

EN EL VI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS

EL NUEVE. Madrid. 'Joan'.
GAIOSO. La Coruña. Palantir gallego.

25. **La Puñeta:** Santa María, 19.
CAÑADÍO. Santander. Salmón de Finlandia con queso de Liébana.

26. **La Raiz:** San José, 23.
UMMO. Palma de Mallorca (Balears). Mini Bolicao de sepia y sobrada, crema de queso mahónés y polvo de aceitunas.
BARANDAL. León. Chocokrispis de la montaña.

27. **La Santta María:** Antigua, 8.
LEMPIKA. Madrid. Piña de Tierra de Campos.

28. **La Tahona:** Plaza Martí Monsó.
FOGÓN DEL GUANCHE. Puerto Real (Cádiz). Pop's de rabo en crujiente de avellanas, crema de chantarelas y gominolas de tinto.
CATALINA. Barcelona. Arroz a la cubana 2010.

29. **Los Zagales:** Pasión, 13.
LOS ZAGALES. Valladolid. 'Tigretostón'.
DE PINTXOS. Almansa (Albacete). Esfera de txipirón con suave alioli.
BAR GRAN SOL. Hondarribia (Guipúzcoa). Huevo mollete.

30. **Mar Cantábrico:** Caridad, 2.
BAR CANTÁBRICO. Ondarroa (Vizcaya).



'Tentación' de Don Bacalao. :: EL NORTE

31. **Marisquería Amador II:** Soto, 57.
VINOTECA SALGADOIRO. Sanxenxo (Pontevedra). Kebab tibio de choco y erizo de mar.
FINOS Y FINAS. Madrid. 'Mamá, hoy no duermo en casa'.

32. **Moka:** Paseo Zorrilla, 3.
HARITZA. Munguía (Vizcaya). Trucha del Fiorido marinada con crujiente.

33. **Monsó Uno:** Plaza Martí Monsó.
TABERNA LA CASABAR ZAFRA. Badajoz. Crema fría de pistacho con brocheta de fruta y jamón.

34. **Monte Corona.** Renedo, 13.
TORICO GOURMET CENTRO. Teruel. Canelón crujiente con lechecillas de ternasco de Aragón.
FINCA DE LAS SALINAS. Lanzarote (Canarias). Sol, mar, volcanes y gastronomía de Lanzarote.

35. **Postal:** Correos, 13.
BAR NUEVO HOSTAF. Tafalla (Navarra). Pisco-labis.

36. **Prada a Tope:** Francisco Zarandona, 3.
MONTERO. Salamanca. Caballa pasión.

37. **Puerto Chico:** Nicasio Pérez, 1.
TAPERÍA ROYAL. Rurgos. Choco: Morcilla de arroz deconstruida con huevos rotos.

38. **Taberna del Hidalgo:** Paraíso, 4.
BABY BEEF RUBAIYAT. Madrid. Langostinos al ajillo.
XIRI. Monovar (Alicante). Raviolis de marisco, crema de turrón, caldo dashi.

39. **Taberna El Escudo:** Paraíso, 1.
HERMANOS CUERDA. Albacete. Pan, queso y vino.
QUINTAESENCIA. Palencia. Conserva de guisantes con jamón.

40. **Taberna La Triqueta:** Conde Ansúrez, 5.
VINOTELO. Oviedo (Asturias). Lentejas esféricas.

41. **Taberna Pradera:** San Blas, 2.
DELFIN DELICATESSEN. Palma Del Río (Córdoba). 'Impacto'.
CAIXA FORUM MADRID. Madrid. Queso, tomate y albahaca

42. **Villa Paramesa Tapas:** Calixto Fernández de La Torre, 5.
LA POSADA DEL ARRIERO. Sorzano (La Rioja). Bifidus de bacalao a la riojana.
LOFT 39. Madrid. Huevo de cecina, oro y su cartón.

43. **Zamora:** Correos, 5.
EL ALJIBE. Cádiz. Nenúfar marinera Cádiz 2012.

Valladolid Fernando Pérez. El martes, las competiciones del concurso se celebrarán en sesiones de mañana y tarde, con 20 participantes por sesión, y el miércoles, la competición tendrá lugar en el transcurso de la mañana, con similar número de participantes.

La presidencia del jurado del Concurso Nacional de Pinchos y

Tapas Ciudad de Valladolid 2010 será ejercida por el chef donostiarra Bruno Oteiza. Dicho jurado estará integrado por siete miembros durante las tres sesiones previstas en que se distribuirán los 64 finalistas. Cuatro son acreditados profesionales de cocina y permanecerán fijos, en concreto su presidente, Bruno Oteiza y los cocineros Je-

sús Ramiro, del Ramiro's y del Zarabanda, de Valladolid; Luis Alberto Martínez de Casa Fermin, de Oviedo; y Nino Redruello de La Gabinoteca y Las Tortillas de Gabino, de Madrid. En los tres puestos restantes del jurado se irán alternando nueve acreditados periodistas, gourmets y hosteleros y profesores de cocina, entre ellos el direc-

tor del departamento de Cocina Española del Instituto Culinario de América, Joseba Encabo; el director de alimentación y bebidas del Wyndham de Estados Unidos, Fernando Salazar; y el director del hotel de Palais de Biarritz, Jean Louis Leimbecher. El certamen será presentado por el periodista Goyo González, como otros años.

La entrega de premios se celebrará a las 20.00 horas del miércoles en la misma carpa situada junto al Campo Grande. Además, durante el concurso se venderá el libro 'Cinco años del Concurso Nacional de Pinchos y tapas ciudad de Valladolid 2005-2009', en el expositor que el Ayuntamiento instalará en el interior de la carpa.