

Medio: Periódico

Sección: Noticias

Espacio: 283'5 cm²

Restauración News

Septiembre de 2008

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 651'42 €

RESTAURACION
RECETAS

Paco Roncero se va de tapas a Valladolid

MADRID
Paco Roncero, chef del restaurante La Terraza del Casino de Madrid, presidirá el jurado del IV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2008. El certamen se celebrará del 20 al 22 de octubre en la ciudad pucelana, siendo el único concurso de pinchos en el que participan cocineros de todas las regiones de España, con la presencia de sesenta finalistas.

La elección de Paco Roncero como presidente del jurado obedece a su conocido compromiso con el mundo de la cocina en miniatura. Además de haber escrito dos libros sobre este tema (Tapas del siglo XXI y Bocadillos y ensaladas), Roncero acaba de inaugurar el restaurante Estado Puro: Las tapas de Paco Roncero, en el Hotel NH Paseo del Prado de Madrid, donde apuesta por la renovación del tradicional bar de tapas.

La composición del jurado está formada por siete miembros, de los cuales cuatro son fijos (tres chefs y un empresario de hostelería) y tres variables (un cocinero internacional, un personaje popular y un periodista gastronómico). La selección de cocineros se basa en el criterio de 17 compromisarios (uno por cada comunidad autónoma), en la elección de las principales asociaciones de hostelería de España y en el interés mostrado por los candidatos de anteriores



ediciones. El Ayuntamiento pucelano premiará al pincho ganador con 6.000 euros, al segundo con 3.000 y al tercero con 1.500 euros.

En las tres ediciones anteriores los vencedores fueron Iván Vilanova, de La Venta del Sotón (Esquedas, Huesca), en 2005; Pablo Vicari, del restaurante Aloña Berri (San Sebastián), en 2006; y Rodrigo Vigil, de La Taberna del Zurdo (Oviedo), el año pasado.

Sergi Arola también ten-

drá una participación destacada en el certamen, al haber sido elegido para protagonizar el acto de clausura de la Asamblea de la Tapa, que se celebrará el 20 de octubre. Arola buscará sorprender a la audiencia con una exposición sobre su concepto de la tapa y el pincho, con una demostración de sus creaciones más actuales en el terreno de la micrococina, y que se podrá disfrutar en el recinto de la Acera Recoletos. ● J.C.P.