

Organizadores



Patrocinadores Oro



Patrocinadores Plata



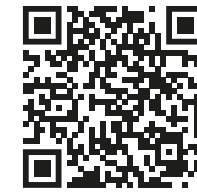
Patrocinadores Bronce



Colaboradores



XV CONCURSO NACIONAL PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID



#TapasVLL2019

III CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

2019 DEL 4 AL 6 DE NOVIEMBRE



FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA TAPA 5 al 10 de noviembre 2019



SÁBADO, 2 DE NOVIEMBRE DE 2019

De 11:30 a 13:30 horas

1. "LA TOSTA DE VALLADOLID".

Harina de Renedo, verduras ecológicas de INEA, queso y embutidos de la provincia de Valladolid.

Lugar: **stand de Alimentos de Valladolid.**

Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos), enmarcada en la Campaña de Promoción de Hábitos Saludables de la Diputación de Valladolid.

2. 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 Vicenza Jiménez del Estado de Guanajuato (México).

Durante la explicación de la chef, Vicenza Jiménez, 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

3. Show-cooking maridaje tapas-cervezas.

Actividad patrocinada por Mahou.

Lugar: **zona de cocinas del Concurso, ante el anfiteatro.**

El cocinero Marcos del Valle, del restaurante "El Mesón de Gonzalo", de Salamanca, con un SOL en la guía Repsol hará un show-cooking de 3 tapas, maridando con 3 cervezas diferentes del Grupo Mahou-San Miguel (MAHOU IPA, MAGNA de San Miguel, y Alhambra Roja) dando una explicación de las características de las 3 cervezas y el por qué maridan las tapas con ellas.

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

150 plazas limitadas según aforo.

DOMINGO, 3 DE NOVIEMBRE DE 2019

De 11:30 a 13:30 horas

1. "LA TOSTA DE VALLADOLID".

Harina de Renedo, verduras ecológicas de INEA, queso y embutidos de la provincia de Valladolid.

Lugar: **stand de Alimentos de Valladolid.**

Actividad dirigida a niños de 7 a 12 años (máximo 20 alumnos), enmarcada en la Campaña de Promoción de Hábitos Saludables de la Diputación de Valladolid.

2. 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 Vicenza Jiménez 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 bollitos rellenos con chicharrón de puerco acompañado de encurtidos, salsa, limón y sal, efectuados por Vicenza Jiménez del Estado de Guanajuato (México).

Durante la explicación de la chef, Vicenza Jiménez, 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, 4 DE NOVIEMBRE DE 2019

11:30 horas

Inauguración del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2019 y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

Presentación de los certámenes 2019.

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

Mesa de presentación compuesta por:

• **Mª José Meda**, presidenta del concurso nacional.

• **Víctor Alonso Monge**, Vicepresidente de la Diputación Provincial de Valladolid.

• **Luis Cepeda**, director de los campeonatos.

• **María José Hernández**, Presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid.

• **Víctor Caramanzana Rey**, Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid.

Entrega de diplomas a los finalistas presenciales del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del III 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 2019 con la siguiente acción:

El lunes 4 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 Don Bacalao, 5 Gustos, Austral Océano Gastro y El Portalón de O'Donnell y coordinados por Juan José Arranz de la Taberna La Cárcava y servido por los alumnos del I.E.S. Diego de Praves. Alimentos de Valladolid, estará presente regalando un bote conmemorativo de almendras garrapiñadas a todos los viajeros.

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.

XV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

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

Presidenta del Jurado: María José Meda (Restaurante El Batán).

Jurados Permanentes: Miguel Cobo (Restaurante Cobo Vintage, de Burgos), Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita, de Valencia) y Jesús Santamaría (Grupo Bokado, de San Sebastián).

Jurados Alternos: Manuel Villanueva (Mediaset), María Eizaguirre (Tve), Roberto Brasero (El Tiempo. Antena3).

17:00-18:00 horas. 1ª sesión de la competición nacional.

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

18:30-19:30 horas. 1ª sesión de la competición nacional.

19:30 a 20:30 horas. **Presentación de ALIMENTOS DE VALLADOLID en su stand** Degustación de panes y aceites de la provincia de Valladolid, con el Museo del Pan de Mayorga, La Tahona de Charí, Oleogourmet, Oligueva y Oliduero.

Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

Conduce el Concurso: **Goyo González** (periodista de Cope).

MARTES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2019

2ª sesión de la competición nacional

Presidenta del Jurado: María José Meda (Restaurante El Batán).

Jurados Permanentes: Miguel Cobo (Restaurante Cobo Vintage, de Burgos), Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita, de Valencia) y Jesús Santamaría (Grupo Bokado, de San Sebastián).

Jurados Alternos: Jonatan Armengol (Intereconomía) Jasbir Kaur (Ignite Colleges) Iván Sanz Cid (Bodega Dehesa De Los Canónigos).

11:00-12:00 horas. 2ª sesión de la competición nacional.

12:00-12:30 horas. Descanso 2ª sesión de la competición nacional. **Presentación de INHOSTEL en su stand:** Elaboración de tocnieta y costillares a baja Temperatura, regeneración en horno Mychef y técnicas de envasado. Cocinero: Josu Conde.

