



## Noticias - PACO MARTINEZ, DEL RESTAURANTE "LA CRIOLLA", PRESIDENTE DEL JURADO, ENCABEZO LA DELEGACION VALLISOLETANA .

**Hermanamiento de la gastronomía de Valladolid y Euskadi, durante el VI Concurso de Pintxos de esta comunidad autónoma.**

06/10/2011 - NOTICIAS ASOCIACIÓN



Paco Martínez, del restaurante "La Criolla" de Valladolid y cocinero oficial de la delegación Olímpica Española en los diferentes Juegos Olímpicos, fue el presidente del jurado que en el VI Concurso de Pintxos de Euskadi, otorgó el primer premio al restaurante "Iñaki Rodaballo" de Vitoria, en el certamen que se ha celebrado estos días en Hondarribia (Guipuzcoa). El segundo premio recayó en el restaurante "Chelsy" de Pamplona, mientras que el tercero fue a parar a las estanterías del "Goxondea" de Hondarribia. Todos ellos habituales participantes en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid, que este año se celebrará entre

los días 7 y 9 de noviembre.

Junto al chef de "La Criolla" se desplazaron a tierras donostiarras el Gerente de Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, Oscar Zapico y José Alberto Torrecilla, Responsable de comunicación y el Coordinador de Sala del Concurso Nacional, José Luis Gil, propietario del restaurante "La Tahona" de Valladolid.

Todos ellos alabaron la excelente relación que en el momento actual mantiene la hostelería de Valladolid y del País Vasco y no dudaron en planificar acciones en conjunto para fomentar la gastronomía y el acercamiento de visitantes a sus respectivos lugares.

Al concurso se presentaron 76 establecimientos de las provincias de Bizkaia, Guipúzcoa, Alava y Navarra, con un alto nivel de participación. Como presidente Paco Martínez significó "la dificultad que supone siempre dar el premio a un único pintxo, a un único cocinero. Pienso, y así lo hemos debatido en el jurado, que todas las propuestas finalistas eran merecedoras de destacar; pero finalmente nos hemos querido colocar en la situación de estar en un bar, y primando los valores gastronómicos y la viabilidad de las distintas elaboraciones, la elección ha sido la que entendemos más justa"