

# Les tres millors tapes de Catalunya

Participaran al concurs nacional que es celebrarà el proper mes de novembre a Valladolid



Massimiliano Maggio de l'Upper Lounge Bar, guanyador de l'edició 2023. | Inac Audiovisuals.

El passat dimarts 17 de juliol va tenir lloc a la Llotja de Mar la primera edició del **Concurs Ciutat de Barcelona i de Catalunya de Pintxos i Tapes**, una competició adreçada a professionals en actiu de l'hostaleria catalana.

Un total de 24 participants havien d'elaborar una sola tapa, inèdita, on els ingredients de la tapa no superessin l'euro i mig de cost, i en un temps màxim d'elaboració d'entre 10 i 12 minuts per a un màxim de 8 tapes iguals.

El jurat, format pel xef **Carles Abellán**, el crític **Phillipe Regol**, la xef **Carla Peyrón**, la periodista **Judith Calix**, l'organitzador del Concurs Nacional de Valladolid, **Luis Cepeda** i els xefs **Marta Alguersuari** i **Manu Núñez**, en va evaluar el gust (40 punts), la originalitat (30 punts), la presentació (20 punts) i l'aplicació comercial (10 punts) de cadascuna de les tapes participants.



El jurat. Foto: Inac Audiovisuals.

### Els participants i les seves tapes

- Marietta Jane Richter, Safo (Girona): Tàrtar de remolatxa
- Guillermo Coloma Ribera, **Merendero de la Mari** (Barcelona): Viaje al Caribe
- Matías Ruíz, Tejada Mar Barcelona (Barcelona): Brioix en mar i muntanya
- Santiago Giralt Ripol, **Salsa Street Food** (Barcelona): Croqueta de cochinita pibil
- José Manuel Gómez, La Tasqueta de Blai (Barcelona): Xai, fruita de la passió i safrà
- José Souto, **Chao Pescao SeaFood** (Barcelona): Del mar al paladar
- Victor Cunama, Bar Lorenzo (Barcelona): El toro i la navalla
- José Vicente, **Gelpifish** (Girona): La màgica del Gelpi
- Sergi Palacín Martínez, **Hiu Restaurant** (Cambrils): Mar i muntanya d'espàrrec blanc de Gavà amb emulsió de pollastre de corral i caviar
- Massimiliano Maggio, **Upper Lounge Bar** (Barcelona): Delícia de sípia amb maionesa



- 
- Samuel Iglesias, **Mordisco** (Barcelona): Las alitas
  - Nicolau Roger Serra, **VIArestaurant** (Vic): La mar de fresca
  - Sofía Masana Josa, **Club F** (Barcelona): X
  - Luigui Francois Larrea Inche, **Central Park** (Barcelona): Salmón apasionado
  - Adrián Diana Martínez, **Red Fish Barcelona** (Barcelona): Deconstrucció de paella
  - Fernando Cuenca Hernández, **La Esquinita de Blai** (Barcelona): Seitó dormint en arròs
  - Martín Bondanza Silva, **Num3ric** (Sitges): Fals coulant
  - Dobrica Ene, **Alba Granados** (Barcelona): Esqueixada de bacallà amb mousse de mongetes de Santa Pau, tomàquet al cafè, ceba confitada i pols d'oliva negra
  - José Maria Montoliu, **El Rincón de Galvany** (Barcelona): Tapa de cabró; pa llom, formatge de cabra i ceba caramelitzada
  - Beltrán Sastre Llorente, **Echegaray** (Barcelona): Coca de Folgueroles amb galta de vedella, manteca colorá i xampinyons
  - Omar Lazaar, **Little Bar by Casa Lit** (Barcelona): Little Bite
  - Jordi Asensio, **Can Culleres** (Barcelona): Peu amb bola
  - Manel Muñoz, **El Petit Cafè** (El Masnou): Caneló de rostit amb beixamel densa trufada i ceps
  - Álvaro Bajo, **Nomo Gràcia** (Barcelona): Bombeta de Nomo



Cartell 2023. Foto: Inac Audiovisuals.

### Els premis de la primera edició del Concurs

#### Primer premi (1.500? + guardó artístic)

Massimiliano Maggio, Upper Lounge Bar (Barcelona): Delícia de sípia amb maionesa

#### Segon premi (1.000? + guardó artístic)

Santiago Giralt Ripol, Salsa Street Food (Barcelona): Croqueta de cochinilla pibil

#### Tercer premi (500? + guardó artístic)

Jordi Asensio, Can Culleres (Barcelona): Peu amb bola

#### Premi al mos més vanguardista

Guillermo Coloma Ribera, Merendero de la Mari (Barcelona): Viaje al Caribe

#### Premi al mos més sostenible

Sergi Palacín Martínez, Hiu Restaurant (Cambrils): Mar i muntanya d'espàrrec blanc de Gavà amb emulsió de pollastre de corral i caviar

#### Premi al mos més tradicional

Dobrica Ene, Alba Granados (Barcelona): Esqueixada de bacallà amb mousse de mongetes de Santa Pau, tomàquet al cafè, ceba confitada i pols d'oliva negra



*Santiago Giralt, de Salsa Street Food. Foto: Inac Audiovisuals.*

Aquest concurs, conduït per Elisabet Carnicé i organitzat per EV Gastro i l'Ajuntament de Barcelona, ha estat una de les fases preliminars de la **19a edició del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas** que es celebrarà a Valladolid el proper mes de novembre. Els tres primers classificats d'enguany han guanyat el bitllet per a participar-hi.

Fins el diumenge 23 de juliol es poden degustar les tapes participants als seus respectius locals, per un preu de 4.5?, beguda inclosa.