

XII
CONCURSO NACIONAL
pinchos y tapas
ciudad de Valladolid

VIII
CONCURSO INTERNACIONAL
de Jóvenes Chefs del
Programa de formación
de ICEX y la EIC de
Valladolid

2016 del 7 al 9 de noviembre



VALLADOLID del 7 al 9 de noviembre de 2016

XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

Y

VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE JÓVENES CHEFS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL ICEX Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA DE LA CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID

DESDE EL SÁBADO 5 AL DOMINGO 13 DE NOVIEMBRE,
VALLADOLID SE CONVIERTE EN LA CAPITAL MUNDIAL DE LAS TAPAS

Entre los días 7 y 9 de noviembre se disputa en Valladolid la fase final del único Concurso Nacional, en el formato culinario más genuino y popular de España y el Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Mundo

María Marte, del restaurante Club Allard de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía, poseedora de dos estrellas Michelin y dos soles en la Guía Repsol, presidirá el Jurado del concurso nacional ante el que competirán los 46 cocineros finalistas de todas las comunidades autónomas españolas.

Rafael Ansón presidirá un año más el jurado en el que competirán 12 alumnos del VIII Concurso Internacional de jóvenes chefs del programa de formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid

El Premio a la tapa Campeona de España está dotado con 6.000 euros, proclamándose además dos Subcampeones y tres Accésits al mejor concepto de tapa, a la tapa más tradicional y a la tapa más vanguardista.

Noruega es el País Invitado Especial este año y las especialidades culinarias del Mar de Noruega se servirán en algunos bares vallisoletanos a partir del sábado día 5, bajo el lema "Bocados del Mar de Noruega"

La organización de ambos certámenes corre a cargo del Ayuntamiento de Valladolid, junto a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, la Escuela Internacional de Cocina de la ciudad, dependiente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria y servicios de Valladolid, y cuenta con el soporte técnico y mediático de la compañía de eventos Gastronomicom News. Así mismo, cuenta con la colaboración de numerosos patrocinadores y el apoyo de Turespaña e ICEX Exportación e Inversiones.

La duodécima edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y la séptima edición del Concurso Internacional de Tapas de Jóvenes Chefs del Programa de Formación ICEX y la EIC de Valladolid, propiciarán una semana de ambiente festivo (del 7 al 13 de noviembre) en la que cocineros especialistas en tapas de toda España y alumnos de distintas escuelas internacionales, vallisoletanos y visitantes disfrutarán de la hospitalidad y la gastronomía de Valladolid.

Shw-coocking y talleres

Durante las jornadas anteriores al Concurso, Valladolid se convierte en el epicentro gastronómico nacional, cuyas actividades comenzarán a celebrarse el sábado día 5 y el domingo día 6 de Noviembre.

Noruega, el País Invitado de esta duodécima edición, realizará en la Cúpula del Milenio el sábado día 5, un showcooking denominado “Bocados del Mar de Noruega”, donde mostrará la aplicación y versatilidad de los pescados característicos de los mares noruegos en el formato de tapas.

Hung Fai, el chef de Hong Kong, residente en España y promotor de la actividad culinaria noruega de vanguardia, efectuará una sesión de elaboración y degustación de tapas utilizando productos típicos del país nórdico, como son el bacalao fresco, la trucha nórdica, el cangrejo gigante y el salmón del Mar de Noruega, utilizando los productos frescos que llegarán a diario a la pescadería instalada en los espacios recreativos de la Cúpula del Milenio.

El domingo 6, un Aula de Cocina Infantil invitará a un nutrido grupo de escolares con curiosidad culinaria, a las clases que impartirá el chef Sergio Fernández. También a las sesiones de elaboración de tortillas de maíz y tacos (la tapa mexicana) a cargo de los cocineros desplazados desde Guanajuato (México), Estado Invitado del Concurso el pasado año.

Será también en la Cúpula del Milenio donde tendrá lugar el día 5 el I Campeonato Nacional de Cortadoras de Jamón, a iniciativa de Diego Hernández y avalado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón de España.

Por su parte, la Plaza Mayor recibirá una representación de la ciudad de Sevilla, invitada al Concurso en virtud de su pertenencia, como Valladolid, a la iniciativa gastronómica Saborea España, promocionando así sus afinidades turísticas y gastronómicas en torno a la tapa y su itinerancia urbana.

XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS

Centenares de cocineros de bares y restaurantes de todas las comunidades autónomas han presentado sus tapas y pinchos de autor para esta duodécima edición del concurso. Entre las recetas recibidas, han sido 46 las escogidas por un comité profesional de selección, con la participación de todas las comunidades y ciudades autónomas de España.

