NOTA DE PRENSA

23 de septiembre de 2026, Valladolid

Estos son los chefs que representarán a Valladolid en el II Concurso Oficial de Pinchos y Tapas de Castilla y León

- Alejandro San José, David Miranda, Jiale Pan y Juan Carlos Jiménez serán los encargados de representar a Valladolid en esta cita gastronómica regional.

- El Palacio de Congresos y Exposiciones de León acogerá los próximos 28 y 29 de septiembre la segunda edición del certamen

El concurso, promovido por la Confederación Regional de Hostelería y Turismo de Castilla y León (HOSTURCYL), con el patrocinio principal de la Junta de Castilla y León, vuelve a poner en valor la gastronomía, el producto local y la cultura de la tapa como algunos de los grandes atractivos turísticos de la región.

León se convertirá los próximos 28 y 29 de septiembre en punto de encuentro de la gastronomía regional con la celebración de la segunda edición del Concurso de Pinchos y Tapas de Castilla y León, que este año tendrá como escenario el Palacio de Congresos y Exposiciones de León.

El certamen ha sido presentado oficialmente en León, ciudad que toma el relevo de Zamora como sede de una cita que reúne algunas de las mejores propuestas de gastronomía en miniatura de la Comunidad, que busca consolidarse como escaparate del talento de sus profesionales y de la diversidad de su despensa.

Durante dos jornadas, el Palacio de Congresos y Exposiciones de León se convertirá en punto de encuentro para cocineros, profesionales de la hostelería y amantes de la gastronomía.

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

Los establecimientos participantes llegarán desde Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora, ofreciendo una representación de la diversidad culinaria existente en toda la Comunidad.

Cada cocinero tendrá el reto de condensar en un pequeño formato su creatividad, técnica y conocimiento del producto, convirtiendo el concurso en un escaparate de las diferentes maneras de interpretar la cocina castellana y leonesa.

En esta segunda edición, Valladolid estará representada por ganadores del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid de las dos ediciones anteriores; Alejandro San José, del restaurante Habanero Taquería; David Miranda, de Las Kubas Bar con Cocina; Jiale Pan, del restaurante Jiapan; y Juan Carlos Jiménez, del restaurante Azul Mediterráneo. Los cuatro profesionales competirán por hacerse con el reconocimiento en este certamen dedicado a la cocina en miniatura.

PARTICIPANTES DE VALLADOLID

Alejandro San José – Habanero Taquería

Ganador del Pincho de Plata del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid de 2025, Alejandro San José representa a Habanero Taquería, una propuesta gastronómica que invita a viajar hasta los sabores de México.

Para el campeonato presenta “Milpa”, un anillo de maíz crujiente relleno de guiso de lechazo en salsa verde de tomatillo, gel de tepache y chintextle de bacalao y piñones.

David Miranda – Las Kubas Bar con Cocina

Ganador del Pincho de Bronce del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2025, David Miranda representa a Las Kubas Bar con Cocina, un establecimiento vallisoletano especializado en una propuesta gastronómica 100 % sin gluten, que combina cocina, música y un ambiente cercano y acogedor.

Para el campeonato presenta “Puceyaki”, un dorayaki de lechazo especiado y confitado a baja temperatura, una propuesta que fusiona técnicas y sabores para reinterpretar este producto tradicional.

Jiale Pan – Jiapan

Ganador del Pincho de Oro del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2026, Jiale Pan representará al restaurante Jiapan, especializado en cocina tradicional japonesa y en propuestas con influencias y giros asiáticos. El chef desarrolla una cocina que combina elaboraciones tradicionales con un enfoque innovador y personal

Para el campeonato presenta “Doce/29”, una propuesta bajo el concepto De la incidencia a la mesa, con la que Jiale Pan traslada su particular visión de la cocina asiática al formato de la tapa.

Juan Carlos Jiménez – Azul Mediterráneo

Ganador del Pincho de Plata del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2026, Juan Carlos Jiménez representa a Azul Mediterráneo, un restaurante cuya propuesta está inspirada en los recuerdos de la infancia, los viajes familiares y la tradición gastronómica mediterránea; donde cada tapa es una historia y cada arroz, un viaje.

Para el campeonato presenta “Belém-Chazo”, un guiso de lechazo a la importancia imitando un pastel de Belém tradicional.

El II Concurso Regional de Pinchos y Tapas busca ir más allá de la competición y convertirse también en una herramienta de promoción de la gastronomía de las nueve provincias.

La tapa permite mostrar en un formato accesible y creativo algunos de los productos y sabores que definen cada territorio y supone, al mismo tiempo, una invitación a recorrer la Comunidad para descubrirlos en su lugar de origen.