

# El Alcalde de Santa Úrsula, Juan Manuel Acosta y medios especializados visitan el Reto de la Hamburguesa

Santa Úrsula ha sido el punto de partida de una acción que, gracias a la maravillosa labor de todos los locales participantes, quienes de manera profesional y con el mayor esfuerzo han hecho un catálogo de propuestas gastronómicas espectaculares entre dos panes.

El reto de La [hamburguesa](#) sigue avanzando, ya que no solo ha logrado avivar el apetito en el propio municipio de Santa Úrsula, sino que desde ya, otros municipios se han sumado a esta propuesta gastronómica que busca dinamizar el sector restauración en esta nueva normalidad.



**El Alcalde Juan Manuel Acosta y medios especializados visitan el Reto de la Hamburguesa. McLolo's Hamburguesería. En la foto: el equipo de McLolos Fran y Carmelo con la Concejala Elisa Hernández**

El Alcalde de Santa Úrsula, Don Juan Manuel Acosta, hizo un pequeño recorrido por algunos de los establecimientos que están participando, quienes les mostraron sus creaciones y le dejaron constancia de la excelente acogida por parte del público, tanto de Santa Úrsula como de otros municipios que se han visto tentados a ir a probar las propuestas culinarias de casi una veintena de locales.

## **El Reto de la Hamburguesa**

Así mismo, los reconocidos periodistas **Francisco (Paco) Almagro** (El Blogoferoz) y **Francisco Belín** ( [Hule y Mantel](#) ) respectivamente, se dieron un buen gusto probando en varios establecimientos, donde pudieron constatar la calidad gastronómica de cada una de ellas.



**Francisco (Paco) Almagro** (El Blogoferoz) y **Francisco Belín** (Hule y Mantel)

Entre los locales visitados por los dos periodistas estuvieron "*Paninis*", donde Ruyman ha logrado una hamburguesa con productos tradicionales realmente excelente, con cochino negro, manzana reineta, Queso de Benijos y un pan artesanal de lujo.



**Francisco (Paco) Almagro (El Blogoferoz) y la Directora de la Revista Iberoamericana de Gastronomía Cielo Mar & Tierra, Leonor Mederos**

También hicieron presencia en "*Café Pastelería David Rodríguez*", un joven emprendedor que ha sabido cautivar a los santaursuleros con sus postres y también con su menú de salados, David ha postulado dos hamburguesas, la cuales ha llamado sus consentidas, una con pan de tinta de calamar y otra con pan de tomate.



**También hicieron presencia en "*Café Pastelería David Rodríguez*"**

Siguiendo la ruta del **Reto**, la visita siguiente fue a una crepería que ha participado en el Reto con una muy creativa hamburguesa, la que los periodistas alabaron desde todos los ángulos a que, su pan no es pan es gofre con gofio, Natalia de la "*Crep Bretonne*" compartió junto con su esposo, quienes han llegado desde Francia y le han dado este toque tan creativo a la hamburguesa.





Ya casi para terminar esta visita, “NegraMoll” restaurante cafetería fue donde el **Chef Massimiliano** tiene una propuesta de una **hamburguesa** que, no lleva ni ketchup ni ningún tipo de salsa, logrando una hamburguesa gourmet, con un tomate macerado el cual, es para colocar a la carne, muy interesante



y diferente.



Tanto Francisco Belín como Paco Almagro, tuvieron palabras de elogio para la hamburguesa de Negramoll.

En Santa Úrsula hay una cita obligada cuando hablamos de gastronomía, así lo deja ver el periodista Belín, cuando se habló de terminar este pequeño recorrido en “*Esencias Café*” del **Chef Manuel Berriel**, quien además brindó al grupo, aparte de su espectacular y muy apetitosa hamburguesa, algunos platos de su menú, el cual es famoso en el municipio, por siempre está actualizándose y brindando verdadera gastronomía de autor, lo cual lo ha caracterizado a través de su carrera.







Además, Berriel comentó lo excelente que le parecía esta iniciativa, que el **Ayuntamiento de Santa Úrsula** y la **Asociación Cielo Mar & Tierra** habían tenido a bien de llevar adelante, con la clara finalidad de apoyar y dinamizar el sector restauración del municipio.