

10 junio de 2026, Valladolid

El XXVIII Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid reúne a un Jurado de referencia en la gastronomía nacional

- Elena Lucas presidirá un jurado integrado por destacados profesionales de la cocina, la enología y la comunicación gastronómica.

El XXVIII Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid contará este año con un jurado de reconocido prestigio integrado por profesionales de distintos ámbitos de la gastronomía española. La presidencia recaerá en Elena Lucas, chef y copropietaria del restaurante La Lobita (Navaleno, Soria), distinguido con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, consolidado como uno de los grandes referentes de la cocina de territorio en España.

El Jurado Oficial realizará las degustaciones de los establecimientos participantes de Valladolid capital los días 11 y 12 de junio. Por su parte, los ocho concursantes procedentes de la provincia presentarán sus elaboraciones durante la Fase Provincial, que se celebrará el jueves 12 de junio por la tarde en la Escuela Internacional de Cocina “Fernando Pérez”.

La gran final tendrá lugar el lunes 15 de junio por la mañana en la Escuela Internacional de Cocina, momento en el que se incorporará la presidenta del jurado. Los veinte finalistas competirán entonces por los máximos galardones del certamen: Oro, Plata, Bronce y Cobre.

ELENA LUCAS, UNA REFERENCIA DE LA COCINA DE TERRITORIO

Elena Lucas, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, es chef y copropietaria junto a su pareja dentro y fuera del restaurante, Diego Muñoz, de La Lobita, el

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289
asociacion@valladolidhosteleria.com
www.valladolidhosteleria.com

restaurante familiar de Navaleno (Soria) que ha convertido en uno de los máximos exponentes de la cocina micológica y de territorio en España. Representante de la tercera generación al frente del negocio fundado en 1952 por sus abuelos, Luciana Lobo y Andrés Lucas, después de la gestión de sus abuelos, La Lobita pasó por manos de sus padres, Elena y Jesús Reyes, quienes con esmero, dedicación y sacrificio lograron dar al restaurante el segundo gran cambio ofreciendo los mejores servicios que estaban a su alcance, con una cocina que buscaba su superación diaria. En 1999, fruto de su iniciativa, fue la remodelación del ya vetusto local para darle un ambiente más actual y acogedor. Sin duda, fue una época próspera y satisfactoria acorde con el trabajo que realizaron.

En la actualidad lidera desde 2001, junto a Diego Muñoz, una profunda transformación gastronómica que culminó con la obtención de la primera estrella Michelin de la provincia de Soria en 2014.

En los fogones Elena Lucas, en la sala y la bodega, Diego Muñoz, llevan más de veinte años transformando el antiguo bar de carretera familiar en uno de los grandes destinos gastronómicos de Castilla y León.

Criada entre los fogones del restaurante y profundamente vinculada al paisaje del pinar soriano, Elena ha desarrollado una cocina personal que combina memoria, tradición e innovación. Su propuesta se inspira en los recursos naturales de su entorno, setas, trufas, caza, hierbas y productos silvestres, y los interpreta desde una mirada contemporánea, convirtiendo el bosque en el auténtico hilo conductor de su discurso culinario.

La pasión de Elena Lucas por la micología viene de lejos. En Soria las setas son parte intrínseca de la cultura popular. El boletus, los níscalos o las trompetas de la muerte forman parte del paisaje culinario de la zona. Pero en La Lobita esa tradición se transforma en cocina contemporánea.

Reconocida por su labor de investigación y divulgación de la riqueza micológica de Castilla y León, Elena Lucas ha situado a La Lobita como un referente nacional de la gastronomía ligada al territorio. Su cocina se caracteriza por el respeto al

producto, la sensibilidad hacia el entorno y la capacidad de transformar la cultura y el paisaje sorianos en una experiencia gastronómica única, manteniendo siempre los valores de esfuerzo, humildad y trabajo en equipo heredados de su familia.

