

II CAMPEONATO
MUNDIAL
DE TAPAS
CIUDAD de VALLADOLID
2018



XIV
CONCURSO
NACIONAL
PINCHOS y TAPAS
CIUDAD de VALLADOLID
2018

SELECCIONADOS LOS FINALISTAS DEL XIV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS Y DEL II CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2018

Como cada año, Valladolid se convierten durante
la segunda semana de noviembre,
en la Capital Mundial de la Tapa



El Concurso Nacional quiere potenciar el papel de la mujer,
como origen y actualidad de la cocina española, integrando un jurado
permanente compuesto por tres prestigiosas cocineras
presididas por la célebre y mediática chef Susi Díaz,
del restaurante La Finca de Elche



Del sábado 3 al domingo 11 de noviembre, la capital vallisoletana
acogerá el decimocuarto Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, el
segundo Campeonato Mundial de Tapas y el Festival Mundial
de la Tapa protagonizado por la hostelería vallisoletana, que extiende
por toda la ciudad actividades e iniciativas gastronómicas
dedicadas al formato más característico de la gastronomía española
para el público local y forastero.

Valladolid, octubre 2018.- Los preparativos del **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, que se celebrará los días 5 y 6 de noviembre** y del **Campeonato Mundial de Tapas, previsto para el día 7 de noviembre**, entran en su fase final.

En la reunión del Comité de Selección, celebrada el día 4 de octubre, integrado por los profesionales y empresarios vallisoletanos **Palmira Soler, Chisco Alonso, Alvar Hinojal, Alfonso García** y el director técnico de los eventos, **Luis Cepeda**, han sido elegidos, mediante votación secreta, los **48 finalistas de todas la comunidades autónomas** del país que participarán en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y los **15 cocineros extranjeros** que competirán en el Campeonato Mundial de Tapas, junto el campeón de España de Pinchos y Tapas del pasado año (ver relación al final de la nota).

La selección ha sido presenciada por D. ^a María José Hernández Méndez, **presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid**, y técnicos de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid.

UN JURADO EN FEMENINO PLURAL

El Concurso Nacional de Pinchos y Tapas 2018 ha querido señalar **la relevancia de la mujer como cocinera profesional, configurando un jurado permanente, durante las tres sesiones del concurso, compuesto exclusivamente por mujeres**. Esta novedad en la formación del jurado – que se complementa, como de costumbre, con la participación de tres expertos gastronómicos de medios de comunicación, que se relevan en cada una de las tres sesiones– es el de **tributar un reconocimiento al prestigio de la mujer en la actividad culinaria de España** y un ejercicio de visibilidad hacia el importante colectivo que representan.

El jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del Campeonato Mundial de Tapas 2018, estarán presididos por la **prestigiosa y mediática chef Susi Díaz, del restaurante La Finca, de Elche (Alicante)**, y dinamizadora del programa de televisión Top Chef.

EL CONCURSO NACIONAL Y EL CAMPEONATO MUNDIAL

La decimocuarta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se desarrollará en el singular recinto de la Cúpula del Milenio, durante tres sesiones y en dos jornadas: **el lunes 5 de noviembre, por la tarde, y el martes 6, por la mañana y en la tarde.**

Un total de **48 cocineros especialistas de restaurantes y bares de las 17 comunidades autónomas** competirán por el **título de Campeón de España de Pinchos y Tapas y los 6.000€** que otorga la organización al autor de la tapa campeona.

Por su parte, la **segunda edición del Campeonato Mundial de Tapas**, que se celebrará en **la mañana del miércoles 7**, enfrentará un total de **15 cocineros de diversos países del mundo, junto al vencedor de la pasada edición del Concurso Nacional**, el chef **Igor Rodríguez Sanz**, del restaurante Ham de las Islas Baleares.

El vencedor del Campeonato Mundial, recibirá un premio de 6.000€, otorgados por la Interprofesional del Aceite de Oliva, así como el título de **Campeón del Mundo de Tapas.**

Los vencedores serán proclamados en el transcurso del acto de clausura que tendrá lugar el **miércoles 7 de noviembre** en la Cúpula del Milenio.

VALLADOLID, CAPITAL MUNDIAL DE LA TAPA

Como cada año, **la organización** del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del Campeonato Mundial correrá a cargo del **Ayuntamiento de Valladolid**, en colaboración con la **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería** y la coordinación, dirección técnica y mediática de la agencia de eventos y comunicación **Gastronomicom News.**

Del 5 al 7 de noviembre la Cúpula Milenio de Valladolid será escenario de los dos certámenes, además de una serie de actividades gastronómicas de carácter profesional y lúdico para que profesionales y el público en general, en los recintos recreativos anexos a los certámenes.

Las actividades se celebrarán **desde el sábado anterior, día 3 de noviembre, concluyendo el domingo 11 de noviembre**, convirtiendo a Valladolid, durante 9 días en la **Capital Mundial de la Tapa**.

Entre las iniciativas, y como todos los años, **los días 3 y 4 se incluirán distintos ShowCookings, catas y talleres para niños y mayores** en la Cúpula del Milenio.