La Competición se celebrará en la Cúpula del Milenio, sede del concurso, y la votaciones del Jurado determinarán las diversas distinciones a los participantes, proclamando al Campeón de España de Pinchos y Tapas 2016, que recibirá un premio de 6.000 euros y una escultura alegórica a su triunfo. Durante el concurso, un establecimiento hostelero de Valladolid apadrinará a cada uno de los participantes foráneos, incluyendo la tapa concursante en su oferta durante toda la semana, para que pueda ser degustada por el público en general.

Presidenta del jurado

María Marte, cocinera dominicana afincada en Madrid desde hace más de una década, Premio Nacional de Gastronomía 2014 y Chef del exclusivo Club Allard de Madrid, será la primera mujer que presida el jurado del concurso, integrado por acreditados cocineros, personajes populares y periodistas relacionados con la gastronomía.

La competición del **XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid**, que reúne a los mejores especialistas en tapas de todo el país, se desarrollará durante tres sesiones de competición los días los días 8 y 9 de noviembre en la Cúpula del Milenio, instalada en la plaza del mismo nombre, junto al río Pisuerga.

Selección y mecánica del concurso

Los cocineros Víctor Martín, Juanjo Fernández París, Albar Hinojal, Jesús Sanabria y Manuel Armesto, junto al Director Técnico del Concurso Luis Cepeda, en representación de Gastronomicom News, la gestora del concurso desde hace 12 años, constituyeron el comité de selección reunido el día 12 de octubre, que ha evaluado las candidaturas presentadas y puntuado la calidad culinaria, originalidad, estética y aplicación comercial de cada una de las propuestas recibidas en candidaturas documentadas, con recetas minuciosas y fotografías del resultado final de la tapa, hasta escoger las 46 recetas finalistas, que participarán en tres sesiones de 15 o 16 concursantes cada una.

Durante un tiempo inferior a 25 minutos, cada finalista debe preparar siete reproducciones de su tapa, con destino a los miembros del Jurado, más una testimonial para ser fotografiada y exhibida ante el público espectador. Mediante votación individual y libre de cada jurado serán elegidos, el vencedor del concurso, los dos subcampeones, los ganadores de los tres accésits al mejor concepto de tapa y a las principales expresiones de tradición e innovación y cualquier otra distinción que la organización del concurso considere oportuno entregar. La presidenta del jurado dispondrá de voto de calidad en caso de empate o discrepancia ente los cuatro miembros del jurado permanente, compuesto por acreditados cocineros, que efectuarán el escrutinio junto al director técnico del concurso y el fedatario municipal que levantará acta de los resultados.

**Origen, establecimientos y candidatos seleccionados como finalistas
del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid**

	Provincia	Empresa	Participante	Receta
Andalucía				
Sevilla	Sevilla	MESON BAR TXALAPARTA	Jesús Sánchez González	El Impostor
Sevilla	Sevilla	ROCALA	Antonio Rodríguez Bort	Oído cochinito???
Aragón				
Nuévalos	Zaragoza	RIO PIEDRA	Alberto Lozano Esteban	Galleta de foie
Biescas	Huesca	RTE. SAN PELAY-HOTEL TIERRA DE BIESCAS	Toño Rodríguez Iguacel	Diamond Duck
Zaragoza	Zaragoza	CASA PEDRO	Luis Antonio Carcas Armingol	Langostino Thai
Formigal	Huesca	VIDOCQ	Diego Herrero Montes	Las magras con tomate rosa me vuelven loco
Asturias				
Gijón	Asturias	HOTEL BEGOÑA	Fernando Viñuela García	Torto marino
Pola de Siero	Asturias	ABRELATAS	Borja Alcázar Cifuentes	Guiso meloso de gochu asturcelta
Baleares				
Palma de Mallorca	Palma de Mallorca	BITE	Igor Rodríguez Sanz	Castañuela de Mar
Ibiza	Islas Baleares	CAN TERRA	Aingeru Etxebarria	Bullit de Peix efervescente
Canarias				
Corralejo	Las Palmas	BAIFOS	Sarai Cabrera Trujillo	3 en 1
Cantabria				
San Mamés de Meruelo	Cantabria	LOS BREZOS	Rubén Abascal Sainz	La Rosa
Castilla y León				
Valladolid	Valladolid	RIOLUZ GASTRONOMIA	José Antonio Guerrero Juan	Socarrat de quinoa
Burgos	Burgos	LA JAMADA DE ARRABAL	Francisco Javier Ruiz Fonta	Foie escabechado con jurel ahumado en algas y encurtidos
Valladolid	Valladolid	LA CANTINA	Javier Mariscal Calleja	Acei- tono
Salamanca	Salamanca	GASTROBAR OROVIEJO	Héctor Carabias de las Heras	Mar Negro
Ávila	Ávila	LA VAQUERÍA	Ismael González Blázquez	Tradicón Renovada "Crujiente de rabo de ternera Avileña con mayonesa ahumada de su jugo y ensalada de algas y microvegetales"
Valladolid	Valladolid	LA GARROCHA	Javier Pérez Pérez	Vamos a contar mentiras
Valladolid	Valladolid	RESTAURANTE MARÍA	Ángel Cuadrado Gómez	Meriendas con morro
Castilla-La Mancha				
Albacete	Albacete	RESTAURANTE CUERDA	Antonio Cuerda González	Miguelito meloso con jugo de setas y manzana mojito
Guadalajara	Guadalajara	AURUM GASTROBAR	Carlos Gumiel González	Bizcocho imperial porter, foie, trufa y miel
Cataluña				
Sitges	Barcelona	EL CABLE	Javier Pradanas Gordo	Jabalí en la niebla
Granollers	Barcelona	EL JARDÍ DE CAN FIGUERES	Sergio Martínez	Lingote de setas con compota de pimientos, perlas heladas de queso Idiazabal y aire de vino

