



Noviembre 2024

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 1 de Noviembre al
20 de Noviembre 2024

En este Boletín Informativo os mostraremos las noticias más relevantes relacionadas con el sector de la Hostelería y Turismo. Restauración - Hospedaje.



VALLADOLID
TAPAS WALK
2024



El Yantar se proclama vencedor con su propuesta "Tesoros del Mar" consigue el primer puesto del 3º Concurso de Tapas por Barrios "Valladolid Tapas Walk 2024".

La segunda posición ha sido para el Restaurante Rubén Escudero con su elaboración "Petit Four de Cochinillo" y el tercer ganador Miel y Mostaza con su creación "Umiko"

Los ganadores de la gran final del tercer Concurso de Tapas por Barrios Ciudad de Valladolid, "Valladolid Tapas Walk 2024" han sido, en primera posición El Yantar situado en la Calle Manuel Azaña 21, zona de Parquesol con su tapa "Tesoros del Mar", pepito relleno de brandada de bacalao con cremoso de piparra y lima, acompañado de un bombón líquido de ginebra, manzana y pepino.

El segundo clasificado, el Restaurante Rubén Escudero ubicado en la calle José Garrote Tebar 45, zona de Parquesol, con su pincho "Petit Four de Cochinillo" base de bizcocho de almendra, disco de cochinillo deshuesado a baja temperatura y mousse de piña y chile corban.

El tercer premiado de la gran final, Miel y Mostaza situado en el Paseo de Zorrilla 366, zona Parque Alameda, con su propuesta "Umiko", tartaleta de maíz rellena de mango agridulce, tartar de lubina, carpaccio de gambón y terminado con puntos de salsa kimchi, salsa tikka masala, huevos, polvo de gamba de algas y ralladura de lima.

SABER MÁS...



Asociación Hostelería Valladolid

09.11.2024



Teo Rodríguez, el vallisoletano, del Restaurante Trasto se proclama Campeón del Mundo de tapas con “Pucela Roll” e Íñigo Tizón del Bar Gran Sol de Hondarribia es el nuevo Campeón de España de tapas con su propuesta “Los Lunes al Sol”.



La vigésima edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el octavo Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid ya tienen campeones. La decisión del jurado se ha hecho pública ante los medios en la Cúpula del Milenio de Valladolid durante la Ceremonia de Clausura el 13 de noviembre. Íñigo Tizón Dilis del Bar Gran Sol de Hondarribia, hermanado con el Restaurante La Parrilla de San Lorenzo, es el nuevo Campeón de España de tapas con su propuesta “Los Lunes al Sol” se trata de una versión de un clásico como son las costillas barbacoa. El segundo clasificado, Javier González García del Restaurante los Zagales, con su pincho “Kojaz” un chupa-chups de perdiz con esférico de vino oloroso; que se puede degustar en su propio establecimiento. El tercer premiado, Aitor Martínez Ros del Restaurante Can Ros de Castellón, de Burriana, Castellón y su propuesta “Falso Niguirri del Mediterraneo”, en esta tapa combinan el mar y la huerta de su zona (la naranja y la “Gallineta”), merengue de suero de naranja, salsa tártara en su interior, filete lacado y braseado de Gallineta.

El concursante Teo Rodríguez del Restaurante Trasto de Valladolid, se proclama Campeón del Mundo de Tapas con su “Pucela Roll” delicioso rollo de hojaldre relleno de un guiso de lechazo de kare raisu (un curry japonés) y envuelto por una demi glace y pistachos. En segunda posición, Ludovic Cruz, de Francia con su elaboración “Edén”. El tercer clasificado ha sido para Alfonso Rodríguez, de Indonesia y su tapa “Sincretismo”.

En la mañana del jueves 14 de noviembre en la Escuela Internacional de Cocina “Fernando Pérez” de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid se ha realizado rueda de prensa de la presentación de las tapas ganadoras.



