La guía turística ha destacado productos y establecimientos emblemáticos a través de cinco reportajes publicados, que ponen el foco en empresas del sector del aceite, quesos, jamones, embutidos, vinos, conservas, obradores, mieles y aperitivos, así como en productos frescos de las huertas, ganaderías y lonjas de la provincia.

Además, se destacan establecimientos como Restaurante Cala y Atelier Casa de Comidas, ganadores de los Soles Repsol. Este repaso se detiene en analizar la oferta gastronómica de bares y restaurantes míticos, a través de sus raciones y platos elaborados con productos de la tierra.

Con esta serie de reportajes, la Guía Repsol pone en valor las experiencias gastronómicas como una vivencia al completo.