

**XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS
CIUDAD DE VALLADOLID 2016**

Y

**VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE JÓVENES CHEFS DEL
PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL ICEX Y LA ESCUELA
INTERNACIONAL DE COCINA DE VALLADOLID**

Del 5 al 9 de noviembre de 2016

Cúpula del Milenio

Plaza del Milenio

VALLADOLID

PROGRAMA

SÁBADO, 5 DE NOVIEMBRE DE 2016

De 11'30 a 12'15 horas

1. País invitado: Noruega.

Actividad culinaria: show-cooking "Tapas del Mar de Noruega".

Lugar: zona de cocinas del concurso, ante el anfiteatro

Show-cooking denominado "Tapas del Mar de Noruega", donde se mostrará la aplicación y versatilidad de los pescados del mar noruego en formato de tapas.

Hung Fai, el Chef de Hong Kong, Embajador de los Productos del Mar de Noruega y promotor de la actividad culinaria noruega de vanguardia, efectuará una sesión de elaboración y degustación de tapas utilizando productos del mar del país nórdico, como el Salmón Noruego y la Trucha del Fiordo de Noruega, siempre con productos frescos.

De 12'15 a 13'00 horas

2. Estado asociado a Valladolid: Guanajuato (México).

Actividad culinaria: show-cooking "Guanajuato, sí sabe".

Lugar: stand de "Guanajuato, sí sabe"

Show-cooking denominado "Nuestra tapa es el taco", demostrando la similitud del formato taco de México y el formato taco de España.

El Chef Emilio Villaseñor, de la "Cocinoteca" de León (Guanajuato), vencedor del Concurso de Tapas 2014 en México y el Chef Luis Alberto García, de "Ambrosía" de León (Guanajuato), campeón de 2016, desarrollarán el procedimiento de la elaboración de tacos con sus componentes y métodos sucesivos: preparación de las masas y producción de tortillas de maíz o de trigo, salsas efectuadas en molcajete o al cuchillo y rellenos alimenticios de algunos tacos habituales.

- Sesiones de show-cooking abiertas al público general. Ticket de entrada: 2 €. Aforo máximo: 200 personas.

De 17'00 a 20'00 horas

3. I Campeonato de España de Cortadoras de Jamón D.H.

Lugar: zona de cocinas del concurso, ante el anfiteatro

De la mano de Diego Hernández surge esta iniciativa que cuenta con la tutela y el aval de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón. En él participan cortadoras de jamón profesionales de todo el territorio nacional. Se realizarán sorteos de varios lotes de productos y de un jamón ibérico.

Sesión abierta al público general. Ticket de entrada: 2€. Aforo máximo: 200 personas.

Durante este periodo permanecerán operativos los stands de Noruega, elaborando tapas con pescados de Noruega y, de Guanajuato, con la realización de tacos.

DOMINGO, 6 DE NOVIEMBRE DE 2016

De 11'00 a 13'00 horas

1. País invitado: Noruega.

Actividad culinaria: "Escuela de Sushi de Salmón Noruego".

Lugar: stand central Noruega-Norge

Aula de Cocina dirigida a niños de 7 a 12 años.

Previsión: 2 sesiones de 20 a 25 alumnos, de unos 45 minutos.

Clases impartidas por el Chef Hung Fai.

Colegiales provistos de autorización familiar serán ataviados con gorro y delantal de Noruega, y recibirán su primera clase de sushi de Salmón Noruego de la mano de un auténtico samurái de la cocina nipona.

2. Estado asociado a Valladolid: Guanajuato (México).

Actividad culinaria: show-cooking "Guanajuato, sí sabe".

Lugar: stand de "Guanajuato, sí sabe"

Clase de elaboración de tortillas de maíz, salsas en molcajete y tacos.

Taller de enseñanza de elaboraciones de tortillas de maíz y tacos (la tapa mexicana) a colegiales provistos de autorización efectuado por los cocineros desplazados desde Guanajuato (México).

Los grupos infantiles serán de 20 a 25 niños y se intercambiarán entre los dos talleres.

- Entrada libre.
- Aforo limitado a 200 personas.

LUNES, 7 DE NOVIEMBRE DE 2016

Entrega de acreditaciones a cocineros y alumnos participantes en los Concursos, medios informativos e invitados, en la Cúpula del Milenio.

🕒 12'00 horas

Inauguración oficial del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Preside el Alcalde de Valladolid, **Óscar Puente Santiago**, y forman parte de la mesa:

- **Helge Skaara**, Embajador de Noruega en España.
- **Ana M^a Redondo García**, Concejala de Cultura y Turismo del Ayto. de Valladolid.
- **Francisco Javier Garzón Morales**, Consejero Delegado de ICEX España, Exportación e Inversiones.
- **Rafael Ansón Oliart**, Presidente de la Real Academia de la Gastronomía Española.
- **María Marte**, Presidenta del Jurado del Concurso Nacional y Jurado de Honor del Concurso Internacional.
- **Víctor Caramanzana Rey**, Presidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid.
- **Jaime Fernández Lafuente**, Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid.
- **Luis Cepeda**, Periodista y Director Técnico del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.

Entrega de diplomas a los finalistas del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid. Entrega de un obsequio especial de Noruega a cada participante en nombre de Noruega, país invitado.

Sorteo y asignación de turnos de participación de los concursantes.

Foto de familia de concursantes, autoridades y organizadores.

Conduce el acto **Rosa Conde**.

🕒 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. Traslado de los concursantes a cada establecimiento para organizar la logística de sus respectivas tapas y pinchos.

