

*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, una modalidad y un hábito social implantado en todo el territorio nacional, que funciona como punta de lanza en la difusión y en el auge internacional de la cocina española.*

*La Ciudad de Valladolid se caracteriza por su protagonismo 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 en España, avalado por 11 años ininterrumpidos de existencia, en cuya fase final participan 45 cocineros de todas las comunidades autónomas del país.*

*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, establecimientos hosteleros de Valladolid acreditados en la modalidad y cocineros sensibilizados con la gastronomía española de países invitados, encuadrado en un Festival Internacional del Pincho y la Tapa, que tendrá lugar durante la semana del 7 al 13 de noviembre, cuya actividad central es el **XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS***

## 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 XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina, de proyección internacional, entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional que dispongan de barras 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 la preparación y un cuestionario relleno con sus datos personales y los del establecimiento que representa. La fotografía se enviará en papel y, alternativa o complementariamente, en formato digital (CD o DVD) o por correo electrónico.
3. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho que se presente no deberá superar el coste 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 muy riguroso.
4. En el caso de correo postal, la documentación será remitida en el sobre de respuesta que se incluye entre los impresos oficiales, que los bares y restaurantes de España recibirán de la organización técnica o que pueden solicitar a Gastronomicom News.
5. La convocatoria queda abierta a partir del día 11 de julio de 2016, cerrándose a las 24 h. del día 4 de octubre de 2016. 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 funcionarios del Ayuntamiento de Valladolid y miembros de su Sociedad Mixta para la promoción del Turismo, 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 2016 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, aunque no será indispensable que presenten al Concurso Nacional la misma elaboración premiada en el Concurso Provincial, debido a las características locales de la competición previa. 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. La condición de vencedor en concursos de tapas y pinchos en poblaciones, provincias o comunidades autónomas donde se hayan celebrado concursos de pinchos y tapas desde noviembre de 2015 a septiembre de 2016, se tendrá en cuenta favorablemente durante la selección, a efectos de participar en la final del Concurso Nacional, siempre que el mérito se refleje en la ficha de inscripción y sea comprobable.
9. Todos los candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, durante los días 7, 8 y 9 de noviembre, con el alojamiento asignado y pagado durante las noches del 7 al 8 y del 8 al 9 e invitados a todos los ágapes y festejos programados. Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante, coordinándose con la organización su presencia en Valladolid en la mañana del día 7 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.
10. 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. Durante todos los actos públicos y la fase final del Concurso es obligatorio que los candidatos vistan indumentaria profesional propia, con el emblema del Concurso que les 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 7 de noviembre.
11. 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 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 desarrollo a las dependencias de cocina y servicio, con el fin de que la ofrezca a su clientela durante la Semana de la Tapa, que transcurre del 7 al 13 de noviembre.

12. La final del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se celebrará los días 8 y 9 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 preparación.
13. La operatividad del concurso 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. 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. 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 con anterioridad al escrutinio final.
14. 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 tres sesiones. Los otros tres jurados, elegidos entre periodistas y personajes célebres, caracterizados por su afición a la gastronomía, serán renovados en cada sesión. Un profesional de hostelería, delegado por la Asociación de Hostelería de Valladolid, ejercerá como jurado observador y al final de cada turno parcial de finalistas informará al presidente del jurado y al director técnico de las eventuales incidencias que se produzcan durante la elaboración del pincho o tapa a propósito de observaciones relacionadas con una pre-elaboración injustificada o fraudulenta.
15. Los jurados efectuarán su puntuación de 0 a 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. El jurado permanente del Concurso, integrado únicamente por los 4 hosteleros profesionales, se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta en presencia de un funcionario del Ayuntamiento de Valladolid, que será fedatario de la regularidad del escrutinio y del director técnico del concurso, que verificará y efectuará el control de los boletines de votación. El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empate. Los resultados serán inapelables.
16. 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 Nacional de Pinchos y Tapas
• Segundo premio	Galardón artístico Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas
• Tercer premio	Galardón artístico Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas

Asimismo podrán otorgarse, a criterio del jurado permanente, otros 3 o más galardones, sin dotación económica, para premiar conceptos o características singulares de tapas o pinchos no distinguidos con los tres primeros (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, S.L., está facultada para crear otros galardones, siempre que no perturben el desarrollo del Concurso Nacional ni lesionen los principios de igualdad del certamen.

17. La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura, en la tarde del día 9 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.
18. Los vencedores del concurso galardonados en cualquiera de sus modalidades se comprometen a visitar los establecimientos vallisoletanos que ofrezcan sus pinchos y atenderán a los medios informativos que les convoquen.
19. El Campeón Nacional de Pinchos y Tapas 2016 permanecerá en Valladolid por cuenta de la organización, como mínimo todo el día siguiente de la clausura del concurso, para atender tanto a compromisos informativos dimanados de su triunfo, como para dotar de asistencia técnica a los establecimientos que le apadrinaron, al efecto de facilitar la intensa demanda del pincho ganador que se produce durante los días sucesivos al concurso e impartir una lección magistral acerca de la tapa vencedora ante los estudiantes de las escuelas internacionales de cocina que asistan al evento.
20. Durante las fechas del Concurso y los días sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid el Festival Internacional del Pincho y la Tapa 2016 en el 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.
21. 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.
22. La inscripción como candidato en el XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid" implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

En Valladolid a 13 de julio de 2016

Organización Técnica



GASTRONOMICOMNEWS

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

info.valladolid.es



Ayuntamiento de  
**Valladolid**



Hostelería  
de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



GASTRONOMICOMVNEWS



Ayuntamiento de Valladolid



Hostelería de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

saborea **españa**  
TASTING SPAIN



info.valladolid.es

saborea **valladolid**  
TASTING VALLADOLID



**duodécimo**  
**concurso**  
**nacional**  
**de pinchos**  
**y tapas**  
CIUDAD DE  
**Valladolid**  
**octavo**  
**concurso**  
INTERNACIONAL de  
escuelas de cocina  
**2016**

**REGLAMENTO**



del 7 al 9 de noviembre



del 7 al 9 de noviembre