

XVI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

2020

Los pinchos y las tapas de cocina son un signo inequívoco de la identidad gastronómica española que manifiesta la versatilidad culinaria del país en dosis de degustación. Se trata de una modalidad y un hábito social implantado en todo el país. La Ciudad de Valladolid se caracteriza por su tradición en la oferta hostelera de pinchos y tapas, generadora de certámenes locales y regionales que han desembocado en la convocatoria anual del único Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que se celebra oficialmente en España, avalado por 15 años ininterrumpidos de existencia.

En su fase final y presencial participan unos 50 cocineros especializados en tapas de todas las comunidades autónomas del país, tras una selección de finalistas efectuada entre centenares de candidatos El Ayuntamiento de Valladolid y la Asociación de Hostelería de Valladolid, en su deseo de perseverar en la calidad del pincho y la tapa, elevar su rango profesional y verificar su alcance nacional e internacional, convoca un nuevo encuentro profesional entre especialistas de toda España, acreditados en la modalidad y cocineros sensibilizados con la gastronomía española de diversos países del mundo, encuadrado en el Festival Internacional del Pincho y la Tapa, que se celebrará entre los días 9 y 15 de noviembre de 2020 e incluye el

XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina regido 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 XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional que dispongan de bar donde se sirvan tapas y/o pinchos.

2 Cada participante podrá presentar un pincho o tapa de cocina personal, cuyos ingredientes y elaboración describirá en un impreso oficial, al que acompañará una fotografía de calidad en formato digital o en papel fotográfico que reproduzca la tapa de la que es autor, prevista para competir y un cuestionario relleno con sus datos personales y los del establecimiento que representa.

3 La documentación se podrá presentar en el formulario que se reproduce en la página www.concursonaldepinchosytapas.com, enviándola al e-mail: gastronomicom@gastronomicom.com o a la dirección física Gastronomicom News c/ Jimena Menéndez Pidal, 5. 28023 Madrid, por correo postal o mensajería.

4 Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho que se presente no deberá superar el costo de 1,20 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso.

5 La convocatoria queda abierta a partir del día 30 de 07 de 2020, cerrándose la recepción de solicitudes a las 24 h. del día 06 de octubre de 2020. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.

6 Un jurado integrado por miembros de la Asociación de Hostelería de Valladolid y la organizadora técnica del certamen, seleccionará entre las recetas y fotos recibidas, hasta un máximo de 41 finalistas para participar en la final presencial, a los que se añadirán los vencedores de las 4 modalidades del concurso Provincial de Pinchos y Tapas de Valladolid, integrando 45 finalistas en total. En previsión de posibles deserciones, el jurado elegirá 3 finalistas más, que permanecerán como reservas para cubrir eventuales sustituciones.

7 El escrutinio en que se valorarán las recetas recibidas se celebrará ante responsables de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid S.L., quienes velarán por el cumplimiento estricto del reglamento.

8 La participación de concursantes de Valladolid se limita a los ganadores del Concurso Provincial de Pinchos de 2020 en sus 4 modalidades: Pincho de Oro, Pincho de Plata, Pincho de Bronce y Pincho de Cobre. Como vencedores del concurso provincial se convierten automáticamente en finalistas del concurso nacional. Los concursantes de Valladolid deberán, no obstante, instrumentar su inscripción ante la organización, para garantizar que se cumplen las condiciones que regulan al Concurso Nacional.

9 La condición de vencedor en concursos de tapas y pinchos en provincias donde se hayan celebrado concursos de pinchos y tapas avalados por asociaciones profesionales, desde noviembre de 2019 a octubre de 2020,

se tendrá en cuenta favorablemente durante la evaluación de la fase documental y merecerán el incremento de un punto por parte de cada uno de los jurados, siempre que el mérito se refleje en la ficha de inscripción y sea verificable.

10 Los campeones interprovinciales de pinchos o tapas, celebrados en alguna de las 17 comunidades autónomas del país, tendrán la oportunidad de que su ganador participe automáticamente en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas como finalista, siempre que el concurso lo institucionalice o apoye expresamente una población o entidad pública de la Comunidad Autónoma y su reglamento no discrepe de lo establecido en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

11 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 por la organización durante las noches del 9 al 10 y del 10 al 11. Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante, coordinándose con la organización su presencia en Valladolid en la mañana del día 9 de noviembre, antes de las 11 de la mañana, para participar en los actos de presentación del Concurso, entrega de diplomas acreditativos como finalistas del Concurso nacional y del sorteo de los turnos de participación.

12 A cada candidato seleccionado se le asignará un establecimiento de apoyo (padrino) en Valladolid que le facilitará los ingredientes precisos para elaborar la receta de su preparación. Integrados al equipo del establecimiento de apoyo su consideración, a efectos de manutención, será la prevista para el personal del establecimiento.

13 Durante todos los actos públicos y la fase final del Concurso es obligatorio que los candidatos vistan la indumentaria profesional oficial, con el emblema del Concurso que le proporcionará la organización.

14 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.

