

12 CANTABRIA EN LA MESA | ACTUALIDAD |

Sábado 30.06.18  
 EL DIARIO MONTAÑÉS

EN BREVE

**EL CHEF PEPE SOLLA, CON DS**

La marca de vehículos premium DS Automóviles se asocia al chef Pepe Solla, cuyo restaurante Casa Solla (San Salvador de Poio) posee una Estrella Michelin y 3 soles Repsol. La marca pone a disposición



Solla

del chef el nuevo DS7 Crossback, el primer vehículo puramente DS que ha conseguido en apenas unos meses a la venta, convertirse en uno de los referentes en diseño, calidad de los materiales y tecnología del automóvil, presentando un nuevo concepto de lujo en el mundo del motor.

**ÓSCAR SOLANA, EN EL TEATRO REAL**

El martes 3 de julio, el bartender cántabro Óscar Solana participará en el Teatro Real de Madrid como miembro de la barra VIP de Royal Bliss, patrocinador del concierto 'The World of Hans Zimmer', compositor de bandas sonoras de grandes películas.



Óscar Solana. :: GORKA ESTRADA

**ALAMAR, EN EL SARDINERO**

El empresario de hostelería y también cocinero Daniel Alonso, que hasta hace unos meses estuvo al frente del restaurante 'Viva Zapata!', acaba de abrir esta semana un nuevo establecimiento en El Sardinero, Alamar, una tasca marinera ubicada en la calle Joaquín Costa 43-A.



Mejor pincho de Cantabria 2018. Carrillera a baja temperatura con tostadillo de Liébana. Castilla Termal Balneario de Solares. :: DM



Mejor presentación. Tarta-r de vaca pinta. Restaurante El Pericote de Tanos. :: DM



Mejor pincho con producto de C Siete Villas (Santoña). :: DM

XV CONCURSO REGIONAL DE PINCHOS

**DOBLETE PARA CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE SOLARES**

Francisco Cotera y Tere Lavín acaparan los premios al mejor pincho y al mejor conjunto

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

El pasado jueves por la mañana Las Carolinas acogió la gran final de la XV edición del Concurso Regional de Pinchos en la que se impusieron los cocineros Francisco Cotera y Tere Lavín, del restaurante del establecimiento hotelero Castilla Termal Balneario de Solares con una carrillera a baja temperatura, tostadillo de Liébana, cebolla encurtida y mahonesa de piñones.

Con gesto de sorpresa, y al mismo tiempo de alegría contenida, recibieron ambos el veredicto del jurado: «Supongo que les haya gusta-

do el toque del tostadillo y la combinación con los encurtidos, el picante de aji y los jalapeños. Cada bocado de la carrillera implica un cambio de sabor, diferentes sensaciones. Ahí puede estar la clave del éxito», comentaba Francisco que lleva cuatro años en las cocinas del Balneario de Solares, el último como jefe de cocina. Doce años lleva Tere Lavín, quien destacaba que «es el segundo año que conseguimos un premio. En 2017 logramos el de mejor presentación».

Tras recoger también el premio al mejor conjunto de pinchos, ambos puntualizaban que «participa-

mos si el trabajo nos lo permite y porque es un buen aliciente para el equipo con el fin de salir de la rutina. El cambio de ritmo supone algo liso, pero tenemos un equipo joven y con ganas de hacer cosas. Ya en la Ruta de los Pucheros fuimos terceros en la categoría de guisotes».

Pero quizá la mayor sorpresa de la mañana para Francisco y Tere fue cuando supieron que ahora tienen que ir, en otoño, a Valladolid a participar en el prestigioso Campeonato de España de Pinchos. Otro aliciente, otra motivación. El pasaporte ya lo tienen en su mano.

**Toques de fusión**

Este concurso de cocina en miniatura es un fiel reflejo de las tendencias que hay en este ámbito de la creación culinaria. Y el segundo puesto de Harry Gallardo, de Las Terrazas de Carmen en Santander, es un buen reflejo de ello. Con su pincho 'la leche de tigre de gambón, con salsa de aji amarillo, cola de gambón, aceite de cilantro, aire de leche de tigre y crujiente de su coral con mermelada de rocoto' pone en valor la influencia de la cocina de su país, Perú.

El tercer puesto fue para los ganadores del año pasado, El Pericote de Tanos, con un canelón de mollejas, que tam-

bién se han llevado el premio a la mejor presentación con un tartar de vaca pinta que se asemeja a una tarta. El bocado lleva solomillo y tomates, un poco de jengibre y whisky ahumado, todo entre sendas tostas de pasta filo. Se remata con un huevo de codorniz y se adorna con esferificaciones de limón, aceite, cebolla y mostaza de Dijon.

**Broche final para la Quincena del Pincho que organiza la Asociación Empresarial de Hostelería**



Representantes de la Asociación de Hostelería con los premiados y finalistas. :: DM

**MAÑANA, TERCER RECETARIO DE CANTABRIA EN LA MESA**

Mañana, domingo, con El Diario Montañés, se podrá adquirir el tercer cuadernillo de la colección de Las Recetas de Cantabria en la Mesa. En este caso, Ricardo Ezcurdia, Home Chef España tres estrellas WMF 2018 y colaborador de este suplemento, propone 15 interesantes y sencillas de hacer recetas con carne desde unas brochetas de cordero hasta una hamburguesa de pato o un codillo con garbanzos. Con El Diario Montañés, por solo 1,50 euros.



