



# III CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS

CIUDAD DE VALLADOLID

# 2019

REGLAMENTO



6 de noviembre



6 de noviembre

# III CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

# 2019

Las tapas son el mensaje culinario más colectivo y universal de España. Basta con decir "tapas" para identificar la cocina española en el mundo. Define una modalidad culinaria propia y exclusiva, mediante una palabra que no precisa traducirse para identificar su origen. Se trata de porciones de alimento de elaboración variada, que pueden degustarse de manera informal y liberadora, tal como piden las tendencias gastronómicas contemporáneas. En la actualidad, ya puedan censarse en el mundo centenares de establecimientos que llevan en su concepto y emblema el signo de las Tapas.

Su operatividad se fundamenta en la claridad de su noción y en su ineludible origen español. La Ciudad de Valladolid convoca desde hace quince años el único Concurso Nacional de Tapas que se celebra en España con la participación de especialistas en Tapas de todas las comunidades autónomas del país.

Su éxito ha instalado a Valladolid, de manera principal, en el universo gastronómico de las Tapas. Tras una demostración tan efectiva, Valladolid ensancha su vigor internacional y atendiendo al éxito de la tapa en otros países, convoca la primera competición mundial para los profesionales que efectúan el formato de las Tapas en otros países del mundo.

Encuadrado en el Festival Internacional de la Tapa, el día 6 de noviembre de 2019 se celebrará en las instalaciones de la Cúpula del Milenio de Valladolid el III CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS que se rige por el siguiente:

## REGLAMENTO

1. La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid y Gastronomicom News, convoca el tercer Campeonato Mundial de Tapas entre cocineros en activo de restaurantes y bares del mundo donde se sirvan Tapas.
2. Cada participante podrá presentar una sola tapa de cocina personal, cuyos ingredientes tratarán de ser característicos de la cocina española en un 60%, además de utilizar el Aceite de Oliva Virgen Extra de origen español, en el caso de utilizar algún aceite.
3. Ingredientes y elaboración se describirán en un impreso oficial, acompañado de una fotografía de la tapa y un cuestionario relleno con los datos personales del autor de la tapa y del establecimiento que representa.
4. Las recetas podrán describirse en español o en inglés. La documentación y fotografía podrán ser remitidas en un formulario dentro de la página [www.concursosnacionaldepinchosytapas.com](http://www.concursosnacionaldepinchosytapas.com), o bien por e-mail [gastronomicom@gastronomicom.com](mailto:gastronomicom@gastronomicom.com), o por correo postal o mensajería a GASTRONOMICOM NEWS. c/ Jimena Menéndez Pidal, número 5. 28023 Madrid.
5. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa que se presente no deberá superar el costo de 1,20 euros al valorar los ingredientes que intervienen en la elaboración de una tapa.
6. Para el envío de las candidaturas se utilizarán los impresos oficiales que los profesionales de cocina, bares o restaurantes de diversos países del mundo y las asociaciones internacionales de cocina recibirán de la organización técnica del campeonato.
7. También podrán solicitarse los impresos oficiales para presentar las candidaturas (en lengua española o en lengua inglesa) a la organización técnica del Campeonato: GASTRONOMICOM NEWS. c/ Jimena Menéndez Pidal, número 5. 28023 Madrid o al correo electrónico [gastronomicom@gastronomicom.com](mailto:gastronomicom@gastronomicom.com)
8. La convocatoria queda abierta a partir del día 1 de junio de 2019, cerrándose a las 24 h. del día 1 de octubre de 2019. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.
9. Un jurado integrado por cocineros profesionales, miembros de la Asociación Hostelería de Valladolid y la organización técnica del campeonato, seleccionará entre las recetas y fotos recibidas hasta un máximo de 15 finalistas extranjeros para participar en la final presencial. A los participantes extranjeros se unirá el vencedor del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de España del año anterior, integrándose en total 16 finalistas.
10. La participación del concursante español se limita al vencedor del

Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de 2018, en su condición de Campeón de España.

11. El escrutinio en que se valorarán las recetas recibidas se efectuará ante responsables de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., quienes velarán por el cumplimiento estricto del Reglamento.
12. Todos los candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, durante los días 4, 5 y 6 de noviembre, con el alojamiento asignado y pagado durante las noches del 4 al 5, del 5 al 6 y del 6 al 7 e invitados a todas las comidas y festejos programados. Los gastos de viaje serán validados económicamente por la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. coordinando la dirección técnica del Campeonato su presencia en Valladolid en la mañana del día 4 de noviembre, antes de las 11 de la mañana, para participar en los actos de presentación del Campeonato Mundial de Tapas, entrega de diplomas acreditativos de su condición de finalistas y sorteo de los turnos de participación.
13. A cada candidato seleccionado se le asignará un establecimiento de apoyo (padrino) en Valladolid que tendrá conocimiento previo de la receta de la tapa finalista y facilitará los ingredientes precisos para elaborar la receta de su preparación.
14. Durante todos los actos públicos y la fase final del Campeonato Mundial de Tapas es obligatorio que los candidatos vistan indumentaria profesional propia, con el emblema del Concurso que le proporcionará la organización. El orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado durante la presentación del concurso en la mañana del día 4 de noviembre.
15. Obligaciones del concursante:
  - a) Acudir a todos los actos programados por la organización.
  - b) Renuncia a la posibilidad de cambiar el turno de participación sorteado, salvo por razones de causa mayor y pacto escrito entre participantes ante el director técnico del concurso.
  - c) Obligación de acudir al establecimiento de apoyo (padrino) para desarrollar su receta y enseñar su método a las dependencias de cocina y servicio, con el fin de que se ofrezca al público durante el Festival Internacional de la Tapa, que transcurre del 4 al 10 de noviembre.
16. La final del primer Campeonato Mundial de Tapas se celebrará durante la mañana del día 6 de noviembre en el recinto equipado al efecto en la Plaza del Milenio de la Ciudad de Valladolid.
17. Cada uno de los candidatos efectuará la tapa prevista en su

propuesta documental, incorporándose a los espacios culinarios individuales –en el orden previsto durante el sorteo previo– cada 5 minutos y dedicando un periodo máximo de 25 minutos para la elaboración de 8 tapas iguales, destinadas a la apreciación de cada uno de los 7 jurados y a su reproducción fotográfica testimonial.