Un jurado multidisciplinar de primer nivel

Junto a Elena Lucas participarán como miembros permanentes del jurado:

MIEMBROS DEL JURADO

MARIANO MIER

Mariano Mier es chef ejecutivo y propietario de Yanik Barra de Mercado, en Avilés, un proyecto gastronómico que refleja su particular visión de la cocina: una combinación entre la tradición asturiana más arraigada y una marcada vocación internacional. Su identidad culinaria nace de los recuerdos familiares, de las elaboraciones compartidas con su abuela y de la cultura gastronómica ligada a la matanza y a la cocina popular asturiana, que constituyen la base emocional de su propuesta.

A esa herencia gastronómica suma la influencia de sus viajes por más de 60 países, donde ha explorado mercados, cocinas callejeras y culturas culinarias de todo el mundo. Esta experiencia ha enriquecido su discurso gastronómico, permitiéndole reinterpretar la cocina asturiana desde una perspectiva contemporánea y global, siempre con el producto local y de mercado como punto de partida.

Formado en Turismo por la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid y en Restauración por la Escuela de Turismo de Gijón, Mariano Mier ha desarrollado una sólida trayectoria profesional vinculada al mundo de las tapas y los pinchos de autor. A lo largo de los años ha obtenido numerosos reconocimientos, entre ellos el Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas 2023, el Campeonato de Pintxos de Gijón 2021 y 2025, el Certamen de Tapas de Diseño de Madrid Fusión 2016 y diversos premios en el prestigioso Miniature Pintxos Championship de Vitoria. Asimismo, fue finalista del Campeonato

Nacional de Pinchos y Tapas de Madrid Fusión 2024 y participa habitualmente como jurado en certámenes gastronómicos nacionales.

A través de Yanik Barra de Mercado, Mariano Mier ha consolidado una cocina que mira al mundo sin perder sus raíces, transformando recetas y sabores reconocibles de Asturias en propuestas creativas que conectan territorio, memoria e innovación. Su trabajo demuestra que la identidad gastronómica no es un punto de llegada, sino un lenguaje vivo en constante evolución.

Para Mariano Mier, cocinar es una forma de contar historias. Historias que nacen en los recuerdos de la cocina familiar asturiana y que se enriquecen con cada viaje, cada mercado y cada encuentro alrededor de una mesa. Su cocina es el reflejo de ese recorrido: un diálogo constante entre memoria y descubrimiento, entre raíces y horizonte, siempre con la convicción de que los mejores platos son aquellos capaces de emocionar y dejar huella en quien los comparte.

RAFA HERREROS

Rafa Herreros es chef ejecutivo de la empresa Vasepi y propietario del Restaurante Dallas. Con una trayectoria consolidada en el ámbito de la alta cocina y la gastronomía competitiva, se ha convertido en una de las figuras más reconocidas de Castilla-La Mancha gracias a su compromiso con la excelencia, la innovación y la promoción del producto local.

A lo largo de su carrera ha cosechado numerosos reconocimientos, entre los que destacan el Primer Premio del VIII Concurso de Cocineros de Castilla-La Mancha, varios primeros premios en el Concurso Provincial de Tapas de Albacete y el Primer Premio del Concurso del Pistacho Ecológico de Castilla-La Mancha. Su talento le ha llevado a competir en algunos de los certámenes más prestigiosos del sector, siendo finalista del Campeonato de España Bocuse d'Or 2009, tercer clasificado en la edición nacional de 2017 y representante de la Selección Española en la final del Campeonato de Europa Bocuse d'Or 2017.

Entre sus distinciones más recientes figuran el segundo puesto en el concurso a la Mejor Torrija de España 2026 y su condición de finalista en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid. Asimismo, ha sido reconocido con el

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289
asociacion@valladolidhosteleria.com
www.valladolidhosteleria.com

Trofeo Internacional de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2009 y ha obtenido destacados resultados en diversos concursos gastronómicos nacionales, como el tercer premio en el certamen de tapas de Los Tinglados de Valencia.

Además de su actividad al frente de los fogones, Rafa Herreros desarrolla una intensa labor de divulgación y asesoramiento gastronómico. Colabora habitualmente en programas especializados, trabaja en el ámbito de la comunicación y las marcas gastronómicas y forma parte de Euro-Toques España, una de las asociaciones de cocineros más prestigiosas de Europa.

