

## De pinchos y tapas por Valladolid

A MEDIADOS DEL PASADO MES DE NOVIEMBRE SE CELEBRÓ EN VALLADOLID EL V CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID. UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE CERTAMEN ES QUE TODOS LOS PINCHOS DE LOS FINALISTAS SE PUEDEN DEGUSTAR EN CADA UNO DE LOS 38 LOCALES PARTICIPANTES DE LA CIUDAD. [TEXTO Y FOTOS: MIKEL ZEBERIO]

**E**ntre estos locales están La Tahona, Don Bacalao, Ángela (que apadrinó en su casa al Chelsy de Pamplona y al Marmitako de Vitoria), La Mina (que acogió al Cantábrico de Ondarroa), la Rocha (al Zeruko de San Sebastián), La Criolla (al Gran Sol de Hondarribi), el Moka (al Boroa) y el Zarabanda (al Gaztelumendi).

Es un concurso con actividades paralelas como el encuentro internacional de escuelas de cocina de todo el mundo, como por ejemplo, desde Nueva York el Culinary Institute of America, a cargo del cocinero vasco Joseba Encabo.

El certamen contó con un jurado fijo presidido por el cocinero de moda en este momento en Madrid, Ramón Freixa. Le secundaban Jesús Ramiro, del Restaurante Ramiro's de Valladolid (con otro nuevo restaurante en el Palacio de Congresos y de la Música Miguel Delibes), Enrique Becerra, con su restaurante homónimo de Sevilla, y el que escribe, Mikel Zeberio. También hubo presencia de otros jurados siguiendo algunas sesiones, como el ganador de la edición anterior, Carlos Valentí, del Baby Beef Rubaiyat de Madrid; Fernando Salazar, vicepresidente de alimentación y bebidas de los hoteles Wyndham de Estados Unidos; y Eduardo Bonilla, director del Colegio Culinario de Morelia en México. En la última sesión tomaron parte Carme Chapparro, presentadora de Informativos Telecinco, y Jean Louis Leimbacher, director del hotel du Palais de Biarritz.

A lo largo de las tres sesiones por las que pasaron los 66 pinchos participantes tuvimos ocasión de probar uno extraordinario, denominado *Mini baby bell de camembert trufee* y elaborado por el cocinero alavés Diego Guerrero, del restaurante Club



► El jurado, en plena deliberación.



► Iñigo Elorriaga, del Boroa.

Allard de Madrid. Después degustamos otro cuya autora era Sonia Zaratiegui Sagardoy, del restaurante Nuevo Hostal de Tafalla, que se llamaba *Armonía*, y por último, un pincho creado por José Antonio Calvo, del Zeruko, de nombre *Rosa Gante*. Hoy ya los nombres de los pinchos, y no lo digo por éste, parecen los de los caballos de una hípica de lujo. Por último probamos el más impactante de todos, elaborado con las servilletas que al aplicarles agua caliente se hinchan; ahí José Antonio Merino, desde su Marmitako alavés, nos sorprendió con su *Floración*: al añadir un agua de tomate al tiesto blanco empezaban a salir las distintas piezas que estaban soterradas sobre esa especie de huerta.

### SEGUNDA SESIÓN

En la segunda sesión probamos un pastel de manzana que elaboró Raúl Fernández, del Chelsy de Pamplona. Félix Manso nos hizo una orgía de sabores del Gaztelumendi, de Irún. Después probamos un pincho que era una ostra crujiente, muy bien