

IV CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2020

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, tal como sugieren 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 todo el país.

Su éxito ha instalado a Valladolid, de manera principal, en el universo gastronómico de las Tapas.

Tras una demostración tan efectiva, Valladolid ha ensanchado su vigor internacional y atendiendo al éxito internacional de la tapa, convoca la cuarta 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 11 de noviembre de 2020 se celebrará en las instalaciones de la Cúpula del Milenio de Valladolid.

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 el Turismo de Valladolid, S.L., coordinando la dirección técnica del Campeonato Gastronómico News, como directora técnica y de comunicación del campeonato, su gestión y presencia en Valladolid en la mañana del día 9 de noviembre, antes convoca el cuarto Campeonato Mundial de Tapas, de proyección internacional, de las 11 de la mañana, para participar en los actos de presentación del Concurso Nacional y del Campeonato Mundial de Tapas, entrega de los diplomas acreditativos de su condición de finalistas y sorteo de los turnos de participación.

2 Cada participante podrá presentar una sola tapa de cocina personal, cuyos ingredientes y elaboración se describirán en un impreso oficial, acompañado de una fotografía de la tapa, y un cuestionario llenado con los datos personales del autor de la tapa y del establecimiento que representa.

3 Las recetas podrán describirse en lengua española, en inglés o en el idioma del país de origen del participante. La fotografía se enviará en papel o por correo electrónico o en formato digital (CD o DVD).

4 Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa que se presente no deberá superar el costo de 1,50 euros (1,7 \$ USA) al valorar los ingredientes que intervienen en la elaboración de la tapa concursante.

5 La documentación será remitida por correo postal, mensajería, mediante e-mail o por cualquier otro sistema electrónico, adjuntando una fotocopia de la página de identificación del pasaporte del participante.

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 en papel o formato electrónico para presentar las candidaturas (en lengua española o en lengua inglesa) a la organización técnica del Campeonato: Gastronómico News, Calle Jimena Menéndez Pidal, 5. 28203 Madrid o correo electrónico gastronomicom@gastronomicom.com

8 La convocatoria queda abierta a partir del día 30 de Julio de 2020, cerrándose a las 24 h. del día 6 de octubre de 2020. 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 presencialmente en la fase final. Al cómputo de participantes extranjeros seleccionados se añadirá el vencedor del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de España del año anterior, integrándose en total 16 finalistas.

10 La participación española se limita al vencedor del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de 2019, en su condición de Campeón de España o a los sucesivos subcampeones, en caso de indisposición o renuncia a participar del campeón o causas de fuerza mayor.

11 La reunión en que se valorarán y seleccionarán las recetas recibidas se efectuará entre profesionales de cocina de la Asociación Hostelería de Valladolid y el director técnico del Campeonato, 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 9, 10 y 11 de noviembre, con el alojamiento asignado y pagado durante cuatro noches, del domingo 8 al miércoles 11 y, en su condición de colaboradores del establecimiento local que les apadrina, atendidos en con el mismo rango que los empleados habituales del establecimiento a efectos de manutención.

13 Los gastos de sus viajes correrán a cargo de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., coordinando la dirección técnica del Campeonato Gastronómico News, como directora técnica y de comunicación del campeonato, su gestión y presencia en Valladolid en la mañana del día 9 de noviembre, antes convoca el cuarto Campeonato Mundial de Tapas, de proyección internacional, de las 11 de la mañana, para participar en los actos de presentación del Concurso Nacional y del Campeonato Mundial de Tapas, entrega de los diplomas acreditativos de su condición de finalistas y sorteo de los turnos de participación.

14 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 al concursante los ingredientes precisos para elaborar la receta. 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 9 de noviembre de 2020.

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 por 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 9 al 11 de noviembre.

16 La final del tercer Campeonato Mundial de Tapas se celebrará durante la mañana del día 11 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 en el cómputo general de los jurados 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 cronometraje 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 director técnico y éste, a su vez, 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 siete prestigiosos especialistas en gastronomía, bajo la presidencia de un reconocido Jefe de Cocina además de algún vencedor de los Concursos Nacionales de Tapas de años anteriores, personalidades públicas afines a la hostelería o el turismo, cronistas gastronómicos, correspondientes extranjeros, directores de instituciones culinarias o directivos de cadenas de televisión sensibilizados con la gastronomía, además de un presidente de honor y el director técnico del Campeonato Mundial de Tapas, con voz pero sin voto.

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 director técnico y al presidente del jurado de las eventuales incidencias detectadas durante la elaboración de la tapa de cada concursante, a propósito de pre-elaboraciones injustificadas o fraudulenta, colaboración ajena a las de su ayudante previsto o padrino y presencia de más de un colaborador en el espacio de trabajo.

22 En todo caso queda expresamente prohibida:

a) la permanencia de un ayudante en el espacio de trabajo, a riesgo de descalificación
b) la interacción del concursante ante el jurado fuera del set culinario donde realizará su elaboración.

23 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.

24 El jurado del Campeonato Mundial de Tapas 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.

25 El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empates o discrepancias. Los resultados serán inapelables.

26 La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del Concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, los miembros del jurado determinarán a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el Concurso:

Primer premio Galardón artístico y 10.000 euros.

Premio Interprofesional del Aceite de Oliva.
Campeón Mundial de Tapas.

Segundo premio Galardón artístico y 5.000 euros.

Subcampeón Mundial de Tapas.

Tercer premio Galardón artístico y 2.500 euros.

Subcampeón Mundial de Tapa.

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 premian a conceptos o características singulares de tapas participantes, no distinguidos con los tres primeros premios, como viajes con permanencias de formación y recreo en Valladolid.

27 La proclamación de los Campeones, Subcampeones del mundo (segundo y tercer premio) 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 El Campeón Mundial de Tapas 2020 permanecerá en Valladolid por cuenta de la organización, como mínimo todo el día siguiente al de la clausura del concurso, tanto para atender a 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.

29 Durante el día del Campeonato Mundial o días previos y sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid el Festival Internacional de la Tapa 2020 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 se obligan a facilitarles.

30 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.

31 La inscripción como candidato en el tercer Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

32 En criterio acorde con la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, la dirección técnica del Campeonato Mundial de Tapas se reserva la facultad de modificar los requisitos y la mecánica de la competición, contemplada en el presente Reglamento, en función de los escenarios sanitarios, circunstancias de movilidad o causas de fuerza mayor que concurren al finalizarse el plazo de presentación de candidaturas.

En Valladolid, a 30 de Julio de 2020

Organización Técnica



91 357 41 30
gastronomicom@gastronomicom.com
www.gastronomicom.com



Ayuntamiento de
Valladolid



VALLADOLID
ciudad amiga de la gastronomía y el vino



Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



VA!

VALLADOLID
ciudad amiga de la gastronomía y el vino



IV CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS

CIUDAD DE VALLADOLID

2020



REGLAMENTO