

## LUNES, 3 DE NOVIEMBRE DE 2014

### 10'00 horas

Entrega de acreditaciones en la Cúpula del Milenio

### 11'30 horas

- Inauguración oficial del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2014. Preside el Alcalde de Valladolid, **Francisco Javier León de la Riva**; la Concejala de Cultura, Comercio y Turismo **Mercedes Cantalapiedra**; el Presidente de la Cámara de Comercio de Valladolid, **Carlos Villar**; un Representante de la Asociación de Hostelería de Valladolid; el Director General de Internacionalización de la Empresa de ICEX, **Isaac Martín Barbero**; **Rafael Anson**, Presidente de la Real Academia de Gastronomía y el director técnico del certamen, **Luis Cepeda**.
- Entrega de diplomas a los finalistas presenciales del concurso nacional y del concurso internacional de Escuelas de Cocina.
- Sorteo y asignación turnos de participación.

### 13'00 horas

Visita de los asistentes a los distintos stands de los patrocinadores del Concurso y presentación de los concursantes a los establecimientos locales que los apadrinan y traslado de los concursantes a cada establecimiento para organizar la logística de sus respectivas tapas y pinchos.

### 16'45 horas

#### VI CONCURSO INTERNACIONAL DE ESCUELAS DE COCINA.

Apertura y presentación del concurso presidida por el Alcalde de Valladolid, **Francisco Javier León de la Riva**.

### 17'00 horas

Concurso de los alumnos de distintas escuelas de cocina de todo el mundo. En esta ocasión los países representados serán: Eslovenia, Canadá, Irlanda, Japón, Sudáfrica, Estados Unidos, India, Suiza, Polonia, Argentina y Singapur.

**Jurados:** **Rafael Ansón**(Presidente de la Real Academia de Gastronomía y presidente del jurado); **Inés Menéndez de Luarca**(Directora División Alimentos y Gastronomía de ICEX); **Lourdes Plana** (Directora de Madrid Fusión); **Jaime Fernández** (Presidente Asociación de Empresarios de la Hostelería de Valladolid); **Fernando Salazar** (Vicepresidente de F&B de la cadena de hoteles Wyndham Worldwide); **Chef Oriol Castro** (El Bulli, Compartir); **Chef Luis Andoni Adúriz** (2 estrellas Michelin, restaurante Mugaritz); **Chef Homaro Cantú** (1 estrella Michelin, restaurante Moto); **Chef Dominique Crenn** (2 estrellas Michelin, restaurante Atelier Crenn); **Marta Fernández Guadaño** (Directora portal Gastroeconomy); **Philippe Reggol** (Periodista gastronómico, Observatorio Gastronómico); **Luis Cepeda** (Periodista gastronómico).

## MONDAY, NOVEMBER, 3<sup>RD</sup> 2014

### 10'00

Credentials

### 11'30

- Official opening ceremony of the 10<sup>th</sup> National Pinchos & Tapas competition City of Valladolid 2014 and 6<sup>th</sup> International Culinary Schools Competition led by the Major of Valladolid, **Francisco Javier León de la Riva**; the Culture and Tourism Town Councilor; **Mercedes Cantalapiedra**; an agent of the Hotel Industry Association of Valladolid; the President of the Chamber of Commerce of Valladolid, **Carlos Villar**, **Rafael Ansón**; President of the Spanish Gastronomic Academy, **Isaac Martín Barbero**; from ICEX with the technical director of the event, **Luis Cepeda**.
- Diplomas for the finalist of the National Competition and the culinary schools of the International competition.
- Draw to assign the order of participation.

### 13'00

Free time to visit the sponsors' stands inside the *Cúpula del Milenio*.

### 16'45

#### 6<sup>TH</sup> INTERNATIONAL PINCHOS & TAPAS CULINARY SCHOOLS COMPETITION

Opening of the competition led by the Major of Valladolid, **Francisco Javier León de la Riva**.

### 17'00

International demonstration of the Spanish tapa's concept made by international culinary Schools representing the next countries: Slovenia, Canada, Ireland, Japan, South Africa, USA, India, Switzerland, Poland, Argentina y Singapore

**Jury:** **Rafael Ansón**, President of the Spanish Gastronomic Academy (President of the jury); **Inés Menéndez de Luarca**, ICEX Food and Beverages department Director; **Lourdes Plana**, Director of Madrid Fusión congress; **Jaime Fernández**, President of the Valladolid Hotels Association; **Fernando Salazar**, Vicepresident of Food and Beverages Wyndham group; **Chef Oriol Castro**, from El Bulli, Compartir; **Chef Luis Andoni Adúriz** from Mugaritz Restaurant (3 Michelin stars); **Luis Cepeda**, Gastronomicom; **Chef Homaro Cantú** from Moto Restaurant (1 Michelin Star); **Chef Dominique Creen** from Atelier Creen Restaurant (2 Michelin Stars); **Marta Fernández**, Gastroeconomy Website director and **Philippe Reggol**, gastronomy journalist.

