



Los locales de la provincia recurren a los productos más auténticos

Los amantes del tapeo encontrarán exquisitas propuestas culinarias en 87 establecimientos

■ N. CABALLERO

VALLADOLID. De bar en bar y de pueblo en pueblo. El XII Concurso provincial de Pinchos de Valladolid superó ayer su segundo día. Hay tiempo para probar las más de doscientas tapas y las 24 bebidas estimulantes hasta el próximo domingo, 20 de junio. Los establecimientos de la provincia no se quedan rezagados y apuestan por mejorar cada año su oferta culinaria. Una de las características más comunes es que los cocineros recurren a los productos más auténticos de la tierra, desde las setas a los piñones, desde el lechazo a las patatas. No es ninguna novedad. Ese dicho de los abuelos que resalta una verdad como un tiempo: que del cerdo, hasta los andares. Pues, en esta ocasión, también podemos clamar que del lechazo, hasta las mollejas.

Tal y como destacaba ayer el compañero gallego del jurado (Alberte Rodríguez Freyyo), los cocineros de los 14 locales de la provincia se han esmerado. Bocado de pan de horno con tortilla de pucheruelos y bacalao. Aquí es necesario destacar el mérito del aficionado a las setas que se ha molestado en salir a buscar los pucheruelos en primavera. Decía, la pintora Ana Márquez, otra de las integrantes del jurado que «tienen un sabor más fino que los boletus». Boletus que, por cierto, se encuentran entre los ingredientes de la cazuela de arroz meloso con migas de foie, que también presenta al certamen el restaurante La Martina de Montemayor de Pililla. Ayer, por cierto, preparado hasta la bandera (y nunca mejor dicho) para celebrar la victoria de la Roja contra Suiza, algo que desgraciadamente nunca ocurrió.

Si quiere tomarse un 'vermú en el bosque', acérquese al restaurante La Botica, de Matapozuelos. Se

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería ha editado 50.000 planos

Los certámenes de pinchos y de cócteles se celebran hasta el próximo domingo

trata de una especie de pastel construido a base de 'mousse' de pichón, piñones en distintos estados y cobertura de piña de pino piñonero. Déjese seducir por Miguel Ángel de la Cruz como ya hiciera este cocinero de Tierra de Pineros con los congresistas de Madrid Fusión 2010. En el mismo municipio, este año compete también el Lienzero, con una propuesta de crema de trigueros cubierta por una espuma de piñones y polvo de gambas. Y ya en Serrada, en el Nuevo Lagar del Obispo han elaborado un falatel (una especie de croqueta de origen bíblico) de garbanzos y cangrejos de río.

Si antes se hablaba de las mollejas, pueden probar las de lechazo churro que en el Congreso, de Laguna de Duero, introducen en un rollito de pasta filo.

Son sólo algunas pequeñas delicias. Busquen sus opciones en los planos que ha repartido la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería. Ya saben, el XII Concurso Provincial de Pinchos se celebra en 87 establecimientos y el II Concurso de Cócteles en 24 bares de copas y discotecas.

MÁS INFORMACIÓN EN
nortecastilla.es

TODOS LOS PINCHOS Y LOS CÓCTELES CON SUS FOTOS Y SUS INGREDIENTES ESTÁN EN INTERNET



Tres clientes prueban los pinchos en la barra del hotel Villa de Ferias de Medina. ■ FRAN JIMÉNEZ

«Hay esmero y unos pinchos magníficos

Alberte Rodríguez Freyyo Jurado

■ N. C.

VALLADOLID. Alberte Rodríguez Freyyo es abogado laboralista y acaba de cerrar una etapa importante de su vida. Durante 16 años fue procurador regional por el BNG en el Parlamento de Galicia por su ciudad, Lugo. Forma parte del jurado del XII Concurso provincial de Pinchos.

–¿Qué hace un abogado laboralista en un concurso de pinchos?

–Disfrutar de los pinchos y de la estancia en Valladolid. Cuando uno es amante de la buena gastronomía, la verdad es que este tipo de cosas se le hace irresistible.

–¿Cómo se ha producido su aterrizaje en Valladolid?

–José Luis Gil del restaurante La Tahona sabe que me gustan estas iniciativas y que disfruto con ellas. Me llamó para ver si podía desplazarme, desde martes al lunes, y aunque es mucho tiempo, tengo la fortuna de disponer de ese tiempo y también priorizar el Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, que tiene una fama no ya nacional si no diría que tam-



Alberte Rodríguez. ■ J. CARRILLO

bién internacional. Por lo tanto, estoy aquí encantado.

–¿Había participado en algún otro concurso como jurado?

–Como jurado no, pero sí como participante en un concurso gastronómico que, además, tuve la fortuna de ganar.

–¿Qué concurso?

–Fue en el concurso de la Sociedad Gastronómica Lugués, la

más antigua de Lugo, que ha cumplido 27 años. En su primera edición, gané un concurso de presentación con una 'mousse' de espárrago frío y el concurso de bacalao al pil-pil.

–Ya ha podido probar algunos pinchos de la capital y la provincia. ¿Qué es lo que más le ha llamado la atención?

–Me ha parecido que hay un esmero profesional importante a la hora de preparar los pinchos. Parecen más catedrales, que no simples iglesias. La verdad es que tanto en los pueblos que hemos visitado como en la capital me ha parecido magníficos, aunque es evidente que siempre hay matices. Me parece que los profesionales de la hostelería de Valladolid se lo toman muy en serio, y esto prueba la importancia que tiene el concurso para todos ellos. No es un concurso más, hay esmero y hay intención de competir para ganar.

–Además, su intención es quedarse hasta el lunes para conocer quiénes son los ganadores del Pincho de Oro, el Cóctel de Oro y el resto de los premios.

–Me parece que es lógico participar también en la entrega de premios, aplaudir a los vencedores y no sólo haber venido a degustarlos. La entrega de premios es el colofón después de una semana de experiencia de pinchos y me parece una obligación. Estaré con mucho gusto, lo contrario sería huir en el último momento.