Ceuta				
Ceuta	Ceuta	LA FRAGUA	Juan Jesús Bollit	Convivencia
Extremadura				
Cáceres	Cáceres	ATRIO	Alberto Montes Pereira	Placer Otoñal
Galicia				
Mondariz Balneario	Pontevedra	BVRBIDAS	Iván Méndez Álvarez	Navajas de Aldán en ceviche, su cancha comestible y una emulsión de pimientos del Padrón
Vigo	Pontevedra	ROOM KITCHEN&BAR	Jesús Méndez Álvarez	"Cañita" de pato a la naranja
La Rioja				
Calahorra	La Rioja	EL ALBERGUE	Miguel Espinosa Ciordia	Crunchy
Madrid				
Madrid	Madrid	COLONIAL NORTE	Francisco Martínez Sarabia	Milhojas de bacalao con tapenade de aceituna negra
Boadilla del Monte	Madrid	GASTEREA	Javier Navarro Morena	Q de pato
Majadahonda	Madrid	SALTERIUS	Diego Iglesias Barcón	Menú degustación, versión tapita
Chinchón	Madrid	LA CASA DEL PREGONERO	Miriam Hernández Martínez	Ajo Foleno de Chinchón
Madrid	Madrid	EL PADRE	Iñako Rodaballo	Toma-té...
Madrid	Madrid	THE WESTIN PALACE	Jose Francisco Luque Torres	La gallinita "Pepi-Toria" de Oriente
Madrid	Madrid	HOTEL AC MARRIOTT CUZCO	Miguel Ángel Mateos Robles	Planeta Rojo
Murcia				
Murcia	Murcia	EL PASAJE DE ZABALBURU	Manolo Castro Sáez	Lubina 75/720
Navarra				
Tafalla	Navarra	BAR NUEVO HOSTAF	Sonia Zaratiegui Sagardoy	3M= Merengue, Mar y Montaña
Pamplona	Navarra	LA COCINA DE ALEX MUGICA	Álex Múgica	Gallos a la Madrileña
País Vasco				
Durango	Vizcaya	KOBICA	Íñigo Kortabitarte Bilbao	Paella de marisco
Hondarribia	Guipúzcoa	GRAN SOL	Bixente Muñoz Esnal	Tosta de pato a la naranja
Irún	Guipúzcoa	DANAKO JATETXEA	David Rodríguez Rodríguez	Non dago melokotoia (dónde está el melocotón)
Huetto Arriba - Vitoria	Álava	BORDA-BERRI	Mitxel Suarez Suso	Roca Mejillón
Irún	Guipúzcoa	FELIX MANSO IBARLA	Felix Manso Manzanos	¿Hacemos manitas?
Valenciana				
Castellón de la Plana	Castellón	FLOTE	Adrián Merenciano Camacho	Un corazón entre dos tierras
Alicante	Alicante	EL PLANTIO GOLF RESORT	Álvaro Abad García	Corte de cocido helado
Burriana	Castellón	CAN ROS	Aitor Martínez	Mar y Montaña del Mediterráneo

VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE JÓVENES CHEFS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL ICEX Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA DE LA CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID.



El Concurso Internacional de Jóvenes Chefs es el broche de oro del Programa de Formación de jóvenes cocineros extranjeros que lleva a cabo ICEX España Exportación e Inversiones, y la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid.