Ricardo Ezcurdia. :: ROBERTO RUIZ

**CENAS DE ALTURA EN CABÁRCENO**

El Parque de la Naturaleza de Cabárceno pone en marcha una nueva experiencia que consiste en dar cenas en su telecabina con un menú elaborado por el chef Sergio Bastard (Casona del Judío, dos soles en la Guía Repsol), y poder disfrutar así de la gastronomía y de las mejores vistas

de este espacio natural. Esta nueva experiencia, que se desarrolló cinco viernes por la noche en julio y agosto, se ha denominado 'Las cenas de Cabárceno by Sergio Bastard'. El chef que ha tenido la idea de esta nueva experiencia en Cabárceno, ha dicho que para él es «muy especial» poder trabajar este proyecto y «dar valor» a uno de los grandes los atractivos de Cantabria.

**LOS GANADORES, AÑO A AÑO**

- 2018. Castilla Termal Balneario de Solares. Carrillera a baja temperatura con tostadillo de Liébana.
- 2017. El Pericote. Torto de maíz de la abuela.
- 2016. Asubio Gastrobar. Rosbeef.
- 2015. Santa Luzia. Churro de albahaca, queso pasiego y bacalao ahumado.

- 2014. Ronquillo. Mollete de pan chino con guiso de bacalao.
- 2013. Asubio Gastrobar. Fusión de chicharro.
- 2012. Los Brezcos. Naranja en el campo.
- 2011. La Brocheta. Vieira y mejillón gallego sobre tomate confitado cocinado en carta fata.

- 2010. Restaurante Cañadio. Salmón con queso de Liébana.
- 2009. Sacacorchos. Electrizante de berberecho.
- 2008. El Picaro. Chipirón en costra de setas, cebolla y trufa.
- 2007. Casa Lita. Bacalao tomaca.
- 2006. Restaurante La Capitana.

- Tocho de bacalao en tosta de pan crujiente.
- 2005. Hotel Santemar. Pan de aceite, jamón y huevo.
- 2004. La Mozuca del Agua. Bacalao ajoarriero.
- 2003. Balneario de la Magdalena. Envoltorio de bacalao y pulpo fundido con queso y fluido de carne.

**PALMARÉS 2018**

- **Primer premio.** Castilla Termal Balneario de Solares. Carrillera a baja temperatura con tostadillo de Liébana, cebolla encurtida y mahonesa de piñones. Autores: Francisco Cotera y Tere Lavín.
- **Segundo.** Las Terrazas de Carmen, Santander. Leche de tigre de gambón. Autor: Harry Gallardo.
- **Tercero.** El Pericote de Tanos. canelón de mollejas. Autores: César Muriedas y Rubén Peña.
- **Finalistas.**  
 4. Restaurante Machinero, Santander. Tartar de gambón rojo con huevo de codorniz. Autor: Fernando Pérez.  
 5. Ronquillo. Ramales de la Victoria. Baga Jaén. Autores: Ada del Valle, Íñigo Veci y David Pérez.

- **Mejor Conjunto.** Castilla Termal Balneario de Solares. Macaron de mousse de queso pasiego y anchoa de Santoña, brandada de bacalao con pimentón agridulce y crujiente de pistacho y carrillera a baja temperatura. Autores: Francisco Cotera y Tere Lavín.



- **Mejor elaboración con productos de Cantabria.** Café Bar Siete Villas (Santoña). La pasión de Santoña, elaborado con anchoa. Autor: Sebastián Larralde.

- **Mejor presentación.** Restaurante El Pericote de Tanos. Tartar de vaca pinta. Autores: César Muriedas y Rubén Peña.



Cantabria. La pasión de Santoña. Café Bar



También tomaron parte en la final Fernando Pérez, del Machinero en Santander, y Ada del Valle e Íñigo Veci, del Ronquillo en Ramales. Y por último, Café Bar Siete Villas de Santoña recogió el reconocimiento al Mejor Pincho Elaborado con Productos de Cantabria donde la protagonista es la anchoa. Sebastián Larralde, su chef y propietario, suma este éxito a los dos triunfos en 2016 y 2018 en el Concurso al mejor pincho con anchoa que organiza la Cofradía de la Anchoa. Confesó que en su caso, un pincho ganador multiplicó sus ventas: con este ya ha superado las cinco mil unidades.

**FIN DE SEMANA "de la leche"**  
*¡Súbetse a la ala de la leche!*

**CONCURSO REGIONAL DE GANADO VACUNO FRISÓN CANTABRIA 2018**  
**MEMORIAL JOSE RUIZ RUIZ**  
**7 y 8 de Julio**

**MERCADO NACIONAL DE GANADOS TORRELAVEGA**  
**Entrada gratuita**

**Viernes - Mañana Infantil**  
**Sábado - 10:00 - 14:00 Concurso Terneras y Novillas**  
**Tarde - Jornadas Técnicas**  
**Domingo - 10:00 - 14:00 Concurso Vacas y Grupos**  
 Entrega premios Concurso Quesos, Quesadas y Sobaos

Exposición empresas del sector, maquinaria y productos agroalimentarios  
 Degustaciones

Logos: AFCA, GOBIERNO de CANTABRIA CONSEJERIA DE MEDIO RURAL PESCA Y ALIMENTACION, ODECA Oficina de Calidad Alimentaria, AYUNTAMIENTO DE TORRELAVEGA, EMPRESAS COLABORADORAS

Distribuido para marian@mgcandco.com \* Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.