Primer Campeonato Baristas con Personas con Síndrome de Down

El pasado Jueves 7 de noviembre hemos asistido al Primer Campeonato de Baristas con Personas con Síndrome de Down gracias a Cafento y todos los patrocinadores que han permitido que los participantes hayan tenido una gran experiencia. La apuesta de las empresas como CAFENTO por la inclusión laboral de las personas con síndrome de Down hace que cada vez esté más cerca una sociedad más inclusiva y con oportunidades para todos. Ha sido una mañana muy divertida dónde todos hemos aprendido más sobre las diferentes máquinas de café y sobre la capacidad de aprendizaje de las personas.



SABER MÁS...



Down Valladolid

07.11.2024

Galardonados en los Premios Nacionales de Hostelería 2024

Los XVIII Premios Nacionales de Hostelería, celebrados en Oviedo, reconocen a figuras y entidades destacadas del sector por su profesionalidad, innovación, sostenibilidad, y responsabilidad social. Descubre a los galardonados en los Premios Nacionales de Hostelería 2024, que han contribuido a la evolución y la excelencia en la hostelería en España.



SABER MÁS...



HosteleríaDigital

12.11.2024

El Mejor Queso del Mundo 2024 es el Queijo de Ovelha Amanteigado de Quinta do Pomar, según los World Cheese Awards

El Queijo de Ovelha Amanteigado de Quinta do Pomar ha sido coronado como el Mejor Queso del Mundo 2024 en los prestigiosos World Cheese Awards, celebrados en Portugal. Este queso de oveja, elaborado con cuajo de cardo y caracterizado por su textura cremosa casi líquida, conquistó a un jurado de 240 expertos internacionales. Su sabor único, que combina suavidad y un ligero toque amargo herbáceo, fue destacado como un ejemplo sublime del equilibrio perfecto entre proteínas y grasas.



SABER MÁS...



Gastronomía y Cia

18.11.2024



Castilla y León gana el X Certamen Nacional de Gastronomía disputado en Torrelavega

El Teatro Municipal Concha Espina olía este lunes 18 de noviembre, a carne y pescado nada más entrar. El gran recinto torrelaveguense acogió el concurso del X Certamen Nacional de Gastronomía de Cocina y Repostería el cuál se ha celebrado por primera vez en Cantabria y ha contado con la participación de ocho comunidades autónomas y la Asociación de Paradores de Turismo.

Castilla y León ha sido la comunidad ganadora, el cocinero Víctor Talavera, junto a su ayudante Andrea Sanz, de Castilla y León (Maestros de Cocina), se han alzado con el primer puesto en la categoría de Cocina, afrontaron el reto de elaborar dos platos con receta libre y productos de Cantabria, concretamente, un pescado (machote) y una carne (picaña). Para ello disponían de cinco horas y 35 minutos.

SABER MÁS...



Cantabria Liberal

19.11.2024



Saborea España reúne a expertos en Madrid para definir los indicadores clave del turismo gastronómico

El pasado 19 de noviembre de 2024, Madrid se ha convertido en el epicentro del turismo gastronómico con la celebración de una reunión estratégica organizada por Saborea España. En el encuentro, que tiene lugar en la sede de Hostelería de España, destacados expertos del ámbito académico, institucional y empresarial trabajan en la definición de indicadores clave para analizar y potenciar el turismo gastronómico en nuestro país.

Un encuentro con objetivos claros

La reunión tiene dos objetivos principales:

Consensuar los temas determinantes del turismo gastronómico y Presentar el Foro de Académicos Saborea España: Un grupo de expertos que aportará conocimiento académico y práctico para el análisis de los destinos miembros de Saborea España.

SABER MÁS...



Saborea España

19.11.2024



España
contigo sabe mejor.





Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Exitoso SHOWCOOKING en INTUR de los ganadores del Concurso de Tapas y Pinchos de Castilla y León 2024



Los ganadores del Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León 2024 han venido a Intur para realizar un ShowCooking en el espacio de Gastronomía de Castilla y León. Han elaborado sus pinchos ganadores frente al público acompañándolos con una cata de vinos de la Ruta del Vino de Castilla y León.

Esta modalidad de cocina en vivo ha tenido mucho éxito durante los 3 días de Feria, el público ha estado involucrado e interesado en todo momento estableciendo una relación cercana entre el comensal, cocinero y presentador del evento.

