Jiale Pan, de Jiapan gana el II Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León con “Doce/29”

Jiale Pan, del restaurante Jiapan de Valladolid, se alza con el primer premio del II Concurso Oficial de Pinchos y Tapas de Castilla y León, celebrado los días 28 y 29 de septiembre en el Palacio de Congresos y Exposiciones de León.

El segundo premio ha sido para Alejandro San José Birnbaum, de Habanero Taquería (Valladolid), con “Milpa”, mientras que Juan Carlos Jiménez Pradas, de Azul Mediterráneo (Valladolid), ha obtenido el tercer premio con “Belemchazo”.

El certamen, promovido por la Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León (HOSTURCYL), con el patrocinio principal de la Junta de Castilla y León, ha reunido a finalistas procedentes de las nueve provincias de la Comunidad.

DESCARGAR NdP y FOTOS

León, 29 de septiembre de 2026. “Doce/29”, elaborada por **Jiale Pan**, del restaurante **Jiapan de Valladolid**, es la **mejor tapa de Castilla y León de 2026**. La propuesta se ha alzado con el primer premio del **II Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León**, celebrado durante dos jornadas en el Palacio de Congresos y Exposiciones de León.

La tapa ganadora **“Doce/29”se ha elaborado de *la incidencia a la mesa*: un bao relleno de una reducción de lechazo, acompañado de un pesto de piñón de Pedrajas, puerros y cenizas de shitake.**

El **segundo premio** ha recaído en **Alejandro San José Birnbaum**, del restaurante **Habanero Taquería (Valladolid)**, por la tapa **“Milpa”**. El **tercer premio** ha sido para **Juan Carlos Jiménez Pradas**, de **Azul Mediterráneo (Valladolid)**, con **“Belemchazo”**.

Los premios se han dado a conocer durante el acto de clausura del concurso, conducido por el periodista **José Ribagorda**, y que ha contado con representantes de las principales instituciones y organizaciones vinculadas al certamen.

El **primer premio** ha sido entregado por **José Alberto Díaz Pico, consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León**; el segundo, por **Jaime Fernández La Fuente, presidente de la Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León**; y el tercero, por **Camino Orejas, Concejala de Comercio, Consumo y fiestas del León**.

Tres accésits para reconocer diferentes formas de entender la tapa

Además de los tres premios principales, el jurado ha otorgado tres accésits:

- **Tapa más Tradicional:** “Aquello fue como miel sobre hujuelas”, de **Marta Alfayate Jimeno**, del restaurante **1966 Mangas**, de **Ávila**.

- **Tapa más Vanguardista:** “Berrea”, de **Adrián Asensio Malillos**, del restaurante **Cuzeo**, de **Zamora**.
- **Mejor Concepto de Tapa:** “Puceyaki”, de **David Miranda Castañeda**, del restaurante **Las Kubas**, de **Valladolid**.

La entrega de estos reconocimientos ha contado con la participación de **Oscar García, presidente de la Asociación de Hostelería de León; Paula Cuervo Santos, jefa de Zona de León de Caja Rural; y Gerardo Álvarez Courel, presidente de la Diputación de León**.

Un jurado presidido por Pepe Solla

El encargado de decidir los ganadores ha sido el jurado profesional presidido por el chef gallego **Pepe Solla**, acompañado por **Esther Manzano, Iñaki Bretal, João Oliveira, Luis Arbildua, Susana Martín y Jessica M. Puga**.

Durante las dos jornadas, el jurado ha valorado las propuestas presentadas por los finalistas de las nueve provincias, teniendo en cuenta aspectos como la técnica, el producto, el sabor, la creatividad y la capacidad de cada elaboración para representar la identidad gastronómica de su territorio.

Castilla y León encuentra su mejor tapa de 2026

El II Concurso Oficial de Pinchos y Tapas de Castilla y León cierra así una edición que ha reunido en León a algunos de los profesionales y establecimientos más destacados de la gastronomía en miniatura de la Comunidad.

El certamen busca poner en valor tanto el talento de los profesionales de la hostelería como la riqueza del producto local y la diversidad gastronómica de **Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora**, utilizando la tapa como escaparate de la cocina de Castilla y León.

Promovido por la **Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León (HOSTURCYL)** y patrocinado por la **Junta de Castilla y León**, el concurso continúa avanzando en su objetivo de contribuir a la promoción del patrimonio gastronómico y turístico de la Comunidad. La edición anterior utilizaba precisamente esta idea del certamen como escaparate del producto regional y del talento de sus cocineros.

Con la mirada puesta ya en la próxima edición, el certamen se despide de León y toma rumbo hacia **Palencia**, que acogerá la III edición del Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León. Una nueva cita para seguir poniendo en valor el talento, el producto y la gastronomía de las nueve provincias de la Comunidad.

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