La primera jornada del II Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León pone en marcha la competición en León

Los primeros participantes han presentado esta tarde sus propuestas ante el jurado presidido por Pepe Solla, en una jornada que ha reunido en el Palacio de Congresos y Exposiciones de León talento, producto y creatividad de las nueve provincias de Castilla y León.

La competición continuará mañana, 29 de septiembre, con la segunda ronda de participantes y culminará con la elección de la mejor tapa de Castilla y León de 2026.

DESCARGAR NdP y FOTOS

León, 28 de septiembre de 2026. El **II Concurso Oficial de Pinchos y Tapas de Castilla y León** ha completado hoy su primera jornada en el **Palacio de Congresos y Exposiciones de León**, donde, tras el acto inaugural celebrado por la mañana, ha comenzado la competición entre los establecimientos clasificados de las nueve provincias de la Comunidad.

Promovido por la **Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León (HOSTURCYL)**, con el patrocinio principal de la **Junta de Castilla y León**, el certamen reúne durante dos jornadas a cocineros y establecimientos de toda la Comunidad con el objetivo de poner en valor el talento hostelero, el producto local y la diversidad gastronómica de Castilla y León.

A partir de las **16:30 horas**, los cocineros de esta primera ronda han presentado sus propuestas ante el jurado, mostrando diferentes formas de interpretar la gastronomía castellana y leonesa a través del pequeño formato, con el producto, la técnica y la creatividad como protagonistas.

El jurado, presidido por el chef gallego **Pepe Solla**, tiene la responsabilidad de valorar las propuestas y decidir cuál será la **mejor tapa de Castilla y León de 2026**. Junto a él forman parte del jurado **Esther Manzano, Iñaki Bretal, João Oliveira, Luis Arbildua, Susana Martín y Jessica M. Puga**.

Primera ronda de participantes

Por **Ávila**, **1966 Mangas**, con **Marta Alfayate**, ha presentado la tapa **Aquello fue como miel sobre hojuelas**; **La Oca Cocktail Bar**, con **Julio Jiménez García**, **Cod&Pop**; y **Alvalacán Puerta del Alcázar**, con **Juan Carlos García Rodríguez**, **Mini brioche de chipín de anzuelo, mahonesa oriental con chipotle y piparra**.

Por **Burgos**, han participado **Restaurante La Jamada**, con **Francisco Javier Ruiz Fonta**, con **Beef crunchy**.

Por **León**, **Restaurante Delirios y Tapas**, con **Javier Rodríguez Martínez** y **La asesina de chivo que quiso ser pimiento**.

Por **Palencia**, han participado **Restaurante Maño**, con **José Figueredo**, con **Manitas cruns.**

Por **Salamanca**, han participado **Los Álamos Laboratorio Gastronómico**, con **Álejandro Marcos**, con **Paroxismo** y **Restaurante OroViejo**, con **Víctor Matías Mateos**, con **Taco ibérico a la leña, vitello tonnato, encurtidos y rúcula**.

Por **Segovia**, **La Cazuela de Fresno**, con **Christian Martínez Pérez**, ha presentado **Cordero, sarmiento y cebolla**.

Por **Soria**, **Restaurante La Chistera**, con **José Antonio Antón Aguilera**, **Espejito, espejito…**.

Por **Valladolid**, han participado **Azul Mediterráneo**, con **Juan Carlos Jiménez Pradas**, con **Belem-chazo**; **Habanero Taquería**, con **Alejandro San José Birnbaum**, con **Milpa**; y **Las Kubas**, con **David Miranda Castañeda**, con **Puceyaki**.

Por **Zamora**, **Hotel Rey Don Sancho**, con **Santiago Vicente Fernández**, ha presentado **Lechazo en texturas**; **Restaurante Cuzeo**, con **Adrián Asensio Malillos**, **Berrea**; y **Posada Real La Pascasia**, con **Juan Rodríguez Borlado Vázquez**, **Senapria**.

La competición continuará mañana con las propuestas pendientes antes de que el jurado delibere y se conozca la **mejor tapa de Castilla y León de 2026**.

La Confederación Regional de Hostelería y Turismo, HOSTURCyL

HOSTURCyL aglutina a asociaciones y establecimientos de hostelería, alojamiento y turismo de las nueve provincias de Castilla y León. Está integrado por más de 2.700 empresas del sector y trabaja por la protección y difusión del producto local y el desarrollo sostenible de la región.

Su presidente, Jaime Fernández Lafuente, ha expresado su compromiso con el relanzamiento gastronómico y turístico de la comunidad autónoma a través de diversas iniciativas y actividades.

Más información y gestión de entrevistas:
Laura García-Morey: laura@coiracomunicacion.com +34 653 673 366
COIRA Comunicación - www.coiracomunicacion.com