Presentación de ALIMENTOS DE VALLADOLID en su stand:

Degustación: la mejor torrija de España con Alimentos de Valladolid y el Museo del Vino de Peñafiel. Yolanda Martín del restaurante Maryobeli de Cogeces del Monte, maridada con un licor de orujo de Mataromera, seleccionado por Miguel Ángel Benito, sumiller del museo.

12:30-13:30 horas. 2ª sesión de la competición nacional.

13:45-14:30 horas. **Presentación de ALIMENTOS DE VALLADOLID en su stand:** Degustación: Almudena Sixto del Restaurante El Madrileño, lentejas IGP de Tierra de Campos, panes del Museo del Pan de Mayorga y el mejor rosado del mundo, Quellías de Bodegas Sinforiano.

Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

MARTES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2019

3ª sesión de la competición nacional

Presidenta del Jurado: María José Meda (Restaurante El Batán).

Jurados Permanentes: Miguel Cobo (Restaurante Cobo Vintage de Burgos), Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita, de Valencia) y Jesús Santamaría (Grupo Bokado, de San Sebastián).

Jurados Alternos: Óscar Vázquez (Antena3) Maricar de la Sierra (Expansión) Pepe Oneto (Periodista Cope).

17:00-18:00 horas. 3ª sesión de la competición nacional.

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

Presentación de FUENTEOLID BMW-MINI en su stand:

Presentación en directo del Nuevo BMW Serie 1.

El maridaje perfecto entre tecnología y mecánica: buscando la mejor eficiencia energética en un estilo único, sin perder la deportividad bávara característica de BMW.

18:30-19:30 horas. 3ª sesión de la competición nacional.

19:30-20:30 horas

Presentación de FINCA SANTA ROSALÍA en su stand: Chef restaurante Utopía Gastrolounge // Luis Miguel de San Ceferino Díaz. Bunny chow (plato típico de Sudáfrica) de rabo de Wagyu, ajo negro, boletus y castañas.

Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

MIÉRCOLES, 6 DE NOVIEMBRE 2019

TERCER CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2019

10:30 horas. Apertura y presentación del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2019.

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

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

• **Presidente de honor:** Rafael Ansón Oliart. Presidente de La Real Academia de Gastronomía.

• **Presidente del Jurado:** Carles Abellán. Restaurante La Barra de Carles Abellán.

• **Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato (México):** Teresa Matamoros Montes.

• **Vicepresidente de la Diputación Provincial de Valladolid:** Víctor Alonso Monge.

• **Presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid:** María José Hernández.

• **Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid:** Víctor Caramanzana Rey.

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

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

Presidente De Honor:

Rafael Ansón Oliart (Presidente de La Real Academia de Gastronomía).

Presidente Del Jurado: Carles Abellán (Restaurante La Barra, de Barcelona).

Jurados: Mandi Ciriza (Directora de canales de producción propia de Amc Networks International) Canal Cocina, Luis Cepeda (Periodista y Director de los Campeonatos de Pinchos y Tapas), Fernando Salazar (Senior Vice President Food & Beverage - Interstate Hotels & Resorts), Diego Guerrero (Chef Restaurante Los Dstage, Madrid), Alex Múgica (Chef Restaurante La Cocina de Alex Múgica, Leitzta) y Pablo Vicari (Chef Restaurante Elkano, Getaria).

11:00-12:00 horas. Sesión única de la competición mundial (8 participantes).

12:00-12:30 horas. Descanso Sesión única de la competición mundial.

Presentación de ALIMENTOS DE VALLADOLID en su stand:

Cata comentada ofrecida por el Museo del Vino, dirigida por Miguel Ángel Benito, con un verdejo fermentado en barrica de la bodega Cuatro Rayas, acompañado de una tosta de escabechado de gallina , elaborada por el cocinero Teo Rodríguez (Restaurante Trasto).

12:30-13:30 horas. Sesión única de la competición mundial (8 participantes).

13:30-14:30 horas. **Presentación de FINCA SANTA ROSALÍA en su stand:** Chef restaurante Suite 22 / Emilio José Martín Maquedano. Terrina de carrillera de wagyu al oloroso, espuma de patata caramelizada y seta de cardo.

Visita de los asistentes a los distintos stands patrocinadores del Concurso.

20:00 horas. Clausura del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2019 y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, presidida por el alcalde de Valladolid y otras autoridades.

Proclamación de campeones y entrega de premios.

Cóctel de clausura.

Conduce el Acto: **Goyo González**.

JUEVES, 7 DE NOVIEMBRE 2019

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 XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2019.

11:15 horas

Clase magistral por parte de los cocineros vencedores de los dos campeonatos con la elaboración de la tapa ganadora del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2019, con descripción y elaboración de sus recetas ante los hosteleros y periodistas interesados.

DEL MARTES 5 AL DOMINGO 10 DE NOVIEMBRE

FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA TAPA

• Los 48 establecimientos de hostelería de la ciudad que apadrinarán y acogerán a los participantes del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2019, 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 XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid 2019.