### 19'00 horas

Presentación a alumnos de las escuelas de cocina por parte del patrocinador GROS MERCAT en las cocinas del concurso.

### 19'30 horas

**SHOWCOOKING** de la mano de *Xanty Elias* en el stand de **GROS MERCAT**.

## MARTES, 4 DE NOVIEMBRE DE 2014

### 11'00 horas: primera sesión del concurso (16 finalistas)

- PRESIDENTE DEL JURADO:** **Martín Berasategui** (Chef de cocina, Restaurante Martín Berasategui. 3 estrellas Michelin).
- JURADOS PERMANENTES:** **Gemma Vela** (Sumiller y bodegauera del Hotel Ritz de Madrid y Premio Nacional de Gastronomía 2014); **Jesús Ramiro** (Chef de Cocina Restaurante Zarabanda); **Pedro Martino** (Campeón nacional de Tapas 2013 Restaurante Naguar de Oviedo).
- JURADOS ALTERNOS:** **Johnatan Armengoll** (Periodista en Intereconomía Radio); **José María Íñigo** (Periodista y presentador de televisión); **Mónica Martínez** (Periodista Canal Cuatro).

### 12'30 horas - 13'00 horas

**DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA “Salmorejos extravirgenes” por OLEOESTEPA.** A cargo de **Juan José Ruiz**, fundador y jefe de cocina de la Salmoreteca con la posterior degustación en el stand de la D.O. Estepa.

### 17'00 horas: segunda sesión del concurso (16 finalistas)

- PRESIDENTE DEL JURADO:** **Martín Berasategui** (Chef de cocina, Restaurante Martín Berasategui. 3 estrellas Michelin).
- JURADOS PERMANENTES:** **Gemma Vela** (Sumiller y bodegauera del Hotel Ritz de Madrid y Premio Nacional de Gastronomía 2014); **Jesús Ramiro** (Chef de Cocina Restaurante Zarabanda); **Pedro Martino** (Campeón nacional de Tapas 2013 Restaurante Naguar de Oviedo).
- JURADOS ALTERNOS:** **Ángel Manuel Alonso Jarrín** (Jefe de información Nacional Antena 3); **Gloria Magaly Cano** (Subsecretaría de Turismo del Estado de Guanajuato, Méjico); **Manuel Villanueva** (Director General de Contenidos de Mediaset España).

### 18'30 horas: DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Presentación de ‘Vinesentí’, extracto de uva aplicado a la alta cocina. **GRUPO MATARROMERA**, a cargo de **Mar Fernández**, jefe de cocina restaurante La Espadaña y **Remí Sanz**, Director de Comunicación y Relaciones Institucionales del Grupo Matarromera.

### 19'00:

Gastronomic presentation to the International Culinary Schools led by the sponsor GROS MERCAT

### 19'30:

**SHOWCOOKING** led by *Chef Xanty Elias* from the sponsor **GROS MERCAT**.

## TUESDAY, NOVEMBER, 4<sup>TH</sup> 2014

### 11'00: 1<sup>st</sup> national competition session. (16 competitors)

- PRESIDENT OF THE JURY:** **Martín Berasategui** (Martín Berasategui Restaurant).
- PERMANENT JURY:** **Gemma Vela** (Rizt Hotel Sumiller and National Gastronomy Award 2014 ); **Jesús Ramiro** (Zarabanda Restaurant); **Pedro Martino** (Winner of the National Tapas Competition 2013, from Naguar Restaurant)
- CHANGEABLE JURY:** **Johnatan Armengoll** (Intereconomía Radio); **Jose María Íñigo** (Journalist and TV conductor); **Mónica Martínez** (Quatro)

### 12'30- 13'00:

**GASTRONOMIC DEMONSTRATION “Salmorejos Virgenes” by OLEOESTEPA** with the chef **Juan José Ruiz**, from The Samoreteca.

### 17'00: 2<sup>nd</sup> national competition session. (16 competitors)

- PRESIDENT OF THE JURY:** **Martín Berasategui** (Martín Berasategui Restaurant).
- PERMANENT JURY:** **Gemma Vela** (Rizt Hotel Sumiller and National Gastronomy Award 2014 ); **Jesús Ramiro** (Zarabanda Restaurant); **Pedro Martino** (Winner of the National Tapas Competition 2013, from Naguar Restaurant)
- CHANGEABLE JURY:** **Ángel Manuel Alonso Jarrín** (Antena 3); **Gloria Magaly** (From Guanajuato, Méjico); **Manuel Villanueva** (Mediaset).