Su cocina combina técnica, creatividad y respeto por el producto, con una visión que busca acercar la gastronomía al público sin renunciar a la innovación ni a las raíces culinarias que han marcado su trayectoria profesional.

Para Rafa Herreros, cada plato es una oportunidad para transmitir pasión, esfuerzo y compromiso con la gastronomía. Después de años de competición, aprendizaje y evolución profesional, sigue afrontando cada proyecto con la misma ilusión que al inicio de su carrera, convencido de que la cocina es una herramienta capaz de emocionar, unir a las personas y preservar la identidad de un territorio a través de sus sabores.

SARA CÁMARA

Es de Ledesma, Salamanca, nacida en el 1990. Es cocinera, repostera y docente especializada en gastronomía, reconocida como una de las profesionales con mayor proyección de la cocina castellana y leonesa.

Formada en Cocina y Gastronomía por el IES Vaguada de la Palma de Salamanca, ha complementado su trayectoria con estudios de docencia para la formación profesional y actualmente cursa el Máster de Crítico Gastronómico de Gastroactitud. Su carrera profesional ha estado vinculada a algunos de los establecimientos más destacados del sector, entre ellos el restaurante Akelarre de San Sebastián, donde completó su formación y posteriormente ejerció como responsable de la partida de cuarto frío.

Tras desempeñar diversos puestos de responsabilidad en restaurantes de Salamanca, entre ellos Rivas y Casa Pacheco, Sara Cámara ha consolidado una brillante trayectoria profesional que la ha llevado a obtener importantes reconocimientos gastronómicos. Fue distinguida como Mejor Cocinera de Castilla y León 2023-2024, subcampeona del Campeonato Nacional de Cocina 2023 y miembro de la Selección Española de Cocina de Competición, con la que consiguió dos medallas de bronce en las Olimpiadas Culinarias IKA 2024.

En 2025 su carrera alcanzó un nuevo hito al ser proclamada Mejor Repostera de Castilla y León y Mejor Repostera Nacional, además de lograr el segundo puesto en el Campeonato de Cocina de Castilla y León y recibir el Premio Revelación Gastronómica de Castilla y León, otorgado por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía.

Comprometida con la formación de nuevas generaciones de profesionales, ha ejercido también como docente en la Escuela de Hostelería de Salamanca. Actualmente compagina su actividad profesional con el desarrollo de un proyecto de restauración propio en su localidad natal, Ledesma, donde continúa apostando por la excelencia culinaria, el producto de calidad y la innovación gastronómica.

RUTH ALEJANDRE

Ruth Alejandre es narradora de viajes y gastronomía. Comunicadora audiovisual, escritora y creadora de historias que conectan territorio, cultura y personas.

Tras más de dos décadas vinculada a televisión, radio y prensa internacional, ha desarrollado su carrera entre Europa y Estados Unidos contando el mundo desde la mirada del detalle: los mercados, los productores, las mesas compartidas y las personas y raíces que dan alma y sentido a cada lugar.

Es fundadora de Gastrogurú, su proyecto editorial y audiovisual, desde el que divulga gastronomía, producto y origen como voz, presentadora y creadora de contenidos. Idea, desarrolla y conduce documentales y piezas sobre destinos y cultura local, y es autora del libro Por amor a los Balcanes.

Además de DirCom, es docente universitaria e investigadora. Combina escritura, audiovisual y divulgación gastronómica con una forma de viajar lenta y consciente.

Su trabajo nace de una idea sencilla: contar historias para comprender a las personas y, a través de ellas, los lugares

ANDRÉS GARCÍA

Andrés García es ingeniero técnico agrícola, licenciado en Enología y cuenta con un Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino. Su trayectoria profesional comenzó en la gestión de pequeñas bodegas, principalmente cooperativas de las denominaciones Ribera del Duero y Toro, donde desarrolló una sólida experiencia tanto en dirección técnica como en asesoramiento vitivinícola.

En 2009 se trasladó a Cerdeña (Italia), incorporándose como enólogo a las prestigiosas bodegas Cantina Santadi y Agrícola Punica. Posteriormente, entre 2012 y 2016, desempeñó funciones de asesor enológico y director de calidad en una empresa especializada en la producción de corchos naturales. Desde 2014 forma parte del proyecto Cantina Giba, del que es socio y responsable de la dirección técnica, enológica y administrativa, contribuyendo al desarrollo y consolidación de una bodega que, apuesta por la calidad, la identidad territorial y la producción a pequeña escala.

