

CERTAMEN CULINARIO



El mejor langostino de Zaragoza

Los hermanos Carcas, de Casa Pedro, repiten como autores de la mejor tapa de la capital aragonesa y la provincia **Destacan la** investigación y el esfuerzo para conseguir el éxito

ESTRELLA SETUÁIN
esetuain@aragon.elperiodico.com
ZARAGOZA

Si alguien se ha consagrado en el mundo de la tapa en Zaragoza han sido los cocineros de Casa Pedro, los hermanos Luis Antonio y Javier Carcas Armingol. Por segundo año consecutivo repiten reconocimiento como autores de la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia.

Fue con *Langostino Thai* esta vez. Una impecable combinación de verduras, coco, curry y kimuchi, un montaje inspirado en la cocina tailandesa y coreana, con un ingrediente principal basado en la cocina española: el langostino.

«Vimos que los ingredientes podían combinar bien y se nos ocurrió la tapa», explicó Luis, que se mostró «muy ilusionado y orgulloso» por repetir premio un año más. Hace un par de meses, viajó a Tailandia y fue allí, entre especias e ingredientes exóticos, donde consiguió la inspiración para *Langostino Thai*.

Y es que los hermanos Carcas regentan desde hace nueve años el bar restaurante familiar Casa Pedro, en un céntrico establecimiento de la calle de la Cadena 6, en la capital aragonesa. Nueve años de cocina y seis de ellos –desde 2010– presentándose al Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia. Solo uno de ellos no consiguieron ningún premio, en el 2012. El resto ha sido una retahíla de reconocimientos: dos veces ganadores de la Mejor Tapa Original –2011 y 2013– y triplete con la máxima distinción del concurso –2010, 2014 y 2015–

Repetir dos años como mejor tapa del certamen es «un aliciente» para seguir innovando, afirmó Luis, que recordó que el nivel del concurso es «cada vez más alto». «Confiar en otra victoria es complicado, pero volveremos a participar el año que viene», apuntó Luis. Por el mo-



SERVICIO ESPECIAL

►► **Ganadores**► Los hermanos Carcas, regentes de Casa Pedro, el martes en la final del concurso.



►► **Tapa**► Langostino Thai, con verduras, coco, curry y kimuchi.

mento, y sin saber aún con qué se presentarán en la siguiente edición, Casa Pedro representará a Zaragoza en el próximo Concurso Nacional de Tapas de Valladolid 2016.

Investigar, conocer otros sabores y esforzarse. Esta es la clave que destacó el regente del restaurante Casa Pedro, que valoró

Consiguieron la Mejor Tapa Original en 2011 y 2013 e hicieron triplete con el primer premio en 2010, 2014 y 2015

sobre todo la «apertura de mente» del público zaragozano a la hora de probar nuevas tapas. «El año pasado lo conseguimos con un *Atún marino*, pescado que se mezclaba con ensalada de algas, ajo blanco y ajo verde, hace años era impensable que alguien se lanzara a probar eso», dijo Luis.

Otras distinciones

Además del máximo reconocimiento para Casa Pedro, la Mejor Tapa Aragonesa fue para el Restaurante Don Pascual (*Cucurucho de pasta de arroz con crema de queso patamulo, tomate de Zaragoza, borrajas de Aragón y falso caviar*); la Mejor Tapa Original, para Marenco Bar & Deli (*Maki de jamón ibérico, cebolla de Fuentes y tomate natural con rocoto*); la Mejor Tapa Libre, para Casa Juanico (*Huevo de bacalao: Brandada de bacalao con crema de calabaza y caviar de miel*). ≡

CONCURSO ONCE

Tres colegios aragoneses llegan a la final nacional

EL PERIÓDICO
ZARAGOZA

Los colegios Santa Ana de Monzón, Británico de Aragón y San Agustín de Zaragoza han sido seleccionados como ganadores de Aragón en la 31 edición del Concurso Escolar de la ONCE y su Fundación. Pasan ahora a la fase nacional. Bajo el lema *Personas que piensan en personas: otra forma de hacer*, el concurso ha mostrado a los escolares la importancia y necesidad de la igualdad de oportunidades entre personas. ≡



►► Carmen Rodrigo.

MATEMÁTICAS

Premio joven investigador a la profesora Carmen Rodrigo

EL PERIÓDICO
ZARAGOZA

La profesora de la Universidad de Zaragoza Carmen Rodrigo Cardiel ha sido distinguida con el premio Sema Antonio Valle al joven investigador, un premio nacional de la Sociedad Española de Matemática Aplicada que cada año reconoce al joven más prometedor en este campo. Rodrigo recogerá el premio durante la celebración del Congreso de Matemática Aplicada que tendrá lugar en Cádiz del 8 al 12 de junio. ≡

RAPS: 50/137/15

 **dentalasét**
CLÍNICAS DENTALES
Contigo desde 1997

PRIMERA
VISITA GRATUITA
con radiografía
panorámica incluida
y presupuesto sin
compromiso



Avda. César Augusto, 9 - 50004 ZARAGOZA
Tel. 976 441 667

www.dentalaset.es

Pº Teruel, 43 [esq. Avda. Goya] - 50004 ZARAGOZA
Tel. 976 302 506