

BSR AMIAB ALBACETE

T.R. / ALBACETE

El club de baloncesto en silla de ruedas se creó en 1987 de la mano de la Asociación Nacional de Atención Integral a Personas con Discapacidad (Amiab). Con más de 30 años de antigüedad y un alto palmarés de premios y reconocimientos, ahora añade a su colección el Premio a la Promoción de Albacete otorgado por el jurado de los Premios Empresariales San Juan, de FEDA.

La presidenta de Amiab, Encarnación Rodríguez, así lo agradeció, señalando que «este premio es un acicate para seguir en la línea emprendida por el club, después de llevar más de 30 años llevando el nombre de Albacete por toda España y Europa».

El club ahora reconocido, que está dando muchas alegrías a la asociación, es parte fundamental de las iniciativas de la entidad relacionadas con el deporte en diversos aspectos, como la integración y rehabilitación; la sensibilización social y la competición al máximo nivel.

Así, en el palmarés deportivo del BSR Amiab Albacete destacan algunos logros como ser el equipo en División de Honor (máxima categoría de la liga nacional de BSR), consiguiendo el segundo puesto en la clasificación definitiva en la liga 2020-2021; campeón

de la Copa del Rey en la edición 2020-2021 (competición celebrada en Albacete gracias a los resultados obtenidos por el club y la experiencia del mismo en la organización de competiciones de alto nivel); campeonato regional por clubs, actual campeón desde la temporada 2016; en competiciones europeas, ha terminado la temporada en el quinto puesto del ranking europeo y queda encuadrado en la Champions League 22 en la primera fase (pendiente de fijar sede para defender ese quinto puesto y aspirar a la *Final Four* para mejorar su puesto en el ranking).

El club además ha sido acreedor de diferentes reconocimientos, entre otros cabe destacar en 2018, la Mención Especial al Mérito Deportivo 2017, otorgado por la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha.

Asimismo, nueve de los 10 jugadores del club participaron en los Juegos Paralímpicos de Tokyo 2020 en sus respectivas selecciones (españolas masculina y femeninas, y británica masculina), llegando la selección femenina española a conseguir un octavo puesto disputando los cuartos de final contra Alemania, hecho histórico. Las selecciones española y británica quedaron a su vez en cuarto y tercer puesto respectivamente. Una excelente trayectoria deportiva que le hace ser merecedor de este galardón.



>PREMIO: Promoción de Albacete

>COLABORA: Beatriz Hoteles

>LOGROS: El equipo está la División de Honor, máxima categoría de la liga nacional BSR

XXII EDICIÓN Premios San Juan

PROYECTO GASTRONÓMICO CAÑITAS MAITE

T.R. / ALBACETE

Este año el Premio a la Iniciativa Emprendedora de los Premios San Juan es para unos cocineros albacetenses revelación que en las últimas semanas no dejan de recoger reconocimientos: Javier San y Juan Sahuquillo por su Proyecto Gastronómico Cañitas Maite, de Casas Ibáñez.

Cañitas Maite se ha posicionado en pocos meses en un lugar de referencia para gastronomos, amantes de la buena mesa y prensa especializada, convirtiéndose en un proyecto emprendedor que pone en valor el potencial culinario de la provincia a nivel nacional. Sus artífices, dos jóvenes cocineros de 23 años, reconocen que este proyecto ha supuesto volver a su tierra natal, a Casas Ibáñez, y el premio recibido «es un impulso a un sueño».

Estos jóvenes cocineros manchegos han resultado ganadores de los máximos premios este año en el prestigioso congreso gastronómico Madrid Fusión: La mejor croqueta, El mejor escabeche y el galardón a Cocinero Revelación, máxima distinción en el sector.

El proyecto actual de Cañitas está concebido para disfrutar de una cocina rica y sabrosa, en un ambiente informal y repetir muchas veces.

La otra apuesta de Javier y Juan se llama OBA, y pronto verá la luz. Se trata de un proyecto gastronómico vinculado a la excelencia e inspirado en el entorno natural de la Manchuela, los valles del Júcar y del Cabriel, con protagonismo de la despensa de Castilla-La Mancha y pequeños productores.

En 2019 volvieron al negocio familiar, Cañitas, con más de 60 años de historia pero más enfocado al menú de día, a la gente del pueblo. Tras darle un giro de 180 grados se tropezaron con la pandemia. «Fue terrible» según ellos mismos lo definen. Pero después de un año han conseguido asentar dos modelos de negocio: CañitasBarra, versión más informal y divertida, 20 platos para comer con las manos, técnicamente más complejos y CañitasProducto, la versión más formal, con gran importancia de la parrilla y de la temporada, vegetales, mariscos, pescados salvajes, carnes afinadas; más de 40 productores diferentes seleccionando lo mejor del momento. Las cifras después de un año hablan solas: 650 comensales a la semana con un ticket medio de 60 euros, consolidando un modelo de negocio fuerte y rentable. Su apuesta de futuro pasa por dos vías: la inauguración de OBA, un espacio gastronómico en la misma ubicación de Cañitas, y el salto con una nueva sede en Albacete capital.



>PREMIO: Iniciativa Emprendedora

>COLABORA: Banco Santander

>LOGROS: Ganadores de los máximos premios este año en el congreso gastronómico Madrid Fusión