

- 1) **Presentación** (2/10).
- 2) **Sabor y aroma** (2/10).
- 3) **Calidad-precio-tamaño** (2/10).
- 4) **Ingredientes origen Málaga** (1/10).
- 5) **Complejidad elaboración** (1/10).
- 6) **Apta celiacos** (1/10).
- 7) **Participación en la Masterclass** (1/10)

**Acta del Jurado Profesional  
 XII Ruta de la Tapa de Pizarra (2018)**

En Pizarra, siendo las 12 horas y 30 minutos del día 14 de octubre de 2018, asistidos por mí J. Pablo Cabrera, en calidad de secretario general técnico de FEDELHORCE, se reúne el Jurado Profesional que valorará las tapas a concurso en la XII Ruta de la Tapa de Pizarra, que queda constituido por:

			
<p align="center"><b>José Andrés Jiménez</b>  <b>Nacido en 1980</b></p> <p><b>Cocinero-propietario de Almijara Casual Bar (Málaga)</b></p> <p>Trabajo en Almijara desde los 13 años, desde abajo, comenzando por el office. A los 28 cogió el negocio por jubilación y tuvo que llevar la cocina, por enfermedad de su madre que era la cocinera. A partir de ahí se sumó al mundo de la cocina donde comenzó la transformación del negocio siempre respetando la esencia, hoy en día y siendo un cocinero muy querido y seguido en las redes, triunfa como profeta en su tierra, con una apuesta fresca y actual muy conocida en Málaga.</p>	<p align="center"><b>Sergio Garrido</b>  <b>Nacido en 1979</b></p> <p><b>Jefe de Cocina Hotel Vincci Posada del Patio 5*. Responsable de Eurotoques en Andalucía.</b></p> <p>Cocinero vocacional y de escuela desde los 16, pasa su formación por diferentes grandes hoteles de la Costa del Sol, hasta ser el Jefe de Cocina más joven de España en inaugurar un hotel de 5* con tan solo 29 años. Y ganando prestigiosos concursos a nivel nacional. Su trayectoria le hace ser embajador de Marca España y trabajado en países como Taiwán, Grecia, Alemania, Reino Unido o los exóticos Cuba y Jamaica. Pero siempre dice sentirse más orgulloso de ser embajador de "Sabor a Málaga" en los congresos más importantes del país llevando con orgullo los productos de su tierra y su recetario popular.</p>	<p align="center"><b>Ramón Roteta</b></p> <p>Ramón es cocinero, escultor y polifacético presentador de ETB. Nacido en Hondarribia el 18 de junio de 1951 y apasionado del mundo de los fogones, estudio en La Escuela de Hostelería Miramar de Zarauz y perfeccionó sus dotes en Madrid y París. Ahora, es propietario del Restaurante Ramón Roteta de Hondarribia. En su faceta más televisiva, Ramón Roteta dio el salto a la fama en ETB. Hoy en día, presenta los programas de ETB2 'No es País para Sosos' y 'Contigo Pan y Cebolla', ambos especializados en el mundo de la gastronomía.</p>	<p align="center"><b>Pepo Frade Viano</b></p> <p align="center"><b>Aire Gastrobar</b>  <b>Avenida Pries Nº 16 (Málaga)</b></p> <p>Cocinero vocacional. Vocación que siente con apenas 17 años.</p> <p>En su periplo formativo y profesional ha conocido prácticamente todas las facetas y aristas de este arte culinario hasta que con el peso de una experiencia acumulada de más de 20 años decide abrir las puertas de aire gastrobar. Un establecimiento situado en la zona de la Malagueta, con una cocina con aires mediterráneos y productos andaluces, en la que a partir de la mejor materia prima se ponen en valor recetas tradicionales con su toque personal. Cocina tradicional, artesanal y mediterránea.</p>

Se inicia un recorrido, que permitirá la degustación y valoración de las tapas a concurso, conforme a las BASES de la Ruta, en el domicilio de cada participante, valorándose por el jurado, de forma individual, cada una de ellas.

Finalizado el recorrido, el Jurado Profesional, se reúne de nuevo por la noche para deliberar, debatir y decidir cuáles han sido las mejores tapas a concurso.

Tras una larga deliberación el Jurado dicta la siguiente resolución para el concurso:

- 1) **Presentación** (2/10).
- 2) **Sabor y aroma** (2/10).
- 3) **Calidad-precio-tamaño** (2/10).
- 4) **Ingredientes origen Málaga** (1/10).
- 5) **Complejidad elaboración** (1/10).
- 6) **Apta celíacos** (1/10).
- 7) **Participación en la Masterclass** (1/10)

### MEJOR TAPA:

**Tropic.** Con "Lomo con adobo mejicano sobre cama de alforfón". Después de su valoración general de todos los aspectos puntuables, el Jurado destaca la utilización de una presentación muy fiel a la foto del TAPASPORTE, sabores frescos y originales e introducción de un nuevo ingrediente desconocido por el público creando un plato sano. Destacan el interior de la cocina del establecimiento muy limpia y ordenada y un correcto trato del personal de sala.

### MENCIÓN ESPECIAL 1:

**Taberna Pizarreña.** Con "Goaw baw de pollo". Destacan, aparte del cumplimiento de los criterios, como es una tapa con una apuesta valiente, moderna y exótica. Equilibrada en sabores y realismo en la presentación respecto al TAPASPORTE. Destacan un servicio en sala excelente y cercano, igualmente la inclusión del personal y las ganas de innovar.

### MENCIÓN ESPECIAL 2:

**Antigua Confitería.** Con "Bocaito quitapenas", además de la valoración general destacan, su presentación igual al TAPASPORTE, defender el producto tradicional de la tierra, con una receta de antaño y finalización casi perfecta del Lomo de Cerdo. Le animan a mejorar la presentación de la tapa.

### MEJOR TAPA INFANTIL:

**Casa El Gordo.** Con sus croquetas caseras. Además del cumplimiento de los criterios generales, el Jurado destaca como da exactamente un plato como le encanta a un niño, de elaboración tradicional y casera, sano y con raíz profunda en nuestra tierra.

Del contenido de la presente Acta yo, el Secretario, certifico.  
Firmado,

En Málaga, a 14 de octubre de 2018.

Chef  
Ramón Roteta

Chef  
Sergio Garrido

Chef,  
José Andrés Jiménez

Chef  
Pepo Frade Viano