

## EN BREVE

**SOLANA PRESIDIRÁ UN CONCURSO EN VALLADOLID**

El cocinero Ignacio Solana, del restaurante Solana en Ampuero, será el presidente del Jurado de la XXI Edición del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, que se celebrará entre el 4 y el 9 de junio y cuya final tendrá lu-

gar el día 10 en la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez.

Completan el jurado Igor Rodríguez (Palma de Mallorca); Míka Pop (Hondarribia); Nacho Sandoval (Madrid); Rafael Moreno (Córdoba) y Esther Labaig (Castellón). Entre ellos hay cocineros, críticos gastronómicos y empresario del sector hostelero.

**COCINA CON IBÉRICO**

Salamanca será escenario el próximo 29 de octubre del II Concurso Internacional de Cocina con Ibérico, como una de las actividades principales del segundo Foro Internacional del Ibérico, previsto para ese mes. El concurso pretende promover el uso de la carne de cerdo ibé-



Uno de los platos de la primera edición. :: DM

rico entre los profesionales de hostelería. Para poder participar es necesario ser mayor de edad y ser profesional de cocina o estudiante de hostelería. Los interesados deben enviar a [cocina@salamancaforoibérico.com](mailto:cocina@salamancaforoibérico.com) la receta y una foto de la misma, indicando nombre de la receta y el nombre completo del concursante.

## RUTA DEL PINCHO DE CASTRO URDIALES 2019

# NEREA SAN MIGUEL SE IMPONE CON MANCOCOMAN

La Cafetería Paréntesis obtuvo la primera posición tanto para el jurado como para el público

## :: SAMIRA HIDALGO

En las últimas dos semanas, los 28 establecimientos participantes en la 'XI edición de la Ruta del Pincho de Castro Urdiales' han puesto toda su carne en el asador para hacerse con el primer premio convocado para este año. El jurado, compuesto por cuatro Estrellas Michelin –Oscar Calleja, Eduardo Quintana, Zuriñe García y Mikel Población– y la cocinera castreña Leire Becerril, cataron los pinchos el pasado 3 de abril, día de la presentación de este evento gastronómico que congregó a numerosas personas. Los chefs introdujeron sus valoraciones en un sobre que ha permanecido cerrado hasta el pasado martes, dos días después de que finalizase la competición.

De la valoración del jurado, el primer puesto ha sido para la cafetería Paréntesis, por su pincho 'MancocomaN'; la segunda posición la ocupa el bar Jamón y Vino, gracias a 'Madrid', y en el tercer puesto se encuentra el bar Amarras, con su presentación 'Profíte'.

Por otro lado, los clientes que acudían de bar en bar con el rutero en mano iban obteniendo los sellos que acreditaban la cata de los 28 pinchos, permitiendo así su valoración y la participación en el sorteo de varios premios y experiencias. De esta última votación se desprende, de nuevo, la primera posición para el Paréntesis; la segunda para el restaurante Archanda, con 'Horny Porky' y, por último, el tercer puesto para el bar Vespa, con el pincho 'Chincheta 0,60'.

Pero los reconocimientos no terminaron ahí, ya que también se valoró el mejor pincho en cuanto a presentación, resultando ser el Bar Colón el ganador, con la puesta en el plato de 'Aladín'. Del mismo modo, se reconoció la atención al cliente del Bar La Bodeguita con el diploma 'Patricia Camino Mejor Atención'.

El pincho MancocomaN resultó ser, por tanto, el pleno ganador, al obtener el primer puesto en ambas



Nerea San Miguel, de la Cafetería Paréntesis, con el pincho MancocomaN. :: DM

votaciones. Y no era la primera vez. La cafetería Paréntesis obtuvo en 2017 el número uno en el pódium de esta especialidad gastronómica tras las valoraciones del jurado y del público de entonces. Nerea San Miguel, propietaria de la cafetería y una de las creadoras del pincho, se mostró «muy contenta con el resultado».

**De subidón**

«Estamos de subidón. Veíamos posibilidades en la valoración del público, ya que oyes los comentarios de los clientes, te felicitan mucho..., pero de los miembros del jurado, que

son durillos y muy buenos críticos, habiendo cuatro Estrellas Michelin, no me esperaba el primer puesto. Estoy en una nube y muy contenta con el pincho», señala su creadora, quien reconoce estar «especialmente contenta con este plato», ya que para ellos ha sido «como un hijo pequeño».

**El jurado calificador en esta undécima edición estuvo compuesto por cuatro cocineros con estrella Michelin**

Este triunfo aporta ganas y fuerzas para continuar presentándose a la ruta el próximo año, aunque la propietaria asegura que, aunque no hubiesen ganado este año, se presentarían igualmente para 2020. «El hecho de ver a la gente disfrutar y que te agradezcan el trabajo es lo más importante en hostelería», concluyó San Miguel.

Tras los resultados logrados, los hosteleros vuelven a dar rienda suelta a su imaginación y a la creatividad de cara al próximo año para mostrar el mejor pincho en una ruta gastronómica que ya está de sobra consolidada.

## MÁLAGA

## GRANDES CHEFS Y UNA CAUSA SOLIDARIA

## :: CEM

Veintisiete grandes chefs con estrellas Michelin de todo el país, entre ellos el cántabro Jesús Sánchez, del Cenador de Amós, se reunirán hoy sábado 20 de mayo en Marbella con una doble finalidad. La primera, participar en un proyecto que pretende fomentar la afición por la cocina entre los niños y estimular su interés por una alimentación saludable. La segunda, preparar una cena solidaria con un menú exclusivo cuya aportación irá a parar a la Fundación Aladina, que desde hace trece años proporciona apoyo emocional, psicológico y material a niños y adolescentes enfermos de cáncer y a sus familias.

Chef&Kinds, que así se llama el proyecto, reunirá en la capital andaluza a los chefs Dani García, Paco Roncero, José Carlos García, Paco Morales, Mauricio Giovannini, Juan José Carmona, Marcos Granda, Juanlu Fernández, Diego del Río, Martín Berasategui, Ángel León, Eneko Atxa, Elena Arzak, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Mario Sandoval, Óscar Velasco, Kiko Moya, Jesús Sánchez, Ramón Freixa, Ricard Camarena, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Benito Gómez y Diego Gallegos. Todos ellos compartirán con los niños una jornada en la cocina bajo el eslogan 'Con la comida sí se juega'.

Este 20 de mayo comenzará en la ciudad de la Costa del Sol con una rueda de prensa, en la que participarán los 27 chefs. Después impartirán una clase práctica de cocina con 150 niños, procedentes de varios centros educativos y de la Fundación Andrés Olivares de Málaga. Todos juntos posarán también en una sesión fotográfica de la que se obtendrán las imágenes que ilustrarán un calendario solidario para la Fundación Aladina. Como broche de oro, se celebrará una cena de gala solidaria que ofrecerá un menú degustación exclusivo.