

¡¡Bienvenidos todos a Tapadolid!!

Chefs de 15 países coinciden en la fortaleza de la ciudad como capital mundial del pincho

IÑIGO ARRÚE / Valladolid
Como el viento que ayer hinchó los pulmones de la carpa de la Acera de Recoletos, hasta casi sacarla de sus anclajes, el Concurso Nacional de Pinchos Ciudad de Valladolid ha llegado en 2010 a los lugares más recónditos del planeta para atraer a vietnamitas, suecos, irlandeses, búlgaros, estadounidenses o daneses, entre otros, para cocinar, hablar y perfilar el futuro de la tapa en el mundo.

De los tres días que va durar el concurso en la carpa de Recoletos, ayer fue el de la recepción oficial a los 300 invitados, con el saludo del alcalde, Javier León de la Riva; de la concejala de Cultura, Mercedes Cantalapiedra; del presidente de Hostelería de Valladolid, José Ramón García; del presidente del jurado, Bruno Oteiza y del presidente de Gastronomicon, la empresa organizadora del certamen culinario.

Las jornadas de hoy martes y de mañana miércoles se destinarán al Concurso Nacional de Pinchos, con 66 chefs de todas las comunidades en liza —tres de ellos de Valladolid (Don Bacalao, La Perla y Los Zagales) y uno de Pedrajas (Calero)—, mientras que en la ciudad, se podrán degustar todas las tapas finalistas al precio de 1,5 euros hasta el domingo en 45 establecimientos (ver lista y pinchos en elmundo.es).

Pero ayer hubo un gran aperitivo con el II Encuentro Internacional de Escuelas de Cocina, que atrajo a 14 alumnos extranjeros, con sus profesores, así como a estudiantes de las cinco ciudades hermanadas con Va-



Los alumnos de las escuelas de cocina durante el concurso con el jurado y los alumnos del 'Diego de Praves'. / J. M. LOSTAU

lladolid. Toda una Torre de Babel con actores tocados con gorros de cocina y blandiendo espumaderas.

A todos ellos León de la Riva les anunció que el próximo año les esperará un nuevo escenario de concurso, ya que la Carpa del Milenio, que ahora se levanta en el parking de Usos Múltiples, estará acabada en la próxima primavera. Un guiño de tranquilidad ante las embestidas de Eolo.

La atención en cualquier caso no

se apartó de la tapa y de la cocina. El alumno indio Suresh Miller dio fe de ello. Nada más aterrizar el domingo en el aeropuerto de Valladolid fue reclutado para elaborar una copiosa comida en la Casa de la India, y ayer defendía los colores de su escuela de cocina de Iowa con unas albóndigas a la milanesa muy logradas.

No menos entregado, el chef de Puerto Rico Patrick Escobar, aseguraba que su llegada a Valladolid no

ha podido ser más enriquecedora. «Todo es fabuloso: la ciudad, la gente y los precios, mucho más baratos que en Estados Unidos», indicó.

El chef Sergi Arola, que participó en la ponencia de la tapa en el mundo, abogó por «perder los complejos» para vender España en el exterior, y animó a los cocineros a subirse al tren del pinchos porque es «el embajador ideal». «Tenemos que creer que es un vehículo de promoción», dijo.

BRUNO OTEIZA Presidente del jurado del VI Concurso Nacional de Pinchos

‘Voy a pedir a todos los concursantes que me cuenten la historia que hay detrás de su pincho’

I. ARRÚE / Valladolid
Pregunta.— ¿Qué impresión se ha llevado de la cocina de Valladolid?
Respuesta.— Confirma plenamente lo que ya conocía por haber sido jurado en otros concursos y lo que me vienen comentando todos los compañeros. El domingo, cuando me traje un taxi desde San Sebastián, el conductor me decía «no dejes de pasar por el Jero, probar las croquetas de El Corcho, ir a La Criolla...». Es justo lo que hice nada más llegar. Me asombró la variedad, el acabado de los pinchos, la amabilidad de los hosteleros y también ver a tanta gente consumiendo tapas en las barras.

P.— ¿Cómo recibió ser jurado del Concurso Nacional de Pinchos?

R.— El mayor honor que me han concedido. He sido jurado de *Bocuse D'Or*, de concursos internacionales y he participado en numerosos encuentros y ponencias, pero esto es lo más grande. Me gustaría que no suene cursi, pero me ha hecho feliz. Llego completa-



MONTSE ALVAREZ

mente emocionado, viendo cuáles han sido mis predecesores y el equipo que va a trabajar conmigo.

P.— Y en sus participaciones anteriores de jurado, ¿Había asistido a un concurso con representación de todas las comunidades españolas?

Y la calidad está asegurada.

P.— ¿Cuál es su concepto de tapa? ¿Cómo debe ser el ganador?

R.— Tiene que ser un bocado manejable, con personalidad y con un sabor bien definido, que impacte.

P.— ¿Los cuatro jurados perma-

nentes van a fijar criterios para evaluar en la misma dirección?

R.— Por supuesto. Es más, vamos a elaborar los diez mandamientos para que no haya bandazos de aquí para allá. Y la intención es que este decálogo sirva de guía para los jurados del próximo año de concurso y los sucesivos.

P.— ¿Alguna parcela en la que se puede mejorar?

R.— Me preocupa la falta de comunicación del jurado con los concursantes y me propongo corregirla. No me parece justo que alguien tenga que presentar su trabajo solo con la frialdad del nombre y la receta. Por ello, voy a pedir a cada finalista que me cuente qué es lo que ha hecho y por qué. Incluso si hay una historia detrás o qué pretende con la elección de cada ingrediente. Lo digo porque muchas veces hay una historia de familia, de la madre, de la abuela o un hallazgo sorprendente. Si te cuentan más de un pincho, seguro que lo aprecias más.



SERGI AROLA
Cocinero
«Vendría bien eliminar tópicos»

> «Vendría bien eliminar los tópicos del sol y playa. Nuestros rivales a batir en turismo son Italia y Francia y hay que contraponer cocina y cultura».



JOSÉ GARCÉS
Chef en EE UU
«Ya tengo tres bares de tapas»

> «Ya tengo tres restaurantes de tapas en Filadelfia y Chicago y seguirá la expansión. Allí gusta mucho, aunque el picoteo es sentado».



THUYLIEU HOANG
Vietnam
«El mercado español es amplio»

> «Compito con una croqueta de bacalao, mejillones y azafrán. Un gran sorpresa es el mercado español: es amplio, variado y muy festivo».