15 Obligaciones del concursante:

a) Acudir a todos los actos programados por la organización en que se requiera su presencia.

b) Renuncia a la posibilidad de cambiar el turno de participación sorteado, salvo 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 aportar la receta con que concursará y enseñar su procedimiento a la dependencia de cocina y servicio, con el fin de que puedan ofrecerla a su clientela durante el Festival Internacional de la Tapa Ciudad de Valladolid, que transcurre del 9 al 15 de noviembre.

16 La fase final del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se celebrará los días 9 y 10 de noviembre en el recinto equipado al efecto en la Plaza del Milenio de la Ciudad de Valladolid, donde cada uno de los candidatos efectuará la tapa o el pincho previsto en su propuesta documental, incorporándose a los espacios culinarios individuales en lapsos sucesivos de 5 minutos y dedicando un periodo máximo de 25 minutos para la

elaboración de 8 tapas similares, destinadas a la apreciación de cada uno de los 7 jurados y a la reproducción fotográfica de cada tapa participante. 17 La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades a 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. La función de control de tiempo de cada finalista la ejercerá un jurado independiente nombrado al efecto, como el resto de los jurados, por la dirección técnica del concurso.

18 El controlador de tiempos entregará los resultados de los cronometrajes que hayan superado el tiempo estipulado para realizar la tapa al director técnico del concurso y al presidente del jurado, quien lo incorporará a las votaciones, aplicándose las penalizaciones con anterioridad al escrutinio final.

19 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. Cuatro de los jurados entre los que se incluye al presidente serán acreditados profesionales de cocina de la hostelería nacional y actuarán como jurados permanentes durante las 3 sesiones. Los otros 3 jurados, elegidos entre periodistas y personajes célebres, caracterizados por su afición a la gastronomía, serán renovados en cada sesión.

20 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, respecto a pre-elaboraciones injustificadas o fraudulentas, colaboración ajena a las de su ayudante previsto o padrino y la presencia de más de un colaborador en el espacio de trabajo.

21 En todo caso queda expresamente prohibida:

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

22 Los jurados efectuarán su puntuación de 0 al 10 puntos en boletines que valorarán los conceptos de sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial de cada pincho o tapa, sujetos a coeficientes multiplicadores de 4, 3, 2 y 1, respectivamente, para cada uno de los conceptos citados.

23 El jurado permanente del concurso, integrado únicamente por los 4 cocineros profesionales, se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta en la presencia de un responsable de la Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid, que será fedatario de la regularidad del escrutinio y el director técnico del concurso, que comprobará y efectuará el control de los boletines de votación.

24 El presidente del jurado gozará de voto de calidad en caso de empate. Los resultados serán inapelables. 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 permanente determinarán a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el concurso:

Primer premio: Galardón artístico y 10.000 euros

Campeón Nacional de Pinchos y Tapas

Segundo premio: Galardón artístico y 5.000 euros

Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas

Tercer premio: Galardón artístico y 2.500 euros

Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas

Asimismo podrán otorgarse, a criterio del jurado permanente, otros 3 o más galardones –con o sin dotación económica y patrocinados o no–, para premiar conceptos o características singulares de tapas a pinchos o tapas no distinguidos con los 3 primeros premios (Mejor concepto de Tapa, Tapa más vanguardista, Tapa más tradicional, etc.), acreditándose tales distinciones mediante diplomas. La Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid está facultada para crear otros galardones o recompensas, siempre que no perturben el desarrollo del Concurso Nacional ni lesionen los principios de igualdad del certamen.

25 La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura, en la tarde del día 11 de noviembre, y contará con la asistencia de autoridades y medios informativos internacionales, nacionales y locales. Los finalistas del concurso deberán acudir al acto de clausura ataviados con su atuendo profesional habitual.

26 Los vencedores del concurso galardonados en cualquiera de sus modalidades se comprometen a visitar los establecimientos vallisoletanos donde se ofrezcan sus pinchos y atender a los medios informativos que les convoquen.

27 El campeón nacional de pinchos y tapas 2020 permanecerá en Valladolid por cuenta de la organización, como mínimo todo el día siguiente de la clausura del concurso, para impartir una lección magistral acerca de la tapa vencedora ante los estudiantes de las escuelas internacionales de cocina que asistan al evento, atender a compromisos informativos emanados de su triunfo en la rueda de prensa previa y dotar de asistencia técnica a los establecimientos que apadrinaron, al efecto de facilitar la intensa demanda del pincho ganador que se produce durante los días sucesivos al certamen. Durante las fechas del Concurso y los días sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid el Festival Internacional de la Tapa 2020 en que participarán los establecimientos especializados de Valladolid, ofreciendo al público las tapas y pinchos de todos los finalistas, cuya receta y método están obligados a facilitarles, como queda de manifiesto en la cláusula 15 c) del presente Reglamento.

29 Los establecimientos hosteleros de Valladolid quedan autorizados por los autores para ofrecer al público permanentemente los pinchos campeones entre sus prestaciones culinarias, publicitando su condición de vencedores en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, y mencionándose a su autor.

30 La inscripción como candidato en el XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas implica el conocimiento del presente Reglamento y su conformidad total con su contenido.

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



XVI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2020

REGLAMENTO



del 9 al 11 de noviembre



del 9 al 11 de noviembre