🕒 16'45 horas

VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE JÓVENES CHEFS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL ICEX Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA DE VALLADOLID

Apertura y presentación del concurso presidida por el alcalde de Valladolid, Óscar Puente Santiago.

Conduce el acto Goyo González.

▪ 17'00 horas

VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

12 alumnos en representación de China, Alemania, Irlanda, México, Singapur, Corea del Sur, Suecia, Estados Unidos y Polonia presentarán sucesivamente su elaboración original en formato tapa al jurado compuesto por:

Rafael Ansón (Presidente de la Real Academia de Gastronomía) y **María Marte** (Restaurante Club Allard de Madrid), como Jurado de Honor; **Inés Menéndez de Luarda** (Directora de la División de Alimentos y Gastronomía de ICEX España Exportación e Inversiones); **Lourdes Plana** (Directora de Madrid Fusión); **José Gómez** (Cárnicas Joselito); **Jaime Fernández** (Presidente Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid); **Luis Cepeda** (Periodista y Director del Concurso Nacional de Tapas); **D^a. Julia Pérez Lozano** (Periodista); **Fernando Salazar** (Director General, Culinary Institute of America, San Antonio, Texas); **Ronny Emborg** (Chef del Restaurante Atera, de Nueva York); **Oriol Castro** (Chef de El Bulli Lab y propietario de los restaurantes Compartir y Disfrutar).

▪ 19'30 horas

Escrutinio de las votaciones del VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

▪ 19'30 a 19'45 horas

Actividad Programada

MARTES, 8 DE NOVIEMBRE DE 2016

▪ 11'00 horas: PRIMERA SESIÓN DEL XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2016 (16 FINALISTAS).

Conductor del acto: Goyo González.

Coordinador de Servicio: José Luis Gil.

PRESIDENTE DEL JURADO: **María Marte** (Club Allard de Madrid, 2 Estrellas Michelin y 2 Soles en la Guía Repsol).

JURADOS PERMANENTES: **Javier García Peña** (Chef de cocina del Restaurante Sibaritas Klub); **Jesús Santamaría** (Director Ejecutivo del Grupo Bokado); **Pedro Morán** (Chef-propietario de Casa Gerardo).

JURADOS ALTERNOS: **Jesús Álvarez** (Periodista deportivo TVE); **José María Íñigo** (Periodista de RNE); **Sara Buelga** (Periodista de Canal Cocina).

🕒 14'00 horas

Final de la mañana, actividad programada

🕒 17'00 horas: SEGUNDA SESIÓN DEL CONCURSO (16 FINALISTAS).

PRESIDENTE DEL JURADO: **María Marte** (Club Allard de Madrid, 2 Estrellas Michelin y 2 Soles en la Guía Repsol).

JURADOS PERMANENTES: **Javier García Peña** (Chef de cocina del Restaurante Sibaritas Klub); **Jesús Santamaría** (Director Ejecutivo del Grupo Bokado); **Pedro Morán** (Chef-propietario de Casa Gerardo).

JURADOS ALTERNOS: **Rosa Conde** (Periodista de Telecinco); **Carlos Santos** (Periodista de RNE); **Paco Becerro** (Periodista de Directo al Paladar).

19:30 FIN DE LA TARDE ACTIVIDAD PROGRAMADA

MIÉRCOLES, 9 DE NOVIEMBRE 2015

🕒 11'00 horas: TERCERA Y ÚLTIMA SESIÓN DEL CONCURSO (15 FINALISTAS).

PRESIDENTE DEL JURADO: **María Marte** (Club Allard de Madrid, 2 Estrellas Michelin y 2 Soles en la Guía Repsol).

JURADOS PERMANENTES: **Javier García Peña** (Chef de cocina del Restaurante Sibaritas Klub); **Jesús Santamaría** (Director ejecutivo del Grupo Bokado); **Pedro Morán** (Chef-propietario de Casa Gerardo).

JURADOS ALTERNOS: **Hildegunn Fure** (Directora del Consejo de Productos del Mar de Noruega); **David Moralejo** (Periodista de Revista Tapas); **Fernando Salazar** (Culinary Institute of America, San Antonio, Texas).

🕒 12'30 horas

Descanso. Actividad programada

🕒 14'00 horas

Actividad programada

🕒 20'00 horas

Clausura del XII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2016 Y DEL VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE JÓVENES CHEFS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL ICEX Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA DE VALLADOLID, presidida por el Alcalde de Valladolid y otras autoridades.

Proclamación de campeones y entrega de premios.

Cóctel de clausura: los patrocinadores del evento y hosteleros de Valladolid obsequiarán a todos los asistentes con una muestra de sus productos.

JUEVES, 10 DE NOVIEMBRE 2015

🕒 11'00 horas

En la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid:

Rueda de prensa y presentación de las tapas ganadoras del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

🕒 11'15 horas

Clase magistral por parte de los cocineros vencedores de los dos concursos con la elaboración del pincho ganador del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del VIII Concurso Internacional de Jóvenes Chefs del Programa de Formación del ICEX y la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, con descripción y elaboración de sus recetas ante los hosteleros y periodistas interesados.

DEL MARTES 8 AL DOMINGO 13 DE NOVIEMBRE

FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA TAPA

- Los establecimientos de la ciudad que apadrinarán y acogerán a los participantes en el XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, ofrecerán en sus barras a los clientes la posibilidad de disfrutar durante estos días de las tapas a competición.
- A partir del jueves, los establecimientos de Valladolid que lo deseen podrán ofrecer su versión de la tapa ganadora del XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2016.