

EN BREVE

**CONFEDERACIÓN DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA**

La Federación Española de Hostelería se transforma en la Confederación Empresarial de Hostelería de España. El cambio responde a un esfuerzo de acercamiento a las más de 300.000 empresas del sector, lo que se plasma-

rá también en la identidad corporativa. La Federación, tras haber cumplido 40 años de representación estatal del sector, planteó en sus pasadas Asambleas una transformación de estatutos que asumían esta evolución y transformaban a la organización en la Confederación Empresarial de Hostelería de España.

**BASTARD IMPARTE DOCENCIA EN CASTELLÓN**

El cocinero Sergio Bastard, del restaurante Casona del Judío y vinculado a proyectos de investigación con la Universidad Europea del Atlántico, ha participado recientemente en actividades del Campus de Gastronomía



Bastard, durante la clase impartida. :: DM

y Management Culinario, Gasma ubicado en Castellón de la Plana. Bastard ha impartido una masterclass para el Grado de Gastronomía y otra para el Master sobre algas y hierbas del litoral, una especialidad que se plasma habitualmente en los platos de la carta de su restaurante gastronómico con dos soles en la Guía Repsol.

CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS - VALLADOLID

**CASTILLA TERMAL, PREMIO AL 'MEJOR CONCEPTO DE TAPA'**

El chef del Balneario de Solares, Francisco Cotera, y su ayudante, Tere Lavín, recibieron uno de los galardones del prestigioso certamen

LEITICIA MENA

Cantabria tenía dos candidatas en la lista del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que se ha celebrado esta semana en Valladolid, y el jurado -presidido por la televisiva cocinera Susi Díaz (una estrella Michelin en La Finca, Elche)- decidió que uno de ellos, Francisco Cotera, jefe de cocina del restaurante El Manantial del hotel Castilla Termal Balneario de Solares, era merecedor del accésit al 'mejor concepto de tapa'.

El chef cántabro (Pontejos, 1982), junto a su ayudante Teresa Lavín, presentó el pincho 'El Indiano', con el que pretendía recordar la figura del Marqués de Valdecilla y la cocina típica de

América Latina que fusionó con los conceptos de la cocina regional montañesa. «Estamos muy contentos y orgullosos porque este premio supone un espaldarazo a la promoción de los productos de Cantabria», decía ayer Cotera todavía en una nube.

La tapa del restaurante de Solares se coló en la lista de premiados encabezada por Luis Antonio Carcas Armingol, del restaurante Casa Pedro de Zaragoza, que se convirtió en el campeón de España con su creación 'La mar de pincho' y se llevó a la capital aragonesa una recompensa de 6.000 euros.

Los subcampeones de este Nacional fueron Isabel González González, del restaurante Puerto Chico de

Valladolid por su tapa 'Esencia'; y Mikel Muñoz Egnal, del restaurante Gran Sol de Guipúzcoa, por su pincho 'Txerri Beltz'.

El accésit a la tapa más tradicional fue para Andrés Moreno Castellano, del restaurante Sa Punta de Mallorca, por 'Tierra, sabor, tradición', mientras que el accésit a la más vanguardista lo ganó Alberto Montes Pereira, del restaurante Atrio de Cáceres, por 'Dando la brasa'. Finalmente, el accésit al mejor concepto de tapa fue el elaborado por Francisco Cotera García, del restaurante Castilla Termal Balneario de Solares.

El chef cántabro apostó por un pincho sencillo, fresco, muy visual, que combina bien los sabores con



Francisco Cotera y su ayudante Tere Lavín flanquean a Susi Díaz, presidenta del jurado de pinchos. :: DM

tres productos de kilómetro cero como son las anchoas de Codesa (Premium), las perlas de queso ahumado de La Cavada y la gelatina de vino tostadillo de Liébana. Pero Cotera quiso ir más allá y, en honor al marqués de Valdecilla, llamó a su tapa

'El Indiano' colocándola sobre una tortita de maíz y unos puntos de crema de guacamole, dos productos llegados desde América como muchos de los cántabros que se fueron allí y volvieron después a la 'tierra' con otra forma de ver la vida.

**Menús Micrológicos**  
 HASTA EL 17 DE DICIEMBRE

PARADORES 90 AÑOS 1929-2019  
 PARADOR DE SANTILLANA

INFORMACIÓN Y RESERVAS  
 942 81 80 00  
 santillanagb@parador.es  
 parador.es

Chupito de boletus edulis  
 Bocaditos de croquetas de setas  
 Sopa de setas de otoño con huevo escalfado  
 Cazuelita de boletus y shiitake con gambones y jamón ibérico  
 Lardones de ternera a la parrilla con puré de castañas y seta de cardo empanada  
 Torrija de sobao con mermelada de seta capuchina

**28€** IMPUESTOS INCLUIDOS  
 BEBIDA NO INCLUIDA

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

**FERIA DE BODAS EN EL PARADOR GIL BLAS**

Mañana domingo, de 16 a 21 horas, el Parador Gil Blas de Santillana del Mar celebrará una feria de bodas denominada 'Showroom bodas' en la que los futuros contrayentes podrán ver las últimas tendencias y conocer de primera mano los servicios de las empresas colaboradoras.



