[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 20/10/2016

# [Carlos Oyarbide, jurado en la final del Xl 'Campeonato de Pintxos Amstel Oro'](http://www.notasdeprensa.es)

## Carlos Oyarbide, uno de los grandes exponentes y defensores de la cocina navarra a nivel nacional e internacional, participa como jurado en la final de la Xl edición del 'Campeonato de Pintxos Amstel Oro' que tendrá lugar este mes en Palacio Kursaal de Donostia-San Sebastián. Una competición que se celebrará del 24 al 27 de octubre y en la que participarán 25 concursantes, con propuestas de lo más atractivas e innovadoras, para conseguir hacer del suyo, el 'mejor pintxo 2016'

El próximo 24 de octubre dará comienzo la Xl edición del “Campeonato de Pintxos Amstel Oro-Euskal Herriko Pintxo”, la mayor y más exigente competición de Pintxos a nivel nacional, que reúne a los mejores expertos de España compitiendo con atractivas e innovadoras propuestas por hacerse con el título de “mejor pintxo 2016”. El evento se celebrará en las instalaciones del Palacio Kursaal de Donostia- San Sebastián, con 3 fases calificatorias entre los días 24 -por la mañana y por la tarde- y 25 de octubre por la mañana. En cada una de las fases se seleccionarán 7 pintxos que irán a la prueba final, entre los 25 aspirantes que se presentan al inicio de la prueba. Así, 21 semifinalistas y los 5 clasificados nacionales (Álava, Bizkaia, Guipúzkoa, Navarra e Iparralde (País Vasco francés) pasan al siguiente proceso, que se celebra el mismo día 25 por la tarde y en el que el jurado decide los premios accesorios (maridaje con vino, con cerveza, pintxo de bacalao, innovación…). De aquí se clasifican los 10 finalistas que pasan a la última prueba. La prueba final y la elección del ganador se celebra el 26 de octubre, con un jurado de excepción del que forman parte conocidos rostros del mundo de la gastronomía como Carlos Oyarbide, entre otros. Una vez analizadas todas las propuestas se deciden los 3 ganadores de esta edición, que cierra como una de las grandes apuestas culinarias del año en España. El jurado y los premiosRaül Ballam del Moments de Barcelona será quien presida el Jurado de esta XI Edición del Campeonato, arropado por Oyarbide, entre otros grandes nombres de la cocina, como el donostiarra y estrella Michelín Rubén Trincado, Ana Roldán del restaurante Niña de Papá; Alejandro Montes de Mama Frambroise; o Rosa Díez de la Dirección Gastronómica de Paradores de Turismo de España. En su Xl edición, la organización otorgará diferentes premios a los 3 vencedores de la prueba, entre los que destacan el Gran Premio Amstel Oro para el campeón (con una donación de 3.000€, una txapela y el trofeo creado por Ramón Roteta), el Gran Premio Gobierno Vasco para el segundo clasificado (con un bote de 2.000€ y un diploma) y el Gran Premio Diputación Floral de Gipúzkoa y Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián para el tercer puesto (1000€ y un diploma). Además, se reparte también el Premio Kutxabank Pintxo Popular, que se decide mediante un Jurado Popular elegido por sorteo entre todos los clientes de la entidad. Por otro lado, los concursantes optan a los siguientes premios especiales: Premio El Coto de Rioja, al pintxo que mejor maride con vinos de El Coto de Rioja; Premio Bacalao Giraldo al mejor pintxo de bacalao; Premio Biarritzkitsch Gastro a la Innovación, al pintxo que mejor represente el valor innovador; Premio Amstel Oro al Maridaje con cerveza; Premio Paradores Imagen de un Campeonato, que será la imagen de portada del libro “Pintxos 2017”; y Premio Igartza Food Service al Mejor Bar de Pintxos 2016. Carlos y la dinastía de los OyarbideDurante años esta dinastía de chefs ha dado de comer a ilustres comensales, entre ellos a la reina de Inglaterra. El apellido Oyarbide marcó un estilo en la restauración, mucho antes del célebre restaurante madrileño Zalacaín cuando era la gran referencia de la cocina de la capital. Los Oyarbide llevan practicando con talento y disciplina el arte de la cocina desde el siglo XIX, en Alsasua, con protagonistas incuestionables en la cocina navarra como Julia Amillano Urdiain, madre de Carlos\_referente en su cocina\_ y cocinera de Casa Oyarbide. Otros referentes, compañeros y amigos son Martín Berasategui, Juan Mari Arzak e Hilario Arbelaitz, con los que comparte el verdadero amor\_apasionado\_por los fogones y el espíritu de superación. Carlos Oyarbide es uno de los grandes exponentes y defensores de la cocina navarra a nivel nacional e internacional. Además de los restaurantes en Marbella, la Moraleja y Majadahonda ha sido y es asesor gastronómico de diversas empresas e instituciones como el Congreso de los Diputados, el Teatro Real o el Parque Warner Bros, con funciones como el diseño de menús y la formación de los equipos de cocina. Su libro Carlos Oyarbide, una tradición en vanguardia es una referencia gastronómica de la cocina española de nuestro tiempo. En él se encuentran firmas de grandes figuras de la restauración, así como de críticos gastronómicos que han valorado su trabajo a lo largo de su carrera. Se trata de un recorrido biográfico en el que Carlos habla de su vocación, de lo que aprendió de cada uno de sus maestros y de su paso por diferentes restaurantes. El nuevo espacio gastronómico de Carlos Oyarbide situado en el corazón del barrio de Salamanca, no es exactamente un restaurante porque lo que sirven no es comida, sino innovación, conocimiento y magia al más alto nivel en el Arte de la cocina. c/Villanueva 21 Madrid915776 926www.carlosoyarbide.com Fotografías del campeonato de PINTXOShttps://www.dropbox.com/sh/3632txt4w4thqb1/AABfiRR9H9D23ibZqpBMhGhFa

**Datos de contacto:**

Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/carlos-oyarbide-jurado-en-la-final-del-xl](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad País Vasco Entretenimiento Eventos Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)