****

**Gastronomicom News SL**

**Jimena Menéndez Pidal, 5 <> 28023 Madrid**

**Tel. 91 357 41 30** **ana@gastronomicom.com****;** **laura@gastronomicom.com**

**Pedro Martino, del restaurante Naguar**

**de Oviedo, vencedor del I Campeonato de España de Tapas Marineras Villa de Noja (Cantabría)**

* *Convocado por el Ayuntamiento de Noja (Cantabria), la primera edición del concurso ha contado con la participación de ocho prestigiosos chefs, como finalistas, procedentes de diferentes provincias del país, limítrofes con el mar*
* *El campeón, con la tapa ‘Caldereta de pescados de roca en suspensión’, obtuvo un premio de 3.000 euros*
* *y un trofeo artístico conmemorativo*

En la Plaza de la Villa de Noja (Cantabria) se ha disputado la final del I Campeonato de España de Tapas Marineras que se celebra en el país, iniciativa del Ayuntamiento nojeño, cuyo vencedor ha sido el asturiano Pedro Martino, del restaurante Naguar de Oviedo, en el Principado de Asturias.

Martino se ha impuesto a otros siete prestigiosos chefs llegados de diferentes provincias del país cuya característica en común es que limitan con el mar. Los chef finalistas fueron seleccionados por un comité, en el que intervinieron cocineros y cronistas gastronómicos, entre más de medio centenar candidatos de las 19 provincias españolas que lindan con el mar. La célebre caravana móvil de Canal Cocina, dotada de instalaciones culinarias y proyección simultánea de circuito cerrado, sirvió de escenario al evento ante la explanada de la Plaza de la Villa, donde se instalaron unos 1.500 espectadores que siguieron desde sus asientos la evolución del concurso y la manipulación de las tapas de autor de los concursantes en una pantalla anexa ala caravana. Los ocho cocineros finalistas, llegados de diversas provincias elaboraron en directo sus propuestas *finger food* (es decir, tapas que no precisan de cubiertos para degustarse, un concepto en auge) que han sido valoradas por un jurado de excepción.

A las 11:30 horas de la mañana dio comienzo la espectacular final del I Campeonato de España de Tapas Marineras, amenizadas con un relato de sus incidencias a cargo del periodista cántabro Jesús Mazón. Durante dos horas y media, uno a uno, los ocho chefs finalistas fueron actuando en la cocina de la caravana de Canal Cocina para elaborar en directo sus propuestas de tapas de autor. El denominador común ha sido que las elaboraciones tuvieran relación con el mar, en cuanto al predominio marinero del producto protagonista y que se desarrollara su preparación en menos de 20 minutos, margen que no superó ninguno de los participantes. Además, debían servirse como tapas, pinchos, brochetas o en formatos similares que permitieran comerlos de uno o dos bocados con los dedos; en cucharillas desechables o trago corto en caso de tapas que contuvieran líquidos.

Los ocho chefs participantes han sido, según su orden de aparición en el concurso, con arreglo a un sorteo efectuado la tarde anterior, David López, de La Tapa, de Murcia (Murcia); Gersón Ribal, de Peixateries 8, de Réus (Tarragona); Sergio Bastard, de La Casa del Judío, de Santander, único representante de Cantabria; Pedro Martino, del Restaurante Naguar, de Oviedo (Asturias); Carlos Nuéz, de Xera Gastroteka, de Rentería (Guipúzcoa); Iván Méndez, del Balneario Mondariz (Pontevedra); Daniel García, de Alamar, de Benalmádena (Málaga); y Paúl Ibarra, de Los Fueros, de Bilbao (Vizcaya).

Tras el recuento estricto de los votos del jurando, en presencia del alcalde de Noja, como fedatario, fue proclamado vencedor el chef Pedro Martino, del restaurante Naguar de Oviedo, que presentó una caldereta de pescados de roca en suspensión servida en chupito y espectacularmente original en su presentación al degustador. Según explicó Martino mientras elaboraba su propuesta, se trata de una tapa que rememora la cocina asturiana de pescadores, un caldo intenso de sabor con minúsculos fragmento de pescados y mariscos selectos. Como vencedor del concurso obtuvo un premio de 3.000 euros, un diploma acreditativo y un trofeo alegórico a la Villa de Noja, realizado por el artista local y director del Simposio Internacional de Artistas (SIANOJA), Manuel Messía.

El jurado de la final ha estado compuesto por el director del Concurso nacional de Tapas y cronista gastronómico del suplemento ‘Guía del Ocio’ del diario ‘El País’, Luis Cepeda; el chef de cocina y ganador de numerosos certámenes de tapas, Javier Brichetto; el crítico gastronómico Pepe Barrena, como presidente del jurado; la directora de comunicación gastronómica en redes, cocinera y experta en periodismo gastronómico y nutricional, Alejandra Feldman; y el periodista radiofónico y televisivo Goyo González, experimentado conductor de programas y actividades gastronómicas. Para determinar el ganador, en las fichas de votación se valoraron aspectos como el ingenio, la escenificación, la armonía, el sabor y la sensación global de las creaciones.

**I Ruta de las Tapas Marineras de Noja**

La gastronomía sigue muy presente en la Semana Santa nojeña y más en concreto, las tapas marineras con la celebración de la I Ruta de las Tapas Marineras de Noja. Hasta este domingo, 5 de abril, doce establecimientos de la Villa presentan doce creaciones, una por local, en un recorrido perfecto para abrir boca. Se trata del Restaurante Arillo, Bar Avenida, Gastrobar Azafrán, Cafetería Bristol, Bar El Cantábrico, Restaurante Las Olas, Bar Las Gaviotas, Restaurante Mijedo, Bar Pacita, Restaurante Pombera, Bar Montecarlo y Cafetería El Barco.

Todos pueden disfrutar de las creaciones culinarias, pero para participar de manera más activa en la ruta, es preciso contar con un ‘pasaporte’ que el catador podrá encontrar en los locales participantes y en la Oficina de Turismo. Cumplimentado según las bases y depositado en la urna habilitada en la misma Oficina de Turismo, el comensal obtiene el derecho de participar en el sorteo de una cena para dos personas en un restaurante con Estrella Michelín de Cantabria. El precio máximo por tapa es de dos euros y los establecimientos disponen de tapas marineras de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas.