

Organizadores



Patrocinadores Oro



Patrocinadores Plata



Patrocinadores Bronce



Colaboradores



XIV CONCURSO NACIONAL PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID



#TapasVLL2018

II CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

2018 DEL 5 AL 7 DE NOVIEMBRE



FESTIVAL MUNDIAL DE LA TAPA 6 al 11 de noviembre 2018



SÁBADO, 3 DE NOVIEMBRE DE 2017

De 12:00 a 14:00 horas

- Solán de Cabras: Taller de reciclaje. **Lugar: stand de Mahou.** Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos). Se enseñará a los niños a reciclar las botellas de “Solán de Cabras” y hacerse sus propios juguetes con ellas.

- Actividad culinaria "Guanajuato, sí sabe". *Estado asociado a Valladolid: Guanajuato (México).* **Lugar: stand de “Guanajuato, sí sabe”.** Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos).

Taller de enseñanza de elaboraciones de tortillas de maíz, acompañado de productos típicos, efectuados por Jordi Casas Guzmán del Estado de Guanajuato (México).

Durante la explicación del chef, Jordi Casas Guzmán, los niños deberán realizar su propia tortilla de maíz. Cada niño le pondrá un nombre a su creación. El propio chef será quien elija la mejor tortilla, valorando la elaboración y la presentación de la misma, y el nombre propuesto.

De 19:00 a 20:30 horas

- Show-cooking maridaje tapas-cervezas. *Actividad patrocinada por Mahou.* **Lugar: zona de cocinas del Concurso, ante el anfiteatro.**

Miguel Cobo, del restaurante con estrella Michelin Cobo Vintage de Burgos y finalista del programa Top Chef en antena tres, hará un show-cooking de 3 tapas (150 de cada una), y maridando con cervezas Mahou 0,0 tostada, Manila de San Miguel y Alhambra especial. Julio Cerezo, maestro cervecero y CEO en Saber Academia de la Cerveza, realizará la cata dando una explicación de las características de las 3 cervezas y el por qué maridan con ellas.

Sesión abierta al público general. Ticket de entrada: 2,00€.

Plazas limitadas según aforo.

DOMINGO, 4 DE NOVIEMBRE DE 2018

De 12:00 a 14:00 horas

- Solán de Cabras: Taller de reciclaje. **Lugar: stand de Mahou.** Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos). Se enseñará a los niños a reciclar las botellas de “Solán de Cabras” y hacerse sus propios juguetes con ellas.

- Actividad culinaria "Guanajuato, sí sabe". *Estado asociado a Valladolid: Guanajuato (México).* **Lugar: stand de “Guanajuato, sí sabe”.** Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos).

Taller de enseñanza de elaboraciones de tortillas de maíz, acompañado de productos típicos, efectuados por Jordi Casas Guzmán del Estado de Guanajuato (México).

Clase de elaboración de guacamayas. Un platillo típico por excelencia de la ciudad de León, Guanajuato.

Taller de enseñanza de elaboraciones de bolillos rellenos con chicharrón de puerco, acompañado de encurtidos, salsa, limón y sal, efectuados por Jordi Casas Guzmán del Estado de Guanajuato (México).

Durante la explicación del chef, Jordi Casas Guzmán, los niños deberán realizar su propia guacamaya. Cada niño le pondrá un nombre a su creación. El propio chef será quien elija la mejor guacamaya, valorando la elaboración y la presentación de la misma y el nombre propuesto.

Para todas las actividades infantiles será necesaria autorización previa de padres o tutores.

LUNES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2018

11:30 horas

Inauguración oficial del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2018 y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

Presentación de los certámenes 2018.

Mesa de presentación compuesta por:

- Óscar Puente Santiago**, alcalde de Valladolid.
- Ana Mª Redondo García**, concejala de Turismo.
- Susi Díaz**, presidenta de los campeonatos.
- María José Hernández Méndez**, presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid.
- Javier Labarga**, Vicepresidente de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid.
- Carmen Fernández Caballero** , diputada de Cultura de la Diputación Provincial de Palencia
- Luis Cepeda Baranda**, director de los campeonatos.

Entrega de diplomas a los finalistas presenciales del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

Sorteo y asignación de los turnos de participación de ambos campeonatos.

Foto de familia.

Conduce el acto **Rosa Conde** (periodista de Tele5).

12:00-13:05 horas

TREN de la Tapa

Dentro del acuerdo del Ayuntamiento de Valladolid con Renfe y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, se hará promoción en el transporte ferroviario de Renfe del Concurso Nacional y Mundial de Pinchos y Tapas de Valladolid 2018 con la siguiente acción:

El lunes 5 de noviembre, se realizará el Tren de la Tapa de Valladolid, a bordo del servicio Avant con salida de Madrid Chamartín a las 12:00 y llegada a Valladolid Campo Grande a las 13:05, invitando a los pasajeros a los pinchos de Valladolid a cargo de los restaurantes Montellán (“Pastrami de redondo de ternera morucha”), Lunático (“Ceviche de lubina marinada con langostinos acompañado de kikos y palomitas”), Atypikal (“Merengue seco con base de vino y queso”) y Santuario (“Tartar de sardina ahumada sobre gelé de salmorejo de remolacha”) y coordinados por Juan José Arranz de la Taberna La Cárcava y servido por los alumnos del I.E.S. Diego de Praves.

12:30-13:30 horas

Recorrido por la zona recreativa y photo-call. Visita a los stands de los patrocinadores. Presentación de los concursantes a los establecimientos locales que los apadrinan. Traslado de los concursantes a cada establecimiento para organizar la logística de sus respectivas tapas y pinchos.

14:00 horas

Almuerzo ofrecido por profesores y alumnos de la Escuela Internacional de Cocina “Fernando Pérez”, de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid, a los patrocinadores, periodistas y jurados.

XIV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

16:30 horas. Composición Mesa del Jurado del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.

PRESIDENTA DEL JURADO: SUSI DÍAZ (RESTAURANTE LA FINCA - ANTENA 3 TOP CHEF).

JURADOS PERMANENTES: AMAIA ORTÚZAR (RESTAURANTE GANBARA, DE SAN SEBASTIÁN), PEPA MUÑOZ (RESTAURANTE EL QUENCO DE PEPA, DE MADRID) Y

ELENA LUCAS (RESTAURANTE LA LOBITA, DE SORIA).

JURADOS ALTERNOS: JUANJO SANTACANA (EL ECONOMISTA), JONATAN ARMENGOL (INTERECONOMÍA), VÍCTOR MARTÍN (CHEF DE RESTAURANTE TRIGO, VALLADOLID).

17:00-18:00 horas. 1ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

18:00-18:30 horas. Descanso 1ª sesión de la competición nacional

18:30-19:30 horas. 1ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

19:30-20:30 horas. Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

Conduce el Concurso: **GOYO GONZÁLEZ** (periodista de Cope)

MARTES, 6 DE NOVIEMBRE DE 2018

11:00-12:00 horas. 2ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

12:00-12:30 horas. Descanso 2ª sesión de la competición nacional

12:30-13:30 horas. 2ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

PRESIDENTA DEL JURADO: SUSI DÍAZ (RESTAURANTE LA FINCA - ANTENA 3 TOP CHEF).

JURADOS PERMANENTES: AMAIA ORTÚZAR (RESTAURANTE GANBARA, DE SAN SEBASTIÁN), PEPA MUÑOZ (RESTAURANTE EL QUENCO DE PEPA, DE MADRID) Y ELENA LUCAS (RESTAURANTE LA LOBITA, DE SORIA).

JURADOS ALTERNOS: MIKEL MARÍN (GASTROLOVERS), JULIUS BIENERT (CANAL COCINA), ANA GONZALEZ (CENTRAL DE CARNES).

13:30-14:30 horas. Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

17:00-18:00 horas. 3ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

18:00-18:30 horas. Descanso 3ª sesión de la competición nacional

18:30-19:30 horas. 3ª sesión de la competición nacional (8 participantes)

PRESIDENTA DEL JURADO: SUSI DÍAZ (RESTAURANTE LA FINCA - ANTENA 3 TOP CHEF).