El día 7 de Noviembre, 12 alumnos de escuelas de 9 países participarán en el VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs

La chef María Marte participará como Jurado de Honor del prestigioso tribunal Internacional presidido por Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía

La tarde del 7 de noviembre tendrá lugar en la Cúpula del Milenio el VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del programa de formación ICEX, en el que competirán jóvenes cocineros de varios países. Es el broche final del Programa de Formación en Gastronomía Española y Tapas organizado por ICEX España, Exportación e Inversiones, en colaboración con la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Doce jóvenes chefs internacionales, alumnos de cocina española procedentes de diverso países intervienen en esta iniciativa que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Valladolid, ICEX Exportación e Inversiones y la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid. De esta forma, se han integrado esfuerzos y recursos para organizar el programa de becas gastronómicas más completo del panorama internacional.

Los jóvenes que forman parte de esta nueva edición son:

Jin Shi (China)
Leung Sau Ting (China)
Maximilian F. Weber (Alemania)
Patrick Brady (Irlanda)
Daniel García Navarro (México)
Nayab Aziz Siddiqui (Singapur)
Yunseon Jang (Corea del Sur)
Dain Jung (Corea del Sur)
Fredrika Åström (Suecia),

Kayla Von Michalofski (EEUU)
Kevin Bui (EEUU)
Herashchanka Dzianis (Polonia)

Método de selección

La convocatoria fue enviada por las oficinas económicas y comerciales de 22 países a una selección de escuelas de cocinas, así como a restaurantes con oferta de producto español. La elección final de los participantes, ha sido realizada por representantes de ICEX y de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid

Los alumnos recibieron una intensa formación en gastronomía española durante 6 semanas en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, completada con una formación en lengua española y prácticas en varios restaurantes de la capital vallisoletana. Posteriormente, los estudiantes se trasladaron a algunos de los mejores restaurante de nuestro país.

El VIII Concurso Internacional de Jóvenes chefs otorga al ganador un primer premio evaluado en 8.000 €, consistente en:

-Viaje a Madrid con motivo del Congreso de Gastronomía Madrid Fusión (25, 26 y 27 de febrero de 2017), donde presentará la tapa ganadora del concurso, un galardón patrocinado por Castillo de Canena y por Madrid Fusión.

-Dos noches de estancia en Paradores, con el patrocinio de Paradores de Turismo de España.

-La chaquetilla profesional exclusiva diseñada y patrocinada por Agatha Ruíz de la Prada,

Como cada año el jurado estará presidido por **Rafael Ansón** presidente de la Real Academia de Gastronomía. Será Jurado de Honor la chef **María Marte** de Club Allard de Madrid. Contará entre otros jurados con **Inés Menéndez de Luarca**, directora de la división de alimentos y gastronomía de ICEX España Exportación e Inversiones; **Lourdes Plana**, directora de Madrid Fusión; **José Gómez**, propietario Cárnicas Joselito; **Jaime Fernández**, presidente de la Asociación de Empresarios de la Hostelería de Valladolid; **Luis Cepeda**, periodista y director del Concurso Nacional de Tapas; la periodista **Julia Pérez Lozano**; el director general de Culinary Institute of America, San Antonio, Texas, **Fernando Salazar** y los chef **Ronny Emborg**, del restaurante Atera, de Nueva York y **Oriol Castro**, de El Bulli Lab y propietario de los restaurantes Compartir y Disfrutar.

Patrocinios

El XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y el VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs ICEX expresan su gratitud a sus patrocinadores y colaboradores:

TURESPAÑA, ICEX ESPAÑA EXPORTACION E INVERSIONES, SABOREA ESPAÑA, CONSEJO DE PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA, ESTADO DE GUANAJUATO, CERVEZAS MAHOU, COCA COLA, MERCAOLID, BODEGAS ALEJANDRO FERNÁNDEZ-TINTO PESQUERA, BODEGA CUATRO RAYAS, DEHESA DE LOS CANONIGOS, GRUPO VALDECUEVAS, INHOSTEL, PAN DE VALLADOLID, ASOCIACIÓN DE CONFITEROS DE VALLADOLID, ASOCIACIÓN VALLISOLETANA DE MICOLOGÍA, DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES, CASTILLO DE CANENA, PARADORES, ÁGATA RUIZ DE LA PRADA, MADRID FUSIÓN, RENFE Y RENAULT

**Sigue día a día los preparativos del
XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS
Ciudad de Valladolid y del VIII CONCURSO
INTERNACIONAL DE ESCUELAS DE COCINA en:
[@cnp_vll](http://www.facebook.com/ConcursoNacionalPinchosVLL)**

**Para más información:
ana@gastronomicom.com 639 651 566
laura@gastronomicom.com 638 001 298**



[@Gastronomicom1](http://www.facebook.com/gastronomicom.news)