Además, y durante toda la semana, **las tapas** que participan en los concursos **podrán ser degustadas en bares y restaurantes de la ciudad, que actuarán de padrinos de cada uno de los concursantes**, exhibiendo en sus locales las mismas tapas finalistas con las que compiten, tanto en el Concurso Nacional como en el Campeonato Mundial.

SUSI DÍAZ: LA TENAZ AUTODIDACTA

Susi Díaz es, desde hace 30 años, chef y propietaria del restaurante La Finca (Elche). De **espíritu autodidacta** y, desde pequeña unida a la cultura del fogón a través de **sus dos abuelas**, Susi Díaz está orgullosa de haber aprendido lo que sabe en la propia cocina, más que en las academias.

Con **tenacidad, esfuerzo, creatividad y amor por la cocina**, la chef ha conseguido situarse en lo alto del escalafón culinario donde la sitúan la crítica y el público.

La combinación de sabores y la innovación en su carta, son seña de identidad de su restaurante, donde aúna criterios tradicionales y tendencias contemporáneas.

Susi Díaz mantiene, desde hace más de una década, la **estrella Michelin** que le fue otorgada en 2006 y sus dotes de comunicadora le aproximaron desde hace muchos años a programas de **radio y televisión** como “A vivir que son dos días” de la Cadena Ser, “Proteína marina” y “Si las quieres las comes”, de Canal Cocina, o **“Top Chef”**, en Antena 3.

**Candidatos seleccionados como finalistas
del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid**

	Empresa	CC.AA.	Provincia	Participante 2018	Nombre receta 2018
1	ISPAL	Andalucía	Sevilla	Antonio Rodríguez Bort	Mis papas con choco
2	BAR CASA MALOJO	Andalucía	Sevilla	Juan Antonio Martín Vilches	Bélgica: Mejillones, patatas fritas, cerveza y gofres
3	MESON LOS MADROÑOS	Andalucía	Huelva	Jesús Sánchez González	Madroño Ibérico
4	CASA PEDRO	Aragón	Zaragoza	Luis Antonio Carcas Armingol	La Mar de Pincho
5	VIDOCQ	Aragón	Huesca	Diego Herrero Montes	River 8 Chips
6	SABOREA	Aragón	Huesca	Toño Rodríguez Iguacel	Nuestro ternasco de Aragón con patatas y ajoperejil
7	VICTORIA GASTROBAR	Aragón	Huesca	Rafael Bautista Tirado	Hot dog de ternasco
8	HOTEL BEGOÑA	Asturias	Asturias	Fernando Viñuela García	Mi menestra de verduras
9	TC28 BEBER Y COMER	Asturias	Asturias	Mario Fernández Argüelles	Tartar de calamar a la brasa
10	BAR CAN TERRA	Baleares	Islas Baleares	Aingeru Echevarria Abascal	Ya está el cordero en la lata
11	CAN BERRI VELL	Baleares	Ibiza	José Manuel Hernández Torres	Explosión ibicenca de calamar de potera
12	SA PUNTA (Cala Bona)	Baleares	Mallorca	Andrés Moreno Castellano	Tierra, sabor, tradición
13	LA MARQUESINA DEL PARADOR	Canarias	Fuerteventura	Borja Cabrera Rodríguez	Maxorata
14	ALTAMAR	Canarias	Lanzarote	Francisco Javier Galdón Romero	Concha de Lanzarote (lapa, gamba de la santa y conejo)
15	EL PERICOTE DE TANOS	Cantabria	Cantabria	Nacho Perez-Malagón	"Tarta-r" de vaca pinta
16	EL MANANTIAL CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE SOLARES	Cantabria	Cantabria	Francisco Cotera García	Pincho el indiano de Cantabria
17	LA JAMADA DE ARRABAL	Castilla y León	Burgos	Francisco Javier Ruiz Fonta	The Cube ¿Te atreves?
18	AQUARIUM SABORES GASTROBAR	Castilla y León	Valladolid	José Antonio Guerrero Palacios	Parrochica Castellana

