



Valladolid, 15 de junio de 2009

Estimados/as amigos/as:

La presente comunicación tiene por objeto invitaros a participar en el **V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"**, un certamen que confirma el alcance y actualidad de los pinchos y tapas –la modalidad más característica de nuestra gastronomía– con el que se pretende reconocer la creatividad y destreza de sus artífices con grandes premios.

Todos los bares y restaurantes de España están invitados a participar en el **V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"** de acuerdo con el Reglamento adjunto que contempla dos fases: la primera documental, que dará lugar a la selección de finalistas, y la segunda presencial, que convocará a los candidatos en con concurso de Valladolid, los días 9, 10 y 11 de noviembre de 2009, durante el Festival Internacional del Pincho y la Tapa.

Conocedores de la relevancia que supone vuestra participación en este certamen de gran alcance y proyección, os animamos a protagonizar el único concurso de rango nacional de tapas y pinchos que se celebra en el país, cumplimentando los impresos que se adjuntan y enviándolos antes del día 2 de octubre.

Agradeciendo el interés con el que atendéis esta comunicación, os damos nuestra más efusiva bienvenida al **V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"**.

Atentamente,

**Fco. Javier León de la Riva**  
ALCALDE DE VALLADOLID

**Mercedes Cantalapiedra Álvarez**  
CONCEJALA DE COMERCIO Y TURISMO

**José Ramón García**  
PRESIDENTE DE LA APEH

*Para cualquier información adicional:*

Organización Técnica del

**V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"**,

Tel.: +34 91 357 41 30 • Fax.: +34 91 357 24 55 • Móvil: +34 639 651 566 • E-mail: [gastronomicom@gastrocomicom.com](mailto:gastronomicom@gastrocomicom.com)



Ayuntamiento de Valladolid

*en tu corazón...*

Valladolid



Hostelería  
de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

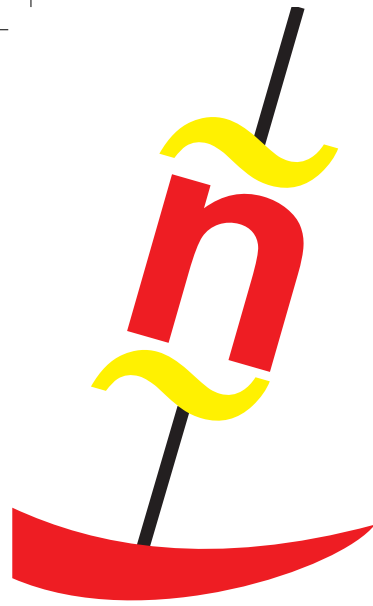
concurso  
**nacional**  
de pinchos  
y tapas  
CIUDAD DE  
Valladolid

09



del **9** al **11** de noviembre

reglamento



*Los pinchos y las tapas de cocina son una seña 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 vienen desembocando en cuatro convocatorias anuales de un Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, en cuya fase final participan 60 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 9 al 15 de noviembre, cuya actividad central es el V CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA que se rige por el siguiente*

### REGLAMENTO

1. La Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, bajo el patrocinio del Ayuntamiento de Valladolid, convoca el V 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 con pinchos y tapas.
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.
3. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado no deberá superar el costo 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 especialmente riguroso.
4. La documentación será remitida por correo postal en el sobre que se incluye entre los impresos oficiales que los bares y restaurantes de España recibirán o pueden solicitar a [gastronomicom@gastronomicom.com](mailto:gastronomicom@gastronomicom.com)
5. La convocatoria queda abierta a partir del día 30 de junio, cerrándose a las 12 h. del día 2 de octubre de 2009. 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 agencia Gastronomicom News, organizadora técnica del certamen, seleccionará entre las recetas y fotos recibidas hasta un máximo de 60 finalistas para participar en la final presencial y 5 finalistas de reserva en previsión de eventuales deserciones.
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 el Desarrollo del Turismo, quien velarán por el cumplimiento estricto del reglamento.
8. La participación de concursantes de Valladolid se limita a los ganadores de Concurso Provincial de Pinchos de 2009 en 4 modalidades: Pincho de Oro, Mejor Pincho Caliente, Mejor Pincho Frío y Mejor Pincho Autóctono. Como vencedores del concurso provincial se convierten automáticamente en finalistas del concurso nacional, aunque no será obligatorio que presenten al Concurso Nacional la misma elaboración que presentaron 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 vencedores en concursos de tapas y pinchos en provincias o Comunidades autónomas donde se hayan celebrado concursos de pinchos y tapas en la presente temporada, se tendrá en cuenta favorablemente durante la selección a efectos de participar en la final del concurso convocado, cuando quedereflejado el mérito en la inscripción y sea comprobable.
9. Todos los candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, durante los días 9, 10 y 11 de noviembre, con el alojamiento asignado y pagado durante los días 9 y 10 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 9 de noviembre para participar en los actos de presentación del Concurso.
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 la fase final del Concurso es obligatorio que los candidatos vistan indumentaria profesional propia con el emblema del Concurso que le proporcionará la organización. El orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado durante la presentación del concurso del día 9 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 razón de causa mayor y pacto escrito entre participantes ante el director técnico del concurso.
  - c) Obligación de acudir al establecimiento de apoyo para desarrollar su receta y mostrar su desarrollo a la dependencia de cocina y servicio, con el fin de ofrecérsela a su clientela durante la Semana de la Tapa.
12. La final del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se celebrará los días 9, 10 y 11 de noviembre en un recinto equipado al efecto en la Acera de Recoletos 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 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.
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 la hostelería nacional y serán permanentes durante las tres sesiones. Los otros tres jurados, seleccionados entre periodistas y personajes populares afines a la gastronomía, serán renovados en cada sesión.
15. Los jurados efectuarán su puntuación del 0 al 10 en boletines que valorarán los conceptos de sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial de cada pincho, sujetos a coeficientes multiplicadores de 2, 1, 1 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 el 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 la clasificación del certamen. Los 10 primeros clasificados serán nominados en la entrega de premios como autores de los 10 mejores pinchos de España 2009 a efectos testimoniales, sin dotación económica. Entre ellos se otorgarán los tres primeros premios a los mejor puntuados, con la siguiente dotación:
  - Primer premio *Galardón artístico y 6.000 euros*
  - Segundo premio *Galardón artístico y 3.000 euros*
  - Tercer premio *Galardón artístico y 1.500 euros*