### 18'30: GASTRONOMIC DEMONSTRATION

By the sponsor **Vinesentí** from **MATARROMERA GROUP** with the **Chef Mar Fernández** from La Espadaña Restaurant and the Communication Manager of the group, **Remí Sanz**.

## MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2014

### 11'00 horas: tercera y última sesión del concurso (16 finalistas)

- PRESIDENTE DEL JURADO:** **Martín Berasategui** (Chef de cocina, Restaurante Martín Berasategui. 3 estrellas Michelin).
- JURADOS PERMANENTES:** **Gemma Vela** (Sumiller y bodegauera del Hotel Ritz de Madrid y Premio Nacional de Gastronomía 2014); **Jesús Ramiro** (Chef de Cocina Restaurante Zarabanda); **Pedro Martino** (Campeón nacional de Tapas 2013 Restaurante Naguar de Oviedo).
- JURADOS ALTERNOS:** **Mandi Ciriza** (Directora de Canal Cocina); **José Ribagorda** (Informativos Telecinco Fin de Semana); **Fernando Salazar** (VP Wyndham Hotels).

### 12'30 horas

**SHOWCOOKING** de la mano de **JOSÉ RIBAGORDA** y el ganador del **CONCURSO Nacional de Tapas 2013, PEDRO MARTINO** patrocinado por **GROS MERCAT**.

### 20'00 horas

**Clausura del x concurso nacional de pinchos y tapas ciudad de valladolid 2014 y del vi concurso internacional de escuelas de cocina, presidida por el Alcalde de Valladolid y otras autoridades.**

- Proclamación de campeones y entrega de premios.
- Entrega de reconocimientos institucionales al Estado de Guanajuato (México) como estado invitado y Freixenet en su centenario.
- Cóctel de clausura: los patrocinadores del evento y hosteleros de Valladolid, obsequiarán a todos los asistentes con una degustación de sus productos.

## JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE 2014

### 11'30 horas: EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA FERNANDO PÉREZ

Rueda de Prensa de presentación de las tapas ganadoras del Concurso Nacional de Pinchos y del Concurso Internacional de Escuelas de cocina.

### 11'45 horas

Clase magistral por parte de los cocineros vencedores de los concursos con la elaboración del Pincho Ganador del Concurso Nacional de Pinchos y del Concurso Internacional de alumnos de Escuelas de cocina del mundo, con descripción y elaboración de sus recetas ante los hosteleros y periodistas interesados.

## WEDNESDAY, NOVEMBER, 5<sup>TH</sup> 2014

### 11'00: 3rd and last National Competition session (16 competitors)

- PRESIDENT OF THE JURY:** **Martín Berasategui** (Martín Berasategui Restaurant).
- PERMANENT JURY:** **Gemma Vela** (Rizt Hotel Sumiller and National Gastronomy Award 2014); **Jesús Ramiro** (Zarabanda Restaurant); **Pedro Martino** (Winner of the National Tapas Competition 2013, from Naguar Restaurant).
- CHANGEABLE JURY:** **Madi Ciriza** (Canal Cocina); **Fernando Salazar** (Tryp by Wyndham); **José Ribagorda** (Telecinco).

### 12'30:

**SHOWCOOKING** with **JOSÉ RIBAGORDA** and **PEDRO MARTINO** by the sponsor **GROS MERCAT**.

### 20'00:

**Closing Ceremony of the 10<sup>th</sup> national pinchos & tapas competition city of valladolid 2014 and 6<sup>th</sup> international culinary schools competition led by the Major of Valladolid and other authorities.**

- Awards Ceremony.
- Recognitions to Guanajuato, as the invited country of the Contest and to Freixenet in its centenary.
- Cattering.

## THURSDAY, NOVEMBER, 6<sup>TH</sup> 2014

### 11'30: IN THE INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL FERNANDO PÉREZ

Press Conference with the winners of the National Tapas Competition and the International Culinary Schools competition.

### 11'45

Master Class with the winners of the National Tapas Competition and the International Culinary Schools competition showing how to elaborate their tapas.