19	LILICOOK VERMUTERIA	Castilla y León	Salamanca	Manuel Soto Carlos	Bomba de ajo blanco de berberechos
20	DE BOTE EN BOTE	Castilla y León	Segovia	Tzvetoslav Marinon	Croquetoro
21	RESTAURANTE ANGELA	Castilla y León	Valladolid	Juan José Alejos González	Ave Fenix Pato
22	PUERTO CHICO	Castilla y León	Valladolid	Isabel González González	Esencia
23	VILLA PARAMESA TAPAS	Castilla y León	Valladolid	JOSE IGNACIO CASTRODEZA	Los Tres Cerditos
24	RESTAURANTE CUERDA	Castilla-La Mancha	Albacete	Antonio Cuerda González	Huevo roto
25	ANTIC CAFÉ ESPAÑOL	Cataluña	Barcelona	Pablo Maldonado López	Melocomo
26	EL JARDÍ DE CAN FIGUERES	Cataluña	Barcelona	Sergio Martínez Montero	El Origen "Callomar"
27	L'ORIGINAL	Cataluña	Tarragona	Joan Llaberia Pallares	La Esencia de Cambrils
28	MAREA ALTA	Cataluña	Barcelona	Gerard Trilles Chillida	Marshmallow de bacalao
29	ATRIO	Extremadura	Cáceres	Alberto Montes Pereira	Dando la brasa
30	LA TRASTIENDA DEL CUATRO	Galicia	Pontevedra	Jesús Méndez Álvarez	Salmón marinado, ciruela asada, su jugo y yogur de pepinillos
31	ROOTS CORUÑA	Galicia	La Coruña	Fernando Estevez Rodríguez	Gyoza de bacalao al pil pil
32	EL ALBERGUE	La Rioja	La Rioja	Miguel Espinosa Ciordia	El Hortelano
33	LA GASTRO BY CHEMA SOLER	Madrid	Madrid	Chema Soler Pastor	Okonomiyaki de pulpo a la gallega
34	INCLAN BRUTAL BAR	Madrid	Madrid	Javier Navarro Morena	Tatatachaaan!!!
35	PASCHI COCINA PERUANA & PISCO BAR	Madrid	Madrid	Jonathan Ordoñez	Yunga
36	ZOKO MADRID	Madrid	Madrid	Javier Alvarez	Pepito de Mar
37	SUPERCHULO	Madrid	Madrid	Iñaki Rodaballo Rodrigo Rojas	T.A.P.A. Tosta aromatizada de temphe y pote de alpechin detox
38	TABERNA DE LA ELISA	Madrid	Madrid	Alvaro Pérez Rodríguez	Callos On Fire
39	MAGNA GARDEN	Murcia	Murcia	Alvaro Vicente González	Bocado Ahumado

40	BASERRIBERRI	Navarra	Navarra	Iñaki Andradas Eraso	Boomveja!!
41	EL MERCAO	Navarra	Pamplona	Jorge Ochoa Pérez de Ciriza	Camarón de la Concha
42	KOBICA	País Vasco	Vizcaya	Iñigo Kortabitarte Bilbao	Codwich
43	GRAN SOL	País Vasco	Guipúzcoa	Mikel Muñoz Esnal	Txerri Beltz
44	GAZTELUMENDI ANTXON	País Vasco	GUIPÚZCOA	Ángela Basabe Salvatierra	Tacolao
45	DANAKO JATETXEA	País Vasco	Guipúzcoa	David Rodríguez Rodríguez	Lorea
46	BORDA BERRI	País Vasco	Álava	Mitxel Suarez Suso	Hitokutxi
47	FLOTE	Valenciana	Castellón	Adrian Merenciano Camacho	Ximo
48	EL PLANTIO GOLF RESORT	Valenciana	Alicante	Álvaro Abad García	Hoyo en uno

**Candidatos seleccionados como finalistas
del II Campeonato Mundial**

	Empresa	País	Población	Participante CMT 18	Nombre Receta CMT 18
1	Vinum Restaurant & Wine Bar	Portugal	Vilanova de Gaia Oporto	Hugo do Santos Oliveira Rocha	Tras-Os-Montes
2	BRETXA	España	Palma de Mallorca	Igor Rodríguez Sanz	La Dehesa
3	JAPAN AJILLO ASSOCIATION	Japón	Tokyo	Yasutake Kurihara	Ramen Sushi
4	VENTO ROOFTOP	Ecuador	Guayaquil	José Ricardo Arellano Flor	Hispanoamérica
5	WYNDHAM RIO MAR BEACH RESORT	Puerto Rico	Río Grande	Ramón Carrillo	Bolitas de Mofongo autóctonas
6	MIXTLI	EEUU	San Antonio TX	Rico Torres	Rebanada de Vida
7	PELICON LANDING@PIER 66 HOTEL MARINA	EEUU	Fort Lauderdale	Gregory McGowan	Pickled Spanish Pulpo a la gallega on crostini
8	KRANCH - TAKE&EAT-BRAMSONCATERING-BRAMSON CATERING CHEF TABLE	Argentina	Tigre	Daniel Bramson	Ganache de molleja de cordero
9	GION245	Japón	Kyoto	Yoshioka Masakazu	Sakura
10	TRUCK PARK	Perú	Lima	Alejandro Acuña Orihuela	Gamba en salsa de chupe
11	BELLOTA BY PETER GORDON	Nueva Zelanda	Auckland	Shuyun (Dani) Chen	Crujiente de arroz con rollitos de atún y verduras en escabeche
12	EL ASADOR CATALÁN	Mexico	San Miguel de Allende (Guanajuato)	Jordi Casas Guzmán	Mar y tierra de rabo de toro con bacalao en escabeche de xoconostle y mezcal sobre tostada de maíz negro con nopal y amaranto.
13	Slemish Market Supper Club	Irlanda	Dublín	Rob Curley	Eire (Basque Fusion)
14	CRITERION	Colombia	Bogotá	Jacobo bonilla Paedo	Tostadas de los montes de María
15	BRYGGERI KAIA	Noruega	BODO	Rasmus Johnsen Skoglund	Skrei cod roe "Lofoten"
16	GASTROJOY	Taiwan	Taipei	Wei-Cheng (Luis) Chiang	Anchovies with almonds