En la tarde del viernes, Andrea Salazar Cornejo del Restaurante Rosa Mexicano Tanquería en Segovia, ha presentado "Taco Crujiente de Cochinillo Segoviano" premiada con el Accésit al Mejor Concepto de Tapa.

En la mañana del sábado, Jiale Pan del Restaurante Jiapan en Valladolid, ha explicado como elabora "IY,XI" premiado con el Accésit a la Tapa Más Vanguardista. En la tarde del sábado, Juan Carlos Jiménez del Restaurante Azul Mediterráneo en Valladolid, premiado a Pincho de Oro, ha demostrado su victoria con "Lechazus Deliciosus" una propuesta que los catadores aplaudieron con entusiasmo.

En la sesión matinal del domingo, Sara Cámara del Restaurante Casa Pachecho en Salamanca presentó su Pincho de Bronce, "Salmorejo, Cangrejo de Río y Trucha del Tormes". El cierre del ShowCooking fue realizado por Adrián Asensio del Restaurante Cuzeo de Zamora con su pincho "y un Cuerno!" ganadora del accésit a la Tapa Más Tradicional.



SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

17.11.2024

Intur abre sus puertas: del folleto y la casa rural a la experiencia virtual y sostenible

La Junta considera "plenamente cumplido" su objetivo de "hacer un evento más fuerte" de turismo cultural al unir la Feria Internacional de Turismo de Interior (Intur) y la de AR-PA Turismo Cultural ya que el balance de la celebración es "muy positivo" y se han superado los 35.000 visitantes.



SABER MÁS...



EuropaPress

16.11.2024



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



FIBAR VALLADOLID es el evento de referencia para el sector de la Coctelería, la Mixología y las Bebidas Premium en España

El 5 de noviembre acudimos a FIBAR, en esta edición FIBAR VALLADOLID echa la vista atrás, poniendo en valor sus principios fundacionales, una plataforma que nació con la intención de cubrir las necesidades de nuestra industria a través de la formación profesional y la información de producto, quieren ser el punto de encuentro anual para una industria en constante cambio, un encuentro profesional accesible para los distintos perfiles de negocio, teniendo en cuenta las necesidades de cada modelo, un FIBAR VALLADOLID más abierto y cercano a la realidad que nunca.

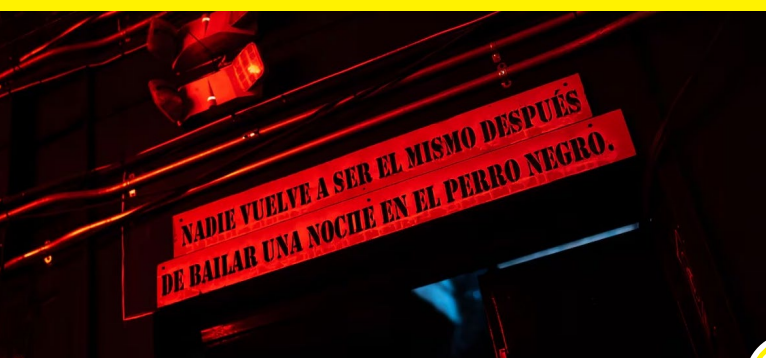
Contenidos de primer nivel facilitando el acceso a formación de primera línea mundial, marcado carácter internacional para conocer las técnicas y tendencias más innovadoras, La Escuela De FIBAR es el espacio donde las formaciones se vuelvan más prácticas teniendo en cuenta todos los niveles desde los primeros pasos a talleres más específicos, sesiones con aforos reducidos que faciliten una experiencia más cercana e interactiva.

SABER MÁS...



Fibar Valladolid

05.11.2024



Perro Negro, "el templo del reguetón", aterriza en Madrid

La emblemática discoteca nacida en Medellín, a la que superestrellas del género le dedican canciones, abre el 14 de noviembre en el barrio de Salamanca.

Fue el cantante puertorriqueño Bad Bunny el que terminó convirtiendo Perro Negro en la discoteca de reguetón más famosa del mundo. Era octubre de 2023 y la superestrella global acababa de publicar junto al colombiano Feid una canción a la que había puesto el nombre de esa discoteca, levantada en un sótano del barrio Provenza de Medellín años atrás.

SABER MÁS...



El País

14.11.2024

