



Los hosteleros de la provincia muestran su nivel

14 establecimientos compiten con los 73 de la capital por los 'Pincho de Oro' del XII Concurso Provincial que termina hoy

GENUINO MADRID / Valladolid
Una vez más, los establecimientos hosteleros de la provincia vallisoletana están demostrando su alto nivel, tanto en las elaboraciones como en las presentaciones de sus trabajos, en el XII Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, que finaliza hoy domingo.

Los 14 hosteleros de la provincia, que compiten con otros 73 de la ciudad de Valladolid, han presentado al concurso en esta edición un total de 40 elaboraciones: nueve 11 en la modalidad de pincho frío, 16 en la de caliente, 8 de autóctono y 3 de postre, además de uno en la de Coca-cola y otro en la de Mahou. La mayoría de los establecimientos hosteleros de la provincia participan en el concurso con un pincho frío y otro caliente, aunque algunos se han atrevido también con los pinchos autóctonos y los de postre e incluso con los patrocinados por las dos marcas de bebida antes citadas.

Sin embargo, los hosteleros de los pueblos no han encontrado en la mayoría de los casos la respuesta esperada de los clientes y las demandas de pinchos elaborados han llegado de manera pausada en la mayoría de los establecimientos, viéndose incrementada de manera especial en los días más próximos al fin de semana. Ello ha supuesto una cierta relajación en las cocinas

y ha permitido también a los cocineros esmerarse en las elaboraciones y presentaciones, que en muchos casos superan en los costes de condimentación y de trabajo, al precio de 1,5 euros que tienen los pinchos de esta duodécima edición del concurso vallisoletano.

Al igual que en las elaboraciones ofrecidas por los establecimientos de la capital vallisoletana, los restauradores de los pueblos no han escatimado en la búsqueda de nuevas fórmulas y nuevos ingredien-

Los restauradores no escatiman esfuerzos en la búsqueda de nuevas fórmulas

tes, lo que permite a los clientes encontrar en sus pinchos una amplísima variedad de sabores y también de aromas, además de las más diversas fórmulas en presentaciones. Algunos de los ejemplos se han visto los pinchos elaborados con elementos tan variados como el rabo de toro o la lasaña de sardina, ingredientes como las hierbas aromáticas, y presentaciones en novedosos platos y copas o acompañamientos de útiles como las piedrecitas calientes.



Las dos cocineras del Congreso (Laguna) muestran sus elaboraciones. / REPORTAJE GRÁFICO G.M. PISABARRO



Jesús Miguel García con los pinchos del Calero (Pedrajas)



Jorge Carretero del San Antonio (Íscar) y sus dos pinchos.

Los establecimientos de la provincia que participan en esta edición son en su mayoría habituales y la relación pasa por el restaurante Calero de Pedrajas de San Esteban, El Congreso de Laguna de Duero, El Mortero de Mediana del

Campo, El Zagal de Aldeamayor de San Martín, el hotel Villa de Ferias y La Parrilla de las Salinas de Medina del Campo, La Martina de Montemayor de Pililla, El Liencero de Matapozuelos, Los Toneles de Cabezón de Pisuerga, La Malvasía

de Castronuño y el restaurante San Antonio de Íscar.

La entrega de los premios 'Pincho de Oro' en las distintas modalidades, se celebrará mañana lunes a las 19.00 horas en el Teatro Calderón de la capital vallisoletana.