



VA!

VALLADOLID

ciudad amiga de la gastronomía y el vino



V CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS

CIUDAD DE VALLADOLID

2021



REGLAMENTO

10 de noviembre

10 de noviembre

ñ



V CAMPEONATO
MUNDIAL
DE TAPAS
CIUDAD DE VALLADOLID
2021

REGLAMENTO

1 La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. (SMPTVA) en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, convoca el quinto Campeonato Mundial de Tapas, entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el mundo.

2 Cada participante podrá presentar una sola tapa inédita, cuyos ingredientes y elaboración se plasmarán en el formulario oficial, acompañado de una fotografía de la tapa, un cuestionario con los datos personales del autor de la tapa y del establecimiento que representa, y un vídeo de menos de un minuto y medio de duración siguiendo el modelo adjunto a esta convocatoria. ([Enlace a modelo video](#))

3 Todos los documentos se podrán enviar en español o inglés a través de los enlaces de esta convocatoria. ([Enlace a solicitud](#)) Sólo se administrarán solicitudes enviadas a través este canal.

4 Con el fin de competir bajo las mismas condiciones, el coste de los ingredientes de la receta no deberá superar el valor de 1,50 euros (1,70 \$ USA). Dado que el participante no tiene acceso a los precios de mercado en España, en caso de que al valorar la receta enviada el comité de selección lo considere oportuno contactará al participante advirtiendo de cualquier desvío en el precio.

5 La convocatoria queda abierta a partir del 1 de Julio de 2021, cerrándose a las 24 h. del día 10 de septiembre de 2021. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.

6 Un jurado integrado por cocineros profesionales, miembros de la Asociación de Hostelería de Valladolid, la organización técnica del campeonato y la SMPTVA, seleccionará entre las recetas recibidas hasta un máximo de 15 finalistas extranjeros y 3 reservas 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, siendo en total 16 finalistas. En caso de que el candidato español no pueda participar o renuncie, se pasará al subcampeón y así sucesivamente hasta tener un candidato representante de España.

7 Todos los candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, durante los días 8, 9 y 10 de noviembre, con el alojamiento asignado y pagado durante cuatro noches, del domingo 7 al miércoles 10, salvo que la logística de los vuelos obligue a pasar más noches, y serán apadrinados por un restaurante local.

8 Los gastos de viaje correrán a cargo de la organización del concurso, coordinando la dirección técnica del Campeonato su gestión y presencia en Valladolid durante todos los días del evento.

9 El participante se compromete a cumplir las normas y seguir en todo caso las indicaciones y la agenda del Concurso. En la agenda se especificarán todas las actividades y lugares en los que deben estar los participantes, siendo estas obligado cumplimiento.

10 A cada candidato seleccionado se le asignará un establecimiento de apoyo (padrino) en Valladolid con el que tendrá que contactar previamente para facilitar toda la información necesaria para elaborar la receta. Durante todos los actos públicos y la fase final del Campeonato Mundial de Tapas, es obligatorio que los candidatos vistan el uniforme que se detallará. Una vez se haya realizado el proceso de selección de los finalistas, el orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado dos semanas antes del concurso.

11 Cada uno de los participantes ejecutará la tapa en un periodo máximo de 25 minutos para la elaboración de 13 tapas iguales, destinadas a cada uno de los jurados y a su reproducción fotográfica de la prensa.

12 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 de las preparaciones al jurado y será descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto. La función de cronometraje de cada finalista la ejercerá el secretario del jurado en coordinación con la dirección técnica del concurso. En caso de que algún concursante supere el tiempo estipulado, el secretario del jurado propondrá la sanción al presidente del jurado.

13 El jurado de la fase final estará integrado por al menos 10 prestigiosos especialistas en gastronomía, bajo la presidencia de un reconocido Jefe de Cocina.

14 Un profesional de hostelería, delegado por la Asociación de Hostelería de Valladolid ejercerá como Jurado observador, quien, al final de la sesión presencial, informará al secretario y al presidente del jurado de las eventuales incidencias detectadas durante la elaboración de la tapa: pre-elaboraciones injustificadas o fraudulentas, colaboración ajena a las de su ayudante previsto o padrino o presencia de más de un colaborador en el espacio de trabajo. En todo caso queda expresamente prohibida la permanencia de más de un ayudante en el espacio de trabajo, a riesgo de descalificación y la interacción del concursante ante el jurado fuera del espacio donde realizará su elaboración salvo que sea requerido por parte del presidente del jurado.

15 Los jurados puntuarán en las fichas oficiales evaluando los siguientes conceptos: Sabor (40 puntos), Originalidad (20 puntos), Presentación (20 puntos) y Aplicación comercial la tapa (20 puntos).

16 Al finalizar el campeonato, el jurado 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 SMPTVA, que será fedatario de la regularidad del escrutinio, y del secretario técnico del campeonato quien verificará y efectuará el control de las hojas de votación.

17 El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empates o discrepancias. El resultado será inapelable.

18 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

Segundo premio Galardón Artístico y 5.000 euros

Tercer premio Galardón Artístico y 2.500 euros

Podrán otorgarse, además, a criterio de la SMPTVA otros galardones que premien a conceptos o características singulares de tapas participantes.

19 Todos los participantes se comprometen a atender a la prensa nacional e internacional cuando sean requeridos durante el concurso. Igualmente se comprometen a promocionar el concurso en su país de origen a través de sus redes sociales y a través de la prensa especializada. La organización se reserva el derecho a establecer un premio especial para el participante que haya conseguido una mayor promoción de su participación en el Concurso.

20 El Campeón Mundial de Tapas 2021 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 de prensa como para dotar de asistencia técnica al establecimiento de Valladolid que lo apadrinó. Igualmente, el participante se compromete a participar en la demostración de su tapa que se realizará el jueves 11 de noviembre, ante los medios de prensa y profesionales.

21 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.

22 La organización realizará todos sus esfuerzos para que la celebración del Campeonato se lleve a cabo con toda normalidad y de acuerdo a lo dispuesto en este Reglamento y los usos y costumbres generados a lo largo de su historia, si bien se reserva el derecho a modificar alguna o algunas de las disposiciones de este Reglamento en caso de ser necesario para adaptarse a las normas sanitarias que rían en cada momento u otras causas de fuerza mayor, sin que esas modificaciones generen derecho a reclamación o indemnización para los participantes.

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

En Valladolid, a 30 de junio de 2021

NOTA: EN CASO DE NO PODER REALIZAR UN CAMPEONATO PRESENCIAL

De producirse algún inconveniente o restricción en los desplazamientos desde determinados países a España o las cuarentenas obligatorias a su regreso al país de origen, la SMPTVA se reserva el derecho a modificar las condiciones generales o particulares del concurso y de la participación de cada uno de los finalistas.

Organización Técnica



e-Spain
education enjoyment excellence
info@e-spain.eu
www.e-spain.eu



Ayuntamiento de
Valladolid



VALLADOLID
ciudad amiga de la gastronomía y el vino



Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS