



Octubre\_2ª Quincena 2024

# BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



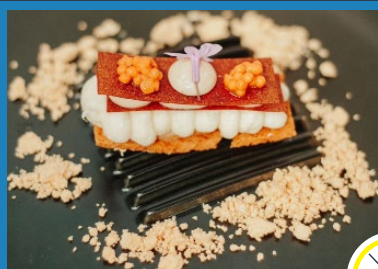
Hostelería  
de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



# Boletín Informativo

Del 15 de Octubre al 31 de Octubre 2024

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



La Dama de la Motilla se proclama vencedor con su propuesta "Bacalao Ajoarriero" consigue el primer puesto del 2º Concurso "De Tapas X Comarcas de Valladolid"

La segunda posición ha sido para el Restaurante Mérida Wines con su elaboración "Arepita de Peñafiel" y el tercer ganador Maryobeli con su creación "Va de Tapas". Los ganadores de la gran final del segundo concurso "De Tapas X Comarcas Valladolid 2024" han sido, en primera posición el La Dama de la Motilla situado en Fuensaldaña, con su tapa "Bacalao Ajoarriero", una tosta de pan casero de pimentón, brandada de bacalao, crujiente de patata frita, ali oli de ajo asado, esferas de pimentón y flor de ajo. El segundo clasificado, el Restaurante Melida Wines ubicado Mérida de Peñafiel con su propuesta "Arepita de Peñafiel" un homenaje a toda Sudamérica, arepita con carne "anticuchera", salsa criolla, piña asada y crujiente de plátano macho. El tercer premiado de la gran final, el Mesón Maryobeli situado en Cogeces del Monte con su propuesta "Va de Tapas", una trucha escabechada, gambas y champiñones en una suave bechamel dentro de un pan de sémola

SABER MÁS...



Asociación Hostelería Valladolid

28.10.2024



## “Lechazus Deliciosus” vencedora del I Concurso Oficial de Pinchos de Castilla y León.



“Lechazus Deliciosus” es la mejor tapa de Castilla y León de 2024. El chef Juan Carlos Jiménez Pradas, del restaurante Azul Mediterráneo de Valladolid, ha ganado el pincho de oro en la primera edición del Concurso Oficial de Pinchos y Tapas de Castilla y León, que ha llevado a la gran final a los 27 mejores pinchos de la Comunidad. La tapa ganadora consiste en un guiso de lechazo imitando al tallo de un niscallo, tierra de piñón, guiso de costilla y crujiente de pan. Jiale Pan del restaurante Jiapan, recibió una mención especial, el accésit a la tapa más Vanguardista. Isabel González con su propuesta “Vida” dejó al jurado con gran sabor en el paladar. Gran participación representando Valladolid.

El Campeonato ha sido todo un éxito gracias a la organización de Hosturcyl y todas las asociaciones de hostelería de cada provincia de Castilla y León.



Francisco Javier Ruiz Fonta, del restaurante La Jama de Burgos, logra el pincho de plata con “Fricassé con guiso thai de carrillera y mango” y Sara Cámara Fernández, del restaurante Casa Pacheco de Salamanca, obtiene el bronce por “Salmorejo, cangrejo de río y trucha del Tormes”

El accésit a la “Tapa más Tradicional” ha sido para “Y un cuerno!” de Adrián Asensio Malillos, del restaurante Cuzeo de Zamora; “IY.XI”, del restaurante Jiapan de Valladolid, ha sido premiada con el accésit a la “Tapa más Vanguardista” y el accésit al “Mejor concepto de Tapa” ha sido para “Taco crujiente de cochinitillo segoviano de Andrea Salazar Cornejo, del restaurante Rosa Mexicano Taquería de Segovia.

SABER MÁS...

Asociación Hostelería Valladolid

30.10.2024

## ‘Perú Mucho Gusto’ impulsa la gastronomía y las costumbres de las regiones del país



El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Mincetur, destacó la relevancia de la feria ‘Perú Mucho Gusto’, que organiza a través de Promperú, porque, con ella, se impulsa la gastronomía, costumbres e insumos de las regiones del país.

SABER MÁS...