JURADOS PERMANENTES: AMAIA ORTÚZAR (RESTAURANTE GANBARA, DE SAN SEBASTIÁN), PEPA MUÑOZ (RESTAURANTE EL QUENCO DE PEPA, DE MADRID) Y ELENA LUCAS (RESTAURANTE LA LOBITA, DE SORIA).

JURADOS ALTERNOS: SERGIO MARTÍN (TVE), OYVIND BOE DALELV (CAMPEÓN MUNDIAL 2017), PACO BECERRO (DIRECTO AL PALADAR).

19:30-20:30 horas. Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

MIÉRCOLES, 7 DE NOVIEMBRE 2018

SEGUNDO CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2018

10:30 horas. Apertura y presentación del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2018.

Presentación a cargo del alcalde de Valladolid, **Óscar Puente Santiago** y concejala de Cultura y Turismo, **Ana María Redondo García**.

Composición de la Mesa de presentación del II Campeonato Mundial de Tapas compuesto por:

- Directiva de la Real Academia de Gastronomía:** Imelda Moreno y Arteaga.
- Presidenta del Jurado:** Susi Díaz. Restaurante La Finca - Antena 3 Top Chef.
- Secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato (México):** Teresa Matamoros Montes.
- Presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid:** María José Hernández Méndez.
- Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid:** Víctor Caramanzana Rey.
- Jefe de Publicaciones de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations):** Pedro Javaloyes.

• **Senior Vice President de Food & Beverage - Interstate Hotels & Resorts:** Fernando Salazar.

• **Director técnico del Campeonato:** Luis Cepeda.

11:00-13:30 horas. Sesión única del campeonato mundial (16 participantes). Países: Ecuador, España, Estados Unidos de América, Japón, México, Noruega, Nueva Zelanda, Taiwan, Irlanda, Portugal, Puerto Rico, Argentina, Colombia y Perú.

PRESIDENTA DE HONOR: IMELDA MORENO Y ARTEAGA (DIRECTIVA DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMIA)

PRESIDENTA DEL JURADO: SUSI DÍAZ (RESTAURANTE LA FINCA - ANTENA 3 TOP CHEF).

JURADOS:

FERNANDO SALAZAR (SENIOR VICE PRESIDENT FOOD & BEVERAGE - INTERSTATE HOTELS & RESORTS)

PEDRO JAVALOYES (JEFE DE PUBLICACIONES DE LA FAO -FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS)

ANTONIO GONZÁLEZ (CHEF RESTAURANTE LOS ZAGALES, VALLADOLID. CAMPEÓN DE ESPAÑA DE CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS 2010)

RODRIGO ROZA (TABERNA DEL ZURDO, OVIEDO. CAMPEÓN DE ESPAÑA DE CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS 2007)

CARLA ROYO-VILLANOVA (NARRADORA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA ¡HOLA!-VIAJAR CON CARLA)

13:30-14:30 horas. Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

20:00 horas. Clausura del XIV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2018Y DEL II CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID, presidida por el alcalde de Valladolid y otras autoridades, con asistencia de la presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y directora de la Real Academia de la Gastronomía.

•Proclamación de campeones y entrega de premios

•Cóctel de clausura

Conduce el Acto: **GOYO GONZÁLEZ**

JUEVES, 8 DE NOVIEMBRE 2018

11:00 horas

En la Escuela Internacional de Cocina “Fernando Pérez” de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid. (Av. Ramón Pradera, s/n, 47009 Valladolid).

Rueda de prensa y presentación de las tapas ganadoras del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2018.

11:15 horas

Clase magistral por parte de los cocineros vencedores de los dos campeonatos con la elaboración de la tapa ganadora del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2018, con descripción y elaboración de sus recetas ante los hosteleros y periodistas interesados.

DEL MARTES 6 AL DOMINGO 11 DE NOVIEMBRE

FESTIVAL MUNDIAL DE LA TAPA

• Los 46 establecimientos de hostelería de la ciudad que apadrinarán y acogerán a los participantes del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2018, ofrecerán en sus barras a los clientes la posibilidad de disfrutar durante estos días de las tapas a competición.

• A partir del jueves, los establecimientos de Valladolid que lo deseen podrán ofrecer su versión de la tapa ganadora del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del II Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2018.