



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 3 al 20 de Noviembre 2025

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



Las Kubas Bar con Cocina se proclama vencedor con su propuesta "Por el monte las sardinas" y consigue el primer puesto del 4º Concurso de Tapas por Barrios "Valladolid Tapas Walk 2025"

Se trata de una falsa raspera rellena de pate de ciervo, gel de frutos rojos y mayo de kimchi casero sobre tierra de setas.

La segunda posición ha sido para el Bar London con su elaboración "Castellana" elaborado con aceite, ajo, pimentón, caldo, huevo, "pan" e ibéricos.

El tercer ganador el Restaurante Vables con su creación "Pícaro Gotxo" se trata de un guiso de casquería con crujiente de oreja.

El jurado de esta edición ha estado formado por grandes chefs; Teo Rodríguez, del Restaurante Trasto; Alvar Hinojal, de Alquimia; Alejandro San José, de Habanero Taquería; Francisco Javier García, director de Área de Castilla y León de Makro; y Julio Cerezo, Beer Sommelier de Sabeer.



SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

08.11.2025



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



**XXI
CONCURSO
NACIONAL
PINCHOS Y TAPAS**
CIUDAD DE VALLADOLID



Habanero Taquería se proclama vencedor del Concurso Nacional de Tapas 2025



"Milpa" del cocinero Alejandro San José de Habanero Taquería (Valladolid), se convierte en la tapa ganadora.



"Tronko Porko", de Aitor Martínez del restaurante Can Ros en Burriana, Castellón, hermano con Moka, ha conseguido el segundo premio.



El tercer premio se lo ha llevado 'Perdiz, maíz y escabeche' de Jesús Iván Anaya (EL Mirador de la Mancha, Ciudad Real), hermano con Las Kubas Bar con Cocina.



Accésit Dehesa de los Canónigos, "Equilibrio", de Silvia Herrera (Mélida Wines, Mélida, Valladolid), hermano con Trasto.



Accésit Aquavall, "Tendón de Aquiles", de Juan García Domínguez (Dolar Coreses, Vitoria), hermano con Palosanto.



Accésit Aceites de Oliva de España, "Principino", de Juan Carlos Jiménez Pradas (Azul Mediterráneo, Valladolid)



Accésit Inhostel "Bagoas de Carballeira", de Sheila Barbeito Aradas (Roots Coruña, La Coruña), hermano con Faroles Rock.



SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

12.11.2025



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El Chef Angrea Vignali del Restaurante Al Dente Enoteca, en Australia se proclama vencedor del Concurso Mundial de Tapas 2025



"Humo bajo la tapa" del cocinero Andrea Vignali, del Rte. Al Dente Enoteca en Australia se convierte en la tapa ganadora del mundial, hermanado con El Corregidor



"Esmeralda", de Daniel Chen Dian del Rte. Fresh & Aged Italian Steak House en Taiwán, hermanado con Sala 20, ha conseguido el segundo premio.



El tercer premio se lo ha llevado "La Reina del Mar" de Oyvind Boe Dalev, del restaurante Brasserie Touch, en Noruega, hermanado con Originario.



Accésit Alimentos de Valladolid, "La Nación más pequeña del mundo", de Carlos Maestre Sánchez del Rte. Pauli, Austria, hermanado con Faroles Rock.



Accésit Mahou San Miguel, "La Perla de Borneo", de Liew Kit Kiet del Rte. Eat and Cook en Malasia, hermanado con La Solana.



Accésit Querétaro, "Los Lunes al Sol", de Íñigo Tizón del Bar Gran Sol, España, hermanado con La Parrilla de San Lorenzo.





Exitoso SHOWCOOKING en INTUR representando Castilla y León en el Espacio Gastronómico de la Junta de Castilla y León



Chefs de diferentes provincias de Castilla y León han venido a Intur para realizar un ShowCooking en el Espacio de Gastronómico de Castilla y León. Han elaborado sus propuestas 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 Intur, el público ha estado involucrado y ha disfrutado estableciendo una relación cercana con los cocineros y el presentador del evento, David Monaguillo.

En la mañana del viernes, el chef Santiago Vicente, del Rte. Hotel Rey Don Sancho en Zamora, ha presentado su pincho "Susurro Zamorano". Durante la tarde, Raúl Rodríguez, del Rte. Los Fogones de Raúl en Ávila ha deleitado al público con "Canelón Crujiente". En la mañana del sábado Francisco de Gregorio, chef del Rte Virrey Palafox en el Burgo de Osma, Soria ha propuesto "Bikini". El siguiente pase Teo Rodríguez, ganador del Concurso "De Tapas X Comarcas 2025" del Rte. Los Palomares en Vega de Valdetronco, Valladolid; ha impresionado al público con "Vega". El domingo el primer pase lo ha dado Christian Martínez del Rte. La Pizarrera en Segovia y ha mostrado su "Pan Bao de Cochinillo Segoviano". El cierre de este gran ShowCooking lo ha dado Alberto Villegas del Rte. San Remo en Palencia, nos ha presentado "Mini Brioche"

SABER MÁS...

Asociación de Hostelería

16.11.2025



Presentación en Intur del Primer Foro de Alojamientos Turísticos de Castilla y León



Junto con la Viceconsejera de Acción Cultural de la Junta, Mar Sancho; el director general de Turismo, Ángel González Pieras; el jefe de la división de actividades y promoción turística de la Fundación Siglo, Fernando de Patrocinio; y el presidente de Hosturcyl, Jaime Fernández Lafuente. El 25 de Noviembre en Burgos, en el espectacular Museo de la Evolución Humana.

SABER MÁS...

Junta de Castilla y León

16.11.2025





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Premios Nacionales de Hostelería de España, Castellón, 2025



Reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la sostenibilidad, compromiso con las personas con discapacidad...y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir.

Óscar Somoza expresidente de Azehos, Zamora, ha recibido el premio a la persona por su contribución a la mejora del sector.

SABER MÁS...



Hostelería de España

04.11.2025



La hostelería lanza ofertas de trabajo exprés: un millar de personas se citan para 70 empleos en Valladolid



Un total de 950 demandantes de empleo participaron el 28 de octubre en Valladolid en el evento de intermediación laboral 'Conexión Hostelería: Entrevistas Express', que acogió el Centro de Formación para el Empleo Villabáñez, donde más de una veintena de empresas ofertaron 70 puestos de trabajo de distintos perfiles y categorías profesionales.

La acción se lleva a cabo a través de la colaboración entre el Servicio Público de Empleo de Castilla y León y las asociaciones empresariales más representativas del sector, como es la Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León y la asociación de empresarios de hostelería de Valladolid.

SABER MÁS...



Diario de Valladolid

28.10.2025



El empleo turístico supera los 2,85 millones de afiliados a la Seguridad Social tras aumentar un 3,5% en octubre

En términos absolutos crecieron en 96.854 trabajadores respecto a octubre del año anterior





**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



ESTO TE INTERESA



FACTURACIÓN ELECTRÓNICA Y SISTEMA VERIFACTU

Documento informativo para asociados



SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

29.10.2025