Accésits.- Entre los 10 primeros clasificados, podrán otorgarse a criterio del jurado 3 premios más, sin dotación económica, para premiar conceptos o características singulares de tapas o pinchos no distinguidos con los tres primeros, acreditándose tales distinciones mediante diplomas.

17. La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura que se celebrará en la tarde del día 11 de noviembre y contará con la asistencia de autoridades y medios informativos internacionales, nacionales y locales.
18. Los ganadores del concurso visitarán los establecimientos vallisoletanos que ofrezcan sus pinchos y atenderán a los medios informativos que les convoquen.
19. El vencedor del concurso permanecerá en Valladolid por cuenta de la organización durante los dos días siguientes al concurso para atender tanto a compromisos informativos dimanados de su triunfo como para dotar de asistencia técnica al establecimiento que le apadrinó al efecto de paliar la intensa demanda del pincho ganador que se produce durante los días sucesivos al concurso.
20. Durante las fechas del Concurso y durante los días sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid un Festival Internacional del Pincho y la Tapa en el que participarán los establecimientos especializados de Valladolid, ofreciendo al público las tapas y pinchos de todos los candidatos, cuya receta y método estarán obligados a facilitar.
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 IV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid" implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

En Valladolid, a 30 de junio de 2009



concurso  
nacional  
de pinchos  
y tapas  
CIUDAD DE  
Valladolid  
09



en tu corazón...  
Valladolid



## BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Comunidad Autónoma \_\_\_\_\_ Nº Registro\* \_\_\_\_\_ Puntuación\* \_\_\_\_\_

\* No rellenar los epígrafes en rojo

Denominación de la receta que se presenta al V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid":

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Establecimiento: Bar/Restaurante \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ ¿Tiene barra de tapas? \_\_\_\_\_

Participante: Apellidos \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

Domicilio particular \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

NIF \_\_\_\_\_ Edad \_\_\_\_\_ Actividad profesional \_\_\_\_\_

Méritos obtenidos en 2008/2009: \_\_\_\_\_

### Comprobar documentación que se adjunta al presente Boletín de Inscripción:

- Receta de pincho o tapa, con ficha de ingredientes y evaluación de coste aproximada.
- Fotografía del pincho o tapa que presenta.

El abajo firmante \_\_\_\_\_ solicita su inscripción como participante del V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid":

1. Conociendo y aceptando el Reglamento que regula el certamen.
2. Manifestando su disposición para acudir a la fase presencial, a cuenta de la organización del Concurso, en el caso de ser seleccionado para la final.
3. Autorizando a que se elabore su receta y se ofrezca al público en un establecimiento de Valladolid durante las jornadas del V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y fechas posteriores, colaborando con la enseñanza de su elaboración con el personal del establecimiento.
4. Autorizando a que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y en la publicación-testimonio del evento.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2009 Firma: \_\_\_\_\_



## FICHA TÉCNICA DE RECETA

Denominación del Pincho \_\_\_\_\_

Ingredientes necesarios para elaborar 8 pinchos:

Productos principales	Cantidades (gramos o unidades)	Observaciones
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Aderezos, sazones, especias \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Soportes de presentación y utensilios \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Método de elaboración y presentación:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Coste aproximado de la elaboración de 1 pincho \_\_\_\_\_

Fotografía en polaroid o copia en papel (12 cm. x 18 cm., como máximo).

<b>A rellenar por el Jurado</b> (De 0 a 10)	Sabor	x 4= 2
	Presentación	x 2= 1
	Originalidad	x 2= 1
	Aplicación comercial	x 1= 1
		<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> _____