Salón de banquetes. :: DM

**COSTA RICA, EN EL CORTE INGLÉS**

El Corte Inglés y la Cámara de Comercio de Costa Rica promocionan productos típicos del país en las cafeterías de todos los centros comerciales a nivel nacional. Una iniciativa que pretende acercar la exótica gastronomía costarricense al gran público. Bajo el nombre 'Costa Rica,

Pura Vida', se van a realizar una serie de acciones que refuerzan la gastronomía de Costa Rica: café, frutas tropicales como piña, guayaba, mango, papaya, coco..., cacao, ron o cerveza son los ingredientes más típicos de este país que se pueden degustar del 7 de noviembre al 7 de diciembre en las cafeterías de los centros de El Corte Inglés de toda España.



Imagen del pincho cántabro 'El Indiano', de Francisco Cotera, merecedor del accésit al mejor concepto de tapa. :: DM



'La mar de pincho' fue la tapa ganadora del Nacional, su autor es Luis Antonio Carcas Armingol, de Casa Pedro de Zaragoza. :: DM



Equipo del restaurante El Pericote, que también participó en el concurso con Nacho Pérez Malagón al frente. :: DM

El pincho se podrá degustar en el restaurante de Castilla Termal Bañero de Solares por 3,5 euros durante dos semanas y Cotera no descarta incluirlo en la carta del restaurante. «Lo mejor ha sido el abrazo de los jueces», reconoce orgulloso y cono-

cedor del nivel del jurado que tuvo delante pinchos de grandes restaurantes. También quiso reconocer la participación del equipo liderado por Nacho Pérez Malagón, de El Pericote de Tanos, el otro candidato cántabro del concurso. «Son unos



El pincho neozelandés 'Crujiente de arroz con rollitos de atún y verduras en escabeche' fue el ganador del Mundial. :: DM

profesionales excelentes y nos llevamos de maravilla». **Campeonato Mundial** También estos días en Valladolid y de forma paralela al Nacional, se ha celebrado el II Campeonato Mun-

dial de Tapas. Shuyun Chen, del restaurante Bellota by Peter Gordon de Auckland Nueva Zelanda, se alzó con el primer premio dotado con 6.000 euros otorgados por la Interprofesional del Aceite de Oliva de España, por su tapa 'Crujiente de

arroz con rollitos de atún y verduras en escabeche'. Shuyun Chen venía con un currículum excelente ya que también ganó el primer Campeonato de Tapas de Oceanía celebrado este año en Nueva Zelanda.

Los subcampeones de este Mundial de Tapas fueron José Ricardo Arellano, del restaurante Vento Rooftop, de Guayaquil (Ecuador) con su tapa 'Hispanoamérica'; y Rasmus Johnsen, del restaurante Brygneri Kaia de Bodo (Noruega) por su pincho 'Skrey Cod Roe Lofoten'.

El accésit a la tapa más tradicional fue para Hugo do Santos Oliveira del restaurante Vinum Restaurant de Vilanova de Gaia (Portugal) por su tapa 'Tras o Montes', mientras que el accésit a la más vanguardista fue para Rico Torres del restaurante Mixtli de San Antonio (EEUU) por su 'Rebanada de Vida'; y el accésit al mejor concepto de tapa fue para Yoshioka Masakazu del restaurante Gion 245 de Kioto (Japón) por 'Sakura'.

En el XIV Concurso Nacional de Tapas participaron 48 cocineros finalistas de todas las comunidades españolas y en el II Campeonato Mundial de Tapas compitieron 16 chefs de 14 países: Portugal, Nueva Zelanda, Puerto Rico, Noruega, EE. UU., Perú, Taiwan, Argentina, México, Ecuador, Colombia, Irlanda y España, representada por el chef Igor Rodríguez Sanz (ganador del Concurso Nacional en 2017). Tanto las 48 tapas del Nacional como las 16 del Mundial se pueden degustar estos días en los bares de Valladolid hermanados con los cocineros participantes.



**XI JORNADAS DE LA LANGOSTA 2018**

información y reservas 942 679 540

**Del 19 de octubre al 18 de noviembre de 2018**

Avenida Juan Hormaechea 1, Isla (Cantabria)



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