Reconocido profesional del sector, Andrés García forma parte de la lista oficial de catadores profesionales de la Región de Cerdeña, participando regularmente en paneles de certificación de vinos y otros productos agroalimentarios. Además de su actividad enológica, es productor de aceite de oliva virgen extra de extracción en frío y de miel, especialmente de las variedades de cardo y eucalipto.

A lo largo de su carrera ha participado como catador en numerosos concursos de vino, licores, quesos y aceites, y ha desarrollado una intensa labor divulgativa y formativa, impartiendo durante años cursos dirigidos a profesionales de la hostelería y el sector vitivinícola tanto en España como en Italia. Desde 2024

dedica prácticamente toda su actividad profesional a Cantina Giba y a sus propios proyectos agroalimentarios.

Tras más de dos décadas de trayectoria internacional, Andrés García continúa defendiendo una forma de entender el vino y la agricultura basada en el respeto al territorio, el conocimiento técnico y la autenticidad. Entre viñedos, olivares y colmenas, su trabajo refleja una profunda conexión con la tierra y una vocación que va más allá de la producción: preservar la identidad de cada paisaje y transmitir, a través de cada vino y cada producto, la historia, la cultura y las personas que lo hacen posible.

Especialistas para las categorías de postres y pincho sin gluten

La categoría de postres volverá a contar con un jurado especializado integrado por el profesorado de pastelería y repostería del IES Diego de Praves, bajo la presidencia de Luis Santos (Torrelavega, Cantabria).

LUIS SANTOS

Luis Santos Erquicia representa la tercera generación al frente de una de las sagas pasteleras más emblemáticas de Cantabria. Heredero de una tradición familiar iniciada en 1953 por su abuelo, Luis Santos Fernández, continúa liderando el histórico Obrador Santos de Torrelavega, manteniendo vivo un legado basado en la excelencia artesanal, la calidad de las materias primas y el respeto por las recetas que han convertido a la firma en un referente nacional de la pastelería.

La historia de la familia Santos está profundamente ligada al hojaldre, una especialidad que alcanzó gran prestigio gracias al trabajo de su padre, Luis Santos San Miguel, quien perfeccionó el oficio y creó la reconocida Tarta Santos, una elaboración que se ha convertido en símbolo de la casa y en un referente para generaciones de clientes y profesionales de la gastronomía.

Siguiendo el camino marcado por sus antecesores, Luis Santos Erquicia ha sabido combinar tradición y continuidad, apoyándose en un equipo de

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289
asociacion@valladolidhosteleria.com
www.valladolidhosteleria.com

profesionales comprometidos con los mismos valores que inspiraron a su abuelo hace más de siete décadas. Bajo su dirección, el obrador mantiene intacta su vocación artesana y su apuesta por la calidad, contribuyendo a que el nombre de Torrelavega siga estando estrechamente vinculado a una de las mejores expresiones del hojaldre español.

Su trayectoria es el reflejo de una pasión transmitida de generación en generación, donde el oficio, la dedicación y el respeto por la tradición continúan siendo la esencia de cada elaboración que sale del obrador.

Para Luis Santos Erquicia, cada pieza de hojaldre es también una forma de honrar la historia de su familia. Mantener vivo el legado iniciado por su abuelo hace más de setenta años supone preservar no solo un oficio, sino también una manera de entender la pastelería basada en la constancia, la humildad y el amor por el trabajo bien hecho, valores que siguen dando sabor a cada generación.

Por su parte, la valoración de la categoría de **Pincho Sin Gluten** será realizada por miembros de ACECALE (Asociación de Celíacos de Castilla y León), garantizando así el rigor y la especialización necesarios para reconocer las mejores propuestas adaptadas a las necesidades de las personas celíacas.

Con este equipo de expertos, el Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid reafirma su compromiso con la excelencia gastronómica y consolida su posición como uno de los certámenes más prestigiosos del panorama culinario nacional.