



Alfonso García, de Don Bacalao, con 'Tentación'. / J.C.



Antonio González, de Los Zagales, con su 'Tigretostón'. / J.T.



Jesús Miguel García, del Calero, con su 'Martina Show Cooking'. / H.A.M.



Manuel Astorga (hijo), de La Perla de Castilla, con 'Tierra con sabores'. / J.T.

Miniaturas culinarias creadas para el éxito

Los Zagales, Don Bacalao, Calero y La Perla de Castilla representan a Valladolid en el Nacional de Pinchos que comienza el lunes

MARTA RECUERO / VALLADOLID
Sus creaciones artísticas son de pequeño tamaño y asequibles para todo tipo de bolsillos en estos tiempos de crisis, pero lo mejor es que una vez en la boca se convierten en una explosión de sabores y texturas a la que pocos pueden resistirse. Los vallisoletanos Alfonso García (Don Bacalao), Antonio y Javier González (Los Zagales), Manuel Astorga (La Perla de Castilla) y Jesús Miguel García (Calero) compiten desde el lunes en el VI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid contra otros 60 finalistas de toda España. «Valladolid tiene un nivel muy alto y se merece ganar ya el Nacional», apunta Alfonso García. El hostelero presentará la misma tapa con la

que ganó el Certamen Provincial de Pinchos, 'Tentación', un ferrero de foie, anguila ahumada, chocolate con almendra y chupito de manzana acida que en este caso ha modificado levemente. «Tengo mucha ilusión, pero la verdad es que hay mucho nivel», confiesa.

CON EXPERIENCIA. Al igual que Alfonso García, también tienen experiencia en el Nacional de Pinchos los hermanos Antonio y Javier González, quienes reconocen ir a por el Premio Tierra de Sabor. «El 'Tigretostón' está hecho con productos cien por cien de Castilla y León, por lo que nos haría mucha ilusión ganar este premio, aunque si ganamos otro o alguno más bienvenido sea», asegura Javier González, quien destaca el «existo» que está teniendo el pincho, del que despachan 9.000 unidades durante la Feria de Día.

Una de las sorpresas del Provincial de Pinchos fue el 'Martina Show Cooking' con el que Jesús Miguel García sedujo al jurado y que está elaborado a partir de piñones, crema de sepia, aceite de oliva eco-

lógico, vainilla, zamburriñas, navajas y caracollitos con su agua de mar, aunque el responsable del Calero de Pedrajas de San Esteban incorporará a mayores para esta ocasión algas frescas. «Me hace mucha ilusión participar. Espero disfrutar, aprender y que se me quiten los nervios que tengo», afirma García. En este caso, ya que su establecimiento se encuentra en Pedrajas, su cóctel culinario podrá degustarse en el Desierto Rojo de la capital.

Los pinchos podrán probarse en los bares hermanos del 8 al 14 de noviembre por 1,5 euros

Completa el equipo vallisoletano de aspirantes al título el joven Manuel Astorga, de La Perla de Castilla. El hostelero ha mejorado la presentación de su 'Tierra con sabores', elaborado a partir de rabo con merme-

lada de ciruelas y cebolla con salsa de yogur y cereales. «Hay mucha competencia, pero espero hacer un buen papel», apunta. El Concurso Nacional de Pinchos se celebrará en la carpa de la Acera de Recoletos del 8 al 10 de noviembre, aunque todos los pinchos a concurso podrán degustarse, por 1,5 euros, en los establecimientos hermanos hasta el domingo 14 de noviembre.

