

SOCIEDAD | QUINTA EDICIÓN DEL CERTAMEN CULINARIO

Un momento de la competición durante su jornada inaugural. / SARA MUNIOSGUREN

PEQUEÑA COCINA CON UN ENORME TALENTO Y SABOR

Cerca de 50 cocineros se dan cita en el V Campeonato de Tapas y Pinchos de Castilla y León Memorial Erika Sánchez Adán. Los ganadores se anunciarán hoy en la clausura del certamen

PABLO TORRES / PALENCIA

Y que gane la tapa o el pincho más original y sabroso. Tras este agüero, los fogones en el hotel Rey Sancho comenzaron a funcionar para dar comienzo al V Campeonato de Tapas y Pinchos de Castilla y León Memorial Erika Sánchez Adán.

Cerca de 50 cocineros procedentes de todas las provincias de la región se dan cita en este certamen culinario organizado por la Academia de la Tapa y el Pintxo de Castilla y León en representación de los 44 establecimientos que desde ayer buscan deleitar el paladar del jurado. Entre los participantes, nueve nombres de la capital y la provincia: restaurante Maño, hotel Las Lagunas (Torquemada), La Parrilla de Don Jamón, la Traserilla, Cervecería Pío 12, Cantina Sofía Restaurante Asador (Barrios de la Vega), Restaurante San Remo, La Alcoholera y restaurante D' Candela.

La competición se desarrolla en formato showcooking (cocina en directo). Los participantes preparan sus propuestas en el momento para que, recién salidas de los fogones, pasen a disposición de un jurado compuesto por profesionales del ámbito culinario y presidido

por el chef cántabro y Estrella Michelin Ignacio Solana.

«Llevamos ya cinco ediciones con un éxito considerable», aseguró el presidente de la academia, Mikel Martínez, quien también definió la cita como «un evento en el que prima la innovación, la creatividad y el intercambio entre cocineros». Y es que este campeonato, consolidado como uno de los mayores atractivos gastronómicos de la ciudad, no deja de ser «un encuentro entre profesionales en el que se ponen en común prácticas culinarias apetitosas que, después, nos sirven a los demás», manifestó la concejala de Impulso Económico, Judith Castro.

La competición repartirá como premios más de 3.000 euros en productos. El ganador se llevará 1.500 euros en material de Exquisiteza Productos Gourmet de Zamora. El segundo clasificado obtendrá 1.000 euros en productos de Choví, especialistas en salsa; y el tercero recibirá 500 euros en productos del Grupo Crisol Palencia, proveedores de menaje, mobiliario y maquinaria para la hostelería. La mención especial del jurado recibirá un pack de productos de Delicatessen Mavimar, empresa palentina que ofrece productos gourmet para la hos-

teliería. Cabe mencionar que hay dos distinciones más: premio a la innovación y a la tapa más tradicional. Los ganadores se anunciarán hoy junto al cierre del evento.

El campeonato, impulsado por el Ayuntamiento, la Agencia de Desarrollo Local y Gastropalencia, cuenta con la participación de una decena de patrocinadores y colaboradores, cuyos productos están a disposición del público en los stands del patio del hotel Rey Sancho. Entre ellos, una alta presencia palentina como son Chocolates Trapa, Crisol, Bodegas Valdesneros o Pagos de Negredo, por citar a alguno de ellos.

LA NOVEDAD. Como novedad, entre el 10 y el 16 de junio se llevará a cabo en seis establecimientos de la capital la I Ruta de Pinchos y Tapas Ganadores, lo que acercará a los palentinos las propuestas premiadas del certamen. «Este acercamiento es la espinita que nos faltaba», declaró Castro.

Para poder imitar las tapas ganadoras, se llevará a cabo un «hermanamiento entre cocineros». «Esperemos que no sea de seis, porque eso significará que alguno de los premios se ha quedado en Palencia», concluyó Martínez.

DECLARACIONES

MIKEL MARTÍNEZ
PTE ACADEMIA TAPA Y PINTXO

«Este es un evento en el que prima la innovación, la creatividad y el intercambio entre cocineros»

«Llevamos ya cinco ediciones con un éxito considerable»

«Esperemos que el hermanamiento de la Ruta de Pinchos Ganadores no sea de seis, porque eso significará que alguno de los premios se ha quedado en Palencia»

JUDITH CASTRO
CONCEJALA IMPULSO ECONÓMICO

«Este campeonato es un encuentro entre profesionales en el que se ponen en común prácticas culinarias apetitosas que, después, nos sirven a los demás»

«El acercamiento de las tapas ganadoras a los palentinos es la espinita que nos faltaba en el certamen»

AYUNTAMIENTO DE RESPENDE DE LA PEÑA

INFORMACIÓN pública relativa a la solicitud de autorización de uso excepcional de suelo rústico y licencia urbanística, promovida por Francisco Javier Salazar Fontal para la construcción de nave para explotación de ganado ovino con vivienda unifamiliar vinculada a la explotación ganadera y almacén en la parcela 10 del polígono 507, en Fontecha de la Peña en el término municipal de Respenda de la Peña (Palencia). Expte.: 65/2024.

Por este Ayuntamiento se está tramitando concesión de autorización de uso excepcional en suelo rústico y la correspondiente licencia urbanística para la realización de la siguiente actuación urbanística: Construcción de nave para explotación de ganado ovino con vivienda unifamiliar vinculada a la explotación ganadera y almacén.

Que se llevará a cabo en el siguiente emplazamiento: Parcela 10 del polígono 507, en Fontecha de la Peña en el término municipal de Respenda de la Peña (Palencia).

Por ello, de conformidad con el artículo 307.3 del Reglamento de urbanismo de Castilla y León, aprobado por Decreto 22/2004, de 29 de enero, se convoca, por plazo de veinte días trámite de información pública, a fin de que quienes pudieran tenerse por interesados en dicho expediente, puedan comparecer y formular cuantas alegaciones, sugerencias o reclamaciones tengan por conveniente, mediante la publicación del presente anuncio:

1. Órgano que acuerda la información pública: Alcaldía
2. Fecha del acuerdo: 24 de mayo de 2024
3. Instrumento o expediente sometido a información pública: Construcción de nave para explotación de ganado ovino con vivienda unifamiliar vinculada a la explotación ganadera y almacén. Expte.: 65/2024.
4. Ámbito de aplicación: Parcela 10 del polígono 507, en Fontecha de la Peña el término municipal de Respenda de la Peña (Palencia)
5. Identidad del Promotor: Francisco Javier Salazar Fontal
6. Duración del periodo de información pública: por el plazo de veinte días, a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de Castilla y León y Diario Palentino.
7. Lugar, horarios y página web dispuesta para la consulta del instrumento o expediente: Oficinas Municipales Ayuntamiento de Respenda de la Peña, martes y viernes de 9 a 14 horas, y en la página web del ayuntamiento. <https://respendadelapena.es/>
8. Lugar y horario dispuestos para la presentación de alegaciones, sugerencias y cualesquiera otros documentos: Oficinas municipales, martes y viernes de 9 a 14 horas, en la sede electrónica de este Ayuntamiento, en el correo electrónico del Ayuntamiento secretario@respendadelapena.es o en cualquiera de los lugares de presentación legalmente previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Respenda de la Peña, 28 de mayo de 2024
El Alcalde
Fdo.: Alfonso Crespo González