

lunes, 04 de noviembre de 2019

Manolo Mayo, establecimiento adherido a "Sabores de la Provincia de Sevilla", finalista en el prestigioso Concurso Nacional de Tapas de Valladolid



Loli Rincón y Fernando Mayo, del restaurante Manolo Mayo, junto al presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, en una imagen de archivo

Seis estrellas Michelin forman parte del jurado del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid (del 4 al 6 de noviembre), que cuenta con 48 participantes, cuatro de Andalucía y sólo uno de Sevilla, el restaurante Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca). En paralelo, se celebrará el III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, en el que participarán 16 países.

La creación de Loli Rincón, jefa de cocina de Manolo Mayo, establecimiento adherido a la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', ha sido seleccionada entre cientos de restaurantes de toda España para la fase final del concurso. En concreto Loli Rincón compite con la receta 'Sinfonía de Tomate de Los Palacios', que requiere de hasta cinco elaboraciones distintas a base de

tomate, como la gelatina, el tomate deshidratado o el tomate confitado, entre otras.

Para Loli Rincón será su quinta presencia en la final de este prestigioso concurso. Jefa de cocina de Manolo Mayo desde 1978 y cocinera autodidacta, es toda pionera del sector y una de las pocas jefas de cocina de la provincia de Sevilla. El restaurante, fundado en 1963, es uno de los siete establecimientos sevillanos que tienen en su haber el prestigioso Bib Gourmand, el "hermano pequeño" de la estrella Michelin, y que lo sitúa como uno de los grandes templos de la gastronomía andaluza.