SITIOS EN LOS QUE SE SERVIRÁN LOS PINCHOS A CONCURSO

- ▶ **TABERNA PRADERA:** IMPACTO
- ▶ **ZAMORA:** NENUFAR MARINERA CÁDIZ 1003
- ▶ **LA TAHONA:** POP'S DE RABO
- ▶ **FORTUNA 25:** BOMBÓN DE ATÚN
- ▶ **FIERABRÁS:** FALSA ORO DE SEPIA EN SU TINTA
- ▶ **EL PUCHERO DE LAS MEIGAS:** MORCILLA - TOMATE - PARMESANO
- ▶ **MONTE CORONA:** CANELÓN CRUJIENTE CON LECHECILLAS DE TERNASCO DE ARAGÓN
- ▶ **LA FRANCACHUELA:** TRUFA DE CHOSCO
- ▶ **LA FRANCACHUELA:** CLUJADA DE ORZOS Y SIDRA
- ▶ **TABERNA LA TRIQUETA:** LENTEJAS ESFÉRICAS
- ▶ **LA PARRILLA DE HARLEM:** BOMBÓN ALMENDRADO DE LECHOÑA
- ▶ **LA MANDUCA:** PIRULITA DE SEPIA Y SOBRASADA
- ▶ **LA RAÍZ:** MINIBOLICADA DE SEPIA Y SOBRASADA
- ▶ **MONTE CORONA:** SOL MAR, VOLCANES Y GASTRONOMÍA DE LANZAROTE
- ▶ **LA PUÑETA:** SALMÓN DE FINLANDIA CON QUESO DE LIEBANA
- ▶ **LA GARROCHA:** EL PINCHO INTERACTIVO
- ▶ **LA GARROCHA:** EL OJO DEL PEZ
- ▶ **TABERNA EL ESCUDO:** PAN, QUESO Y VINO
- ▶ **LOS ZAGALES:** ESPERA DE TOPIRON CON SUAVE ALLI OLI
- ▶ **CAFETERÍA DE EL CORTE INGLÉS:** CRUJIENTE DE BACALAO
- ▶ **LA RAÍZ:** CHOCO KRISPIES DE LA MONTAÑA
- ▶ **EL DESIERTO ROJO:** MARTINA SHOW COOKING
- ▶ **EL CABALLO DE TROYA:** RULO DE PATO Y HONGOS CON BOINA DE FLORES Y PIÑONES
- ▶ **KALIMERA GRECIA:** TIMBAL DE BACALAO
- ▶ **DON BACALAO:** TENTACIÓN
- ▶ **LA PERLA DE CASTILLA:** TIERRA CON SABORES
- ▶ **LA MINA:** LA SEMIBRET
- ▶ **LOS ZAGALES:** TIGRETOSTÓN
- ▶ **PRADA A TOPE:** CABALLA PISADIN
- ▶ **LA FLOR QUE ME ENCONTRÉ:** TORREZNO DE BOLETUS SOBRE TORRIJA DE REMOLACHA
- ▶ **TABERNA EL ESCUDO:** CONSERVAS DE CUISANTES CON JAMÓN
- ▶ **PUERTO CHICO:** CHOCO
- ▶ **CEYJO:** NAVIOLIS DE RABO DE TORO Y TOCINO
- ▶ **LA TAHONA:** ARROZ A LA CUBANA 2010
- ▶ **FORTUNA 25:** FERRERO ROCHE DE PICHÓN DE ARAÏTZ AHUMADO AL SARMIENTO
- ▶ **EL CABALLO DE TROYA:** CONEJO ESCABECHADO CON PURE DE MANGÓ Y POLVO DE BACÓN
- ▶ **CERVECERÍA CAMPOGRANDE TAPAS:** CABALLA ACIDIFICANTE DE TOMATE SECO Y CEBOLLA A LA BRASA
- ▶ **EL HIDALGO:** NAVIOLIS DE MARISCO, CREMA DE TURRÓN Y CALDO DASHI
- ▶ **MONSO UNO:** CREMA FRÍA DE PISTACHO CON BROCHETA DE FRUTA Y JAMÓN
- ▶ **LA PLAZUELA DE PONIENTE:** PALANTRIN GALLEGO
- ▶ **AMADOR II:** KEBAB TIBBO DE CHOCO Y ERIZO DE MAR
- ▶ **CERVECERÍA CAMPOGRANDE TAPAS:** ESTA DE MUJERTE
- ▶ **VILLAPARAMESA TAPAS:** BIFIDOS DE BACALAO A LA RIOJANA
- ▶ **EL HIDALGO:** LANGOSTINOS AL AJILLO
- ▶ **TABERNA PRADERA:** QUESO, TOMATE Y ALBACA
- ▶ **LA PERLA DE CASTILLA:** HOMENAJE A LA COPA DEL MUNDO
- ▶ **ÁGORA:** TRUFA MELANOSPORIUM CREMOSA DE COORNIZE
- ▶ **LA MINA:** FALSO HUEVO TRUFADO CON FOIE Y JAMÓN
- ▶ **LA PLAZUELA DE PONIENTE:** JOAN
- ▶ **AMADOR II:** MAMA, HIZO NO DUERMO EN CASA
- ▶ **LA SANTA MARÍA:** PIÑA DE TIERRA DE CAMPOS
- ▶ **VILLAPARAMESA TAPAS:** HUEVO DE CECINA, CRO y SU CARTÓN
- ▶ **EL BUEN TAPEO DE BIM:** ORQUÍDEA SALADA
- ▶ **EL PORTON DE LA ANTIGUA:** ALCACHOFAS RELLENAS DE CONFIT DE PITO
- ▶ **ÁNGELA:** VIEIRA Y TEXTURAS DE MAR
- ▶ **POSTAL:** PISCOLABIS
- ▶ **KALIMERA GRECIA:** CILIMERI LENICUSUA (EL PRIMO DE GILDA)
- ▶ **MAR CANTÁBRICO:** ONDARRIDA
- ▶ **MOKA:** TRUCHA DEL FIORDO MARINADA CON CRUJIENTE DE TORREZNILLOS IBERICOS
- ▶ **DON BACALAO:** NO REVUELTO DE BACALAO EN SIRIRI DE HONGOS CON SU EN-SALADA PERIADA
- ▶ **LA CRIOLLA:** (SI PREGONER) 2010
- ▶ **LA CRIOLLA:** FALSO CROCANTE DE LECHE FRITA, NATILLAS, FRUTOS ROJOS Y NIVE NEGRO
- ▶ **ÁNGELA:** PASTEL DE MORCILLA DE BEASAIN
- ▶ **DON BACALAO:** REVUELTO DE HONGOS
- ▶ **DON CLAUDIO:** IRLANDÉS DE BACALAO
- ▶ **LOS ZAGALES:** HUEVO MOLLETE

CASTELLANA DE CARNES, S.A.
-Ampliación del Objeto Social-
En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 289 del Texto Refundido de la Ley de Sociedades de Capital, se hace pública que la Junta General Extraordinaria y Universal de accionistas de la Sociedad, con fecha 2 de Noviembre de 2010, ha acordado por unanimidad, ampliar el objeto social, añadiendo al que, con anterioridad tenía, las actividades de explotación de todo tipo de establecimientos de hostelería como restaurantes, bares, cafeterías, y la explotación de todo tipo de establecimientos de ocio y diversión, así como el arrendamiento de estos negocios.
Con lo que el artículo 3 de los Estatutos Sociales ha quedado modificado con la adición de las antes trascritas.
Valladolid, a tres de noviembre de 2010.
El Administrador único: José Luis Jaramba Fernández