Expreso

29.10.2024



## Con motivo del Día de la Hostelería Makro homenajea a los hosteleros

El pasado 15 de octubre se ha celebrado el Día de la Hostelería, un homenaje y agradecimiento a todos los hosteleros a nivel mundial por su gran labor y aportación a la sociedad. Ha sido una jornada dedicada a todas las personas que hacen posible que disfrutemos de bares, cafeterías, restaurantes, pequeños negocios. Una iniciativa impulsada por Makro para rendir homenaje y reconocer la labor fundamental de los profesionales del sector hostelero en España. En el día de hoy Francisco Javier García, director de Makro Valladolid, ha entregado el Plato Homenaje a Víctor Alonso, Vicepresidente Primero de la Diputación de Valladolid; a Moisés Santana Diputado de Promoción Agroalimentaria y al presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid por su gran labor durante todos estos años.



SABER MÁS...



Asociación Iniciativas Empresariales

28.10.2024

## Maestro Churrero galardonado en los Premios Platino de Hostelería Madrid 2024

El reconocimiento de Maestro Churrero en los Premios Platino de Hostelería Madrid 2024 es un homenaje merecido a más de un siglo de dedicación y excelencia en el arte de los churros.



SABER MÁS...



Maestro Churrero

24.10.2024



## Estos son los 28 restaurantes para degustar los mejores cocidos de Valladolid

La Diputación edita una segunda guía con los establecimientos de 13 municipios que ofrecen este plato típico de otoño e invierno. La presentación de los nuevos contenidos que llenarán la parrilla durante la temporada 2024-25. Llega el otoño y los platos de cuchara se hacen las estrellas de cualquier buena mesa. Es tiempo de legumbres, y por encima de todos los platos, el cocido se erige como la estrella de los fogones de muchos de los establecimientos de la provincia de Valladolid.



SABER MÁS...



La Razón

10.10.2024





## Valladolid exhibe sus espectaculares alojamientos rurales a través de interesantes propuestas de ocio

Múltiples espacios que se han consolidado como "prescriptores clave del enoturismo, las rutas del vino, la gastronomía, la naturaleza y un sinfín de recursos turísticos".

SABER MÁS... El Español

16.10.2024



## Las casas y apartamentos turísticos suben el 21% en Valladolid capital y se duplican en la provincia.

Hay 120 más que hace cinco años, según el registro la Junta de Castilla y León

SABER MÁS... Norte de Castilla

16.10.2024



## Garden Hotels, primera hotelera en España en renovar el certificado de Estrategia de Economía Circular AENOR

Garden Hotels, cadena hotelera con sede en Mallorca, ha vuelto a marcar un hito en el sector turístico español al convertirse en la primera empresa de su sector en renovar el prestigioso certificado de Estrategia de Economía Circular de AENOR obtenido en 2021.

SABER MÁS... Expreso

31.10.2024



## El renacer de un icono: The Palace Hotel, Madrid

Un proyecto liderado por Ruiz Larrea Arquitectura, que combina ciencia y artesanía para recuperar el diseño original, del año 1912.

SABER MÁS... Expreso

31.10.2024





**Hostelería  
de Valladolid**  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



## El sector del ocio nocturno anuncia la creación de la primera guía de prevención de incendios en locales de pública concurrencia

El anuncio coincide con el primer aniversario de la tragedia de Murcia, en cuyo procedimiento judicial la asociación estatal del ocio nocturno SPAIN NIGHT-LIFE es acusación popular

SABER MÁS...



Spain Night Life

01.10.2024



## Ibiza será la sede de [UNVRS], el primer hiperclub del mundo

El club anuncia su llegada a la isla con una campaña que ha revolucionado las redes sociales impactando en más de 50 millones de personas.

Ibiza da un paso más en su consolidación como epicentro mundial del ocio nocturno y de la música electrónica

El conocido actor y artista internacional Will Smith, que ha pasado un tiempo en Ibiza trabajando en su nueva música inspirado por la escena de ocio nocturno de la isla, se ha unido a esta espectacular y llamativa campaña de marketing.

SABER MÁS...



Spain Night Life

05.10.2024



## Los locales de ocio españoles reivindican su reconocimiento como parte del sector cultural

Los locales de ocio reivindican su reconocimiento como parte del sector de la cultura y dejar atrás la confrontación entre la cultura oficial y la cultura popular, que históricamente ha obstaculizado el reconocimiento de las nuevas tendencias de ocio como parte del patrimonio cultural del país.

Así lo ha puesto de manifiesto el presidente de la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche, Ramón Mas, durante el acto de presentación del proyecto "Los clubs son cultura", que ha tenido lugar en el Club Malasaña de Madrid, y en el que ha participado el secretario de Estado de Cultura, Jordi Martí.

SABER MÁS...



Hostelería Digital

07.10.2024