



Los congresistas llenaron ayer la sala polivalente del Palacio de Congresos durante el almuerzo ofrecido por Valladolid en Madrid Fusión. ■ REPORTAJE GRÁFICO FRAN JIMÉNEZ

## Valladolid presentará su candidatura como Capital Española de la Gastronomía

Los hosteleros vuelven a triunfar con su desfile de tapas y vinos en Madrid Fusión, que invita a la ciudad para 2013

■ NIEVES CABALLERO

MADRID. Los concursos provincial y nacional de pinchos, cinco participaciones «con gran éxito» en Madrid Fusión (como la de ayer), su pertenencia a la red de ciudades de Saborea España y a la Asociación de Destinos Turísticos, la nueva Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez, las adhesiones de las denominaciones de origen (cinco en la provincia, de la Asociación Pan de Valladolid y Valladolid es Sabor. La ciudad de Valladolid presentará su candidatura como Capital Española de la Gastronomía con un amplio dossier en el que se argumenta al detalle las razones que avalan el merecimiento de este título, que acaban de poner en marcha la Fe-

deración Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) para atraer a los turistas, conscientes del cada vez mayor peso que tiene la gastronomía y la enología en el sector.

Lo confirmaron ayer tanto el alcalde, Javier León de la Riva, como la concejala de Cultura, Comercio y Turismo, Mercedes Cantalapiedra. La ciudad de Valladolid enviará el informe requerido por el comité técnico de los convocantes el próximo 1 de febrero, día en el que se cierra el plazo. Además de las políticas desarrolladas para fomentar la gastronomía y el enoturismo, y las infraestructuras turísticas, en esta documentación se incluirán las actividades y programas que se proponen para el futuro. El 3 de febrero, se conocerá el nombre de la ciudad ganadora. En esta carrera por el título de Capital Española de la Gastronomía, Valladolid competirá con ciudades como Logroño, Oviedo y Salamanca.

Precisamente, uno de los principales méritos que reúne Valladolid



Una de las estudiantes del Colegio Alcazarén sirve un Tinto.



Una alumna y una profesora del IES Diego de Praves preparan pinchos en las cocinas del Palacio de Congresos de Madrid.

es la capacidad de reinventarse y de organizarse de sus hosteleros, como volvieron a demostrar ayer en la jornada de clausura de Madrid Fusión. El alcalde quedó satisfecho, «somos los mejores», afirmó; y José Carlos Capel, presidente de la cumbre gastronómica internacional en la que se dan a conocer las nuevas tendencias culinarias, desde hace diez años (ayer se soplaron las velas de una gran tarta), reiteró la invitación a la ciudad de Valladolid para que regrese en 2013, si es que se mantiene el actual formato. Algo que no está todavía claro, porque los responsables de Madrid Fusión quieren acercar más el congreso a los madrileños, algo que ya se hace a través del Gastrofestival que se celebra durante 15 días en la capital del reino, este año entre el 23 de enero y el 5 de febrero.

León de la Riva defendió que Madrid Fusión sigue siendo «el mejor escaparate para promocionar el turismo de Valladolid a través de su gastronomía y sus vinos, por su proyección internacional», y no quiso entrar al trapo sobre ciertos comentarios que ayer circulaban por el Palacio de Congresos de Madrid en el sentido de que los almuerzos ofrecidos el martes y el miércoles por Salamanca y Madrid habían defraudado. El regidor eludió este aspecto y reiteró su agradecimiento «al esfuerzo» realizado por alrededor de 150 personas, que regresaron a Valladolid más que satisfechas después de haber dejado el pabellón bien alto durante el almuerzo.

Los cocineros y ayudantes de los establecimientos Amador II, Ange-

Videoreportaje en  
elnortedecastilla.es



Javier León de la Riva y Mercedes Cantalapiedra posan con los cocineros vallisoletanos.

la, Antonio de Ulloa, Brasería Poniente, Campogrande, Ceyjo, El Balcón de las Médulas, Enara, Fortuna 25, La Buena Moza, **La Criolla**, La Francachuela, La Garrocha, La Viña de Patxi, Los Zagales, María, Noche y Día, Ramiro's, Taberna del Escudo, Taberna del Hidalgo, Taberna Pradera elaboraron más de 17.000 pinchos. Las bodegas Museo, Prado Rey, Mataromera, Valdelosfrailles, Abadía de Retuerta,

De Alberto, Elías Mora, Emilio Moro, Cepa 21, Yllera, Dehesa de los Canónigos, Portia, Pesquera, Bodegas de Familia y Mocén aportaron 720 botellas de sus mejores vinos. León de la Riva también destacó el trabajo de Jesús Núñez, Alfonso García, Jesús Sanabria y José Luis Gil, encargados de coordinar tanto a los cocineros y los miembros de la Asociación de Sumilleres de Valladolid, como a los camare-

ros: 30 alumnos de Cocina y Turismo del IES Diego de Praves y 14 estudiantes del Colegio Alcazarén, para que todo rodase como la seda a la hora de atender al millar de congresistas. Entre los que tuvieron el privilegio de probar los pinchos y vinos de Valladolid se encontraban dos grandes de la cocina vasca como son José Mari Arzak y Martín Berasategui, quienes no se perdieron «ese lechazo tan estupendo».



Cata de la Ribera del Duero.

## Ribera del Duero, evolución hacia la elegancia

### AGAPITO OJOSNEGROS

**PEÑAFIEL** Ribera del Duero protagonizó ayer en Madrid Fusión una cata dirigida a medio centenar de profesionales de medios de comunicación de países tan diversos como China, Italia, Brasil, Puerto Rico, Alemania o Inglaterra, que tuvieron la posibilidad de profundizar en las características de lo mejor de la Denominación de Origen a través de una selección de 15 vinos de otras tantas bodegas, en los que se reflejaba la diversidad y matices de ese territorio enológico.

Según el Consejo Regulador, la demostración fue muy aplaudida, los participantes destacaron la alta calidad de la DO. El director técnico del Consejo Regulador, Agustín Alonso, explicó que «la impresión general de la cata», por las buenas sensaciones y opiniones recogidas de los asistentes, «es que la Ribera del Duero está tendiendo en los últimos años hacia la elegancia, está madurando como zona y los vinos son cada vez más complejos y elegantes». Alonso destacó que se ha demostrado que «realmente ya no es una zona nueva, es una de las zonas de referencia mundial».

# Carrefour

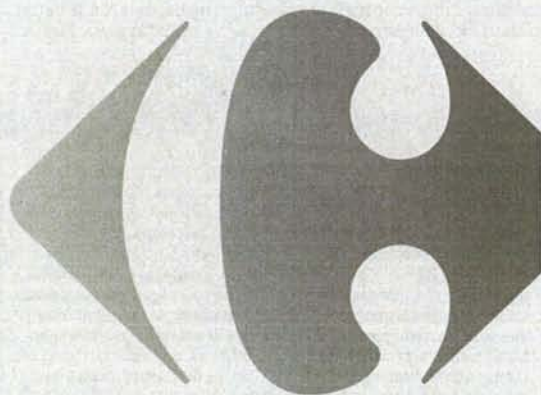
Del 27 al 29 de enero

# -25%

**EN TODOS LOS COLCHONES\***

\* Excepto colchones de cuna.

Descuento canjeable en tu próxima compra del 30 de enero al 29 de febrero.



[carrefour.es](http://carrefour.es)