18. La operatividad del campeonato y la igualdad de oportunidades para cada concursante exige un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al jurado y será descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto.
19. La función de control de tiempo de cada finalista la ejercerá un jurado independiente nombrado, como el resto de los jurados, por la dirección técnica del concurso. El controlador de tiempos entregará los resultados de su cronometraje al presidente del jurado, quien lo incorporará al resto de las votaciones, aplicándose las penalizaciones antes del escrutinio final.
20. El jurado de la fase final estará integrado por 7 prestigiosos especialistas en la gastronomía española, bajo la presidencia de un reconocido Jefe de Cocina. Dicho jurado estará compuesto por acreditados profesionales de cocina en la hostelería nacional, periodistas y personajes célebres caracterizados por su afición a la gastronomía.
21. Un profesional de hostelería, delegado por la Asociación de Hostelería de Valladolid, ejercerá como Jurado observador, quien, al final de la sesión presencial de Campeonato del Mundo, informará al presidente del jurado y al director técnico de las eventuales incidencias que se produzcan durante la elaboración del pincho o tapa y a propósito de observaciones relacionadas con una pre-elaboración injustificada o fraudulenta.
22. Los jurados efectuarán sus puntuaciones de 0 al 10 puntos en boletines que evaluarán los conceptos de Sabor, Originalidad, Presentación y Aplicación comercial de cada tapa, sujetos a coeficientes multiplicadores de 4, 3, 2 y 1, respectivamente, para cada uno de los conceptos.
23. El jurado del Campeonato se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta en presencia de un responsable de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. que será fedatario de la regularidad del escrutinio y el director técnico del campeonato, quien verificará y efectuará el control de los boletines de votación. El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empates o discrepancias. Los resultados serán inapelables.
24. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del Concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, los cuatro miembros del jurado permanente determinarán a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el Concurso:

Primer premio	Galardón artístico y 6.000 euros Campeón Mundial de Tapas
Segundo premio	Galardón artístico Subcampeón Mundial de Tapa
Tercer premio	Galardón artístico Subcampeón Mundial de Tapa
25. Podrán otorgarse además, en criterio acorde entre la Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid, S.L., y la dirección técnica del Campeonato Mundial de Tapas otros galardones que

premia a conceptos o características singulares de tapas participantes, no distinguidos con los tres primeros premios, siempre que no perturben el desarrollo del Campeonato Mundial de Tapas ni lesionen los principios de igualdad del certamen.

26. Los galardones complementarios tomarán en consideración el uso de aceite de oliva virgen extra español entre los ingredientes de las recetas, así como otros productos de origen español o las fusiones culinarias que estimulen la difusión internacional del formato de la tapa española.
27. La proclamación de los Campeones, Subcampeones del mundo y galardonados complementarios tendrá lugar durante el acto de clausura, en la tarde del día 6 de noviembre, y contará con la asistencia de autoridades, medios informativos, titulares de redes sociales o bloggers, nacionales e internacionales, así como cocineros y hosteleros locales, nacionales e internacionales acreditados en el acto. Los finalistas del concurso deberán acudir al acto de clausura vestidos con su atuendo profesional habitual.
28. Los vencedores del Campeonato Mundial de Tapas, galardonados en cualquiera de sus modalidades, se comprometen a acudir a los establecimientos vallisoletanos que ofrezcan sus pinchos y atenderán a los medios informativos que les convoquen.
29. El Campeón Mundial de Tapas 2019 permanecerá en Valladolid, si le fuera posible, el día siguiente de la clausura del concurso, tanto para atender los compromisos informativos dimanados de su triunfo, como para dotar de asistencia técnica al establecimiento de Valladolid que lo apadrinó, a efectos de facilitar la intensa demanda de la tapa ganadora que se produce durante los días sucesivos a la competición e impartir una lección magistral acerca de la tapa vencedora en el lugar que la organización determine.
30. Durante el día del Campeonato Mundial y los días sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid el Festival Internacional de la Tapa 2019 en el que participarán los bares y restaurantes especializados de Valladolid, ofreciendo al público las tapas y pinchos de todos los finalistas, cuya receta y método es obligatorio facilitar.
31. Los establecimientos de Valladolid quedan autorizados por los autores para ofrecer al público permanentemente las tapas campeonas entre sus prestaciones culinarias, publicitando su condición de tapas vencedoras en el Campeonato Mundial de Tapas y mencionándose al autor.
32. La inscripción como candidato en el tercer Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

En Valladolid, a 1 de junio de 2019

Organización Técnica



GASTRONOMICOM  
91 357 41 30  
[gastronomicom@gastronomicom.com](mailto:gastronomicom@gastronomicom.com)  
[www.gastronomicom.com](http://www.gastronomicom.com)



Ayuntamiento de  
**Valladolid**



VALLADOLID

ciudad amiga de la gastronomía y el vino



Hostelería  
de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS