

Reglamento

XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

Los pinchos y tapas forman parte esencial de la identidad culinaria española, reflejando la creatividad y variedad gastronómica del país a través de pequeñas porciones para degustar. Este estilo de cocina es además un hábito social extendido por toda España.

La ciudad de Valladolid destaca especialmente por su sólida tradición hostelera dedicada a los pinchos y las tapas, que ha dado lugar a certámenes tanto locales como regionales. Esta trayectoria ha desembocado en la celebración anual del único Concurso Nacional de Pinchos y Tapas oficialmente reconocido en España, que cuenta ya con una historia de 21 ediciones consecutivas.

En la fase final y presencial de este concurso participan alrededor de 45 chefs especializados en tapas, procedentes de todas las comunidades autónomas, tras superar un proceso de selección que parte de cientos de candidaturas.

Con el objetivo de mantener la excelencia de los pinchos y las tapas, potenciar su reconocimiento profesional y difundir su prestigio tanto a nivel nacional como internacional, el Ayuntamiento de Valladolid y la Asociación de Hostelería de Valladolid organizan una nueva cita profesional. En este evento se darán cita expertos de toda España y cocineros internacionales que comparten su interés por la gastronomía española. La XXII edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid se celebrará los días 9 y 10 de noviembre y será regido por el siguiente reglamento:

1 La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, convoca el XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina entre los profesionales en activo de **establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional donde se sirvan tapas y/o pinchos.**

2 cada participante podrá presentar un pincho o tapa de creación propia. **La propuesta presentada no podrá consistir en un snack o aperitivo**, valorándose especialmente aquellas elaboraciones concebidas para consumirse en **un mínimo de dos bocados y un máximo de tres**. Asimismo, el **peso aconsejable** de la elaboración se establece en **45 gramos**, si bien este criterio tendrá carácter meramente orientativo y no excluyente.

Los participantes deberán describir los ingredientes y el proceso de elaboración de su propuesta mediante un cuestionario digital interactivo, al que acompañarán un **vídeo resumen del proceso de elaboración**, en formato digital y con una duración máxima de un minuto y medio, así como una **fotografía que reproduzca la presentación final** del pincho o tapa del que son autores.

Adicionalmente, podrán aportar, de forma voluntaria, una segunda fotografía con una presentación simplificada de la elaboración sobre un plato de loza blanco, correspondiente a su posible adaptación comercial para el servicio en establecimientos de hostelería. La aportación de esta fotografía opcional será valorada positivamente por el jurado.

En el citado cuestionario deberán incluirse los datos personales del participante y los del establecimiento al que representa.

3 La documentación se podrá presentar **únicamente a través del formulario** que se reproduce en la página www.concursonacionaltapas.com

4 Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, **la tapa o pincho que se presente no deberá superar el costo de 1,90 euros** la unidad al valorar el escandallo de la materia prima, los ingredientes que intervienen en su elaboración, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso.

5 La convocatoria queda abierta a partir del día 13 de julio de 2026, cerrándose la recepción de solicitudes a las 24:00h. del día 30 de septiembre de 2026. 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 2026, integrando 45 finalistas en total. En previsión de posibles deserciones, el jurado elegirá 5 finalistas más, que permanecerán como reservas para cubrir eventuales sustituciones.

7 El **escrutinio** en que se valorarán las recetas recibidas se celebrará ante responsables de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, 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 2026** 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. Los concursantes de Valladolid deberán, no obstante, instrumentar su inscripción ante la organización, con el fin de garantizar que se cumplen las condiciones que regulan el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

9 La condición de vencedor en **concursos de tapas y pinchos en provincias** donde se hayan celebrado concursos de pinchos y tapas avalados por corporaciones municipales o asociaciones profesionales, **desde noviembre de 2025 a septiembre de 2026**, se tendrán en cuenta favorablemente durante la evaluación de la fase documental y merecerán el incremento de un

punto por parte de cada uno de los jurados, siempre que el mérito se refleje en la ficha de inscripción y sea verificable.

10 Los **campeones interprovinciales de pinchos o tapas**, celebrados en alguna de las 17 comunidades autónomas del país, tendrán la oportunidad de que su primer, segundo y tercer clasificado participen automáticamente en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas como finalistas nacionales, siempre que el concurso sea consecuencia del convenio firmado entre la Sociedad de Turismo de Valladolid y una institución capaz de convocar a los cocineros especialistas en tapas de todas las provincias de la Comunidad autónoma y efectuar una competición local entre sus finalistas. Actualmente existe convenio activo con Cataluña y Canarias con lo que todos los cocineros de esas comunidades autónomas tendrán que competir previamente en sus concursos para acceder a la final del Concurso Nacional de noviembre en Valladolid.

11 Todos los **candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, durante los días 9, 10 y 11 de noviembre de 2026**, con el alojamiento asignado y pagado por la organización durante las noches del 9 y 10. 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, 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 sorteo de los turnos de participación.

12 Cada candidato seleccionado para la fase final, tendrá la oportunidad de **hermanarse con un establecimiento local de Valladolid como padrino**, con el fin de facilitarle los ingredientes precisos para elaborar la receta de su preparación. Hostelería de Valladolid proporcionará a los establecimientos seleccionados como finalistas las opciones voluntarias de hermanamiento con un establecimiento local de las que dispone y pondrá en contacto a padrino y apadrinado.

13 Los finalistas a los que no pueda proporcionársele un establecimiento o padrino local con quien hermanarse se le ofrecerá la opción de guardar los ingredientes y hacer las pruebas previas al concurso en las propias instalaciones donde se realiza el concurso, cuya conexión facilitará la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, proporcionando al finalista el contacto con el que determinará sus necesidades operativas durante su participación en el concurso.

14 El participante deberá transportar a Valladolid, en condiciones sanitarias óptimas, el día anterior al comienzo de la competición final, un mínimo de 200 tapas preparadas (o lo que acuerde con el establecimiento que le hermane), similares a la que presenta en el concurso, en su adaptación comercial o estará dispuesto a prepararlas personalmente en el establecimiento que lo apadrine con productos propios. Por este suministro o tarea el concursante percibirá 2,10€ por cada tapa. Los apadrinados, integrados al equipo del establecimiento de apoyo, merecerán, a efectos de manutención, la prevista para el personal del establecimiento.

15 Sólo los establecimientos que apadrinen a un finalista tendrán derecho a servir las tapas vencedoras en el XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid (3 primeros premios y 3 accésit) durante las jornadas dedicadas al Festival de la Tapa, que se celebrará entre los días 10 y 15 de noviembre.

16 Los establecimientos, días y horarios en que las tapas participantes en la final o premiadas en el concurso estarán a la venta en los establecimientos padrinos, al precio de venta al público de 3'5€, serán detallados en la app del concurso y se comunicarán a las RRSS, para su divulgación.

17 Durante todos los actos públicos y la fase final del Concurso es obligatorio que los candidatos vistan la **indumentaria profesional oficial**, con el emblema del Concurso que le proporcionará la organización.

18 El **orden de participación** de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado durante la presentación del concurso en la mañana del día 9 de noviembre.

19 **Obligaciones** del concursante:

- a)** Acudir a todos los actos programados por la organización en que se requiera su presencia.
- 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)** Los finalistas apadrinados por un establecimiento de Valladolid tendrán la obligación de acudir al establecimiento de apoyo (padrino) para aportar la receta con la que concurra, suministrar las tapas requeridas en el punto 14 del presente Reglamento o enseñar su elaboración a la dependencia de cocina y servicio –dependiendo de las condiciones que haya convenido con el establecimiento apadrinado y acordadas con el conocimiento de Hostelería de Valladolid–, con el fin de que puedan ofrecerlas a su clientela durante el Festival Internacional de la Tapa Ciudad de Valladolid, que transcurre entre los días 10 y 15 de noviembre de 2026.

20 La **fase final** del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se celebrará los días 9 y 10 de noviembre en el recinto de la Cúpula del Milenio, 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 siguiendo el orden del sorteo celebrado en la mañana del lunes 9 e incorporándose a los espacios culinarios individuales en lapsos sucesivos de 5 minutos, para

dedicar 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 testimonial de cada tapa participante. Se elaborará una novena tapa para su presentación en un plato de loza blanco y su posterior fotografía, destinada a la aplicación *SpainisTapas*, donde se incluirá la información relativa a su comercialización.

21 La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades a 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.

22 El controlador de tiempos entregará los resultados de los cronometrajes que hayan superado el tiempo estipulado para realizar la tapa al director técnico del concurso y al presidente del jurado, quien lo incorporará a las votaciones, aplicándose las penalizaciones con anterioridad al escrutinio final.

23 El jurado de la fase final estará integrado por 7 prestigiosos especialistas en la gastronomía española, bajo la presidencia de un/a reconocido/a Jefe/a 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 3 sesiones. Los otros 3 jurados, elegidos entre periodistas y personajes célebres, caracterizados por su afición a la gastronomía, serán renovados en cada sesión.

24 Un profesional de hostelería, delegado por la asociación Hostelería de Valladolid, ejercerá como Jurado observador, quien, finalizada la competición, informará al director técnico y al presidente del jurado de las eventuales incidencias detectadas durante la elaboración de la tapa

de cada concursante, respecto a pre-elaboraciones injustificadas o fraudulentas, colaboración ajena a las de su ayudante previsto o padrino y la presencia de más de un colaborador en el espacio de trabajo.

25 En todo caso queda expresamente prohibida:

- a)** la permanencia de más de un ayudante en el espacio de trabajo, a riesgo de descalificación del concursante.
- b)** la interacción del concursante ante el jurado fuera del set culinario donde realiza su elaboración.

26 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.

27 El jurado permanente del concurso, integrado únicamente por los 4 cocineros profesionales fijos, se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta en presencia de un responsable de la Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid, que será fedatario de la regularidad del escrutinio y el presidente de la Asociación de Hostelería de Valladolid, que comprobará y efectuará el control de las votaciones.

28 El presidente del jurado gozará de voto de calidad en caso de empate y los resultados serán inapelables. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará la clasificación del concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, los miembros del jurado

permanente determinarán a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el concurso:

- **Primer premio:** *Galardón artístico y 10.000 euros – Campeón Nacional de Pinchos y Tapas*
- **Segundo premio:** *Galardón artístico y 5.000 euros – Segundo clasificado. Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas*
- **Tercer premio:** *Galardón artístico y 2.500 euros – Tercer clasificado. Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas*

Asimismo, podrán otorgarse, a criterio del jurado permanente, otros 3 o más galardones –con o sin dotación económica y patrocinados o no–, para premiar conceptos o características singulares de pinchos o tapas no distinguidos con los 3 primeros premios, acreditándose tales distinciones mediante diplomas. La Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid está facultada para crear otros galardones o recompensas, siempre que no perturben el desarrollo del Concurso Nacional ni lesionen los principios de igualdad del certamen.

29

La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura, en la tarde del día 11 de noviembre, y contará con la asistencia de autoridades y medios informativos internacionales, nacionales y locales. **Todos los finalistas del concurso deberán acudir al acto de clausura con chaquetilla de cocinero.**

30

Los vencedores del concurso galardonados en cualquiera de sus modalidades se comprometen a visitar los establecimientos vallisoletanos donde se ofrezcan sus pinchos y atender a los medios informativos que les convoquen.

31

El campeón nacional de pinchos y tapas 2026 permanecerá en Valladolid por cuenta de la organización, como mínimo toda la mañana siguiente a la clausura del concurso. Dará una rueda de prensa e impartirá una lección magistral práctica acerca de la tapa vencedora el jueves 12 de

noviembre a partir de las 11 de la mañana en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid ante los medios informativos que asistan al evento. Asimismo, dotará de asistencia técnica al establecimiento que lo apadrinó, con el fin de facilitar la intensa demanda del pincho ganador que se produce durante los días sucesivos al certamen.

32 Durante las fechas del Concurso y los días sucesivos de la semana se celebrará en Valladolid el Festival Internacional de la Tapa 2026, en el que participarán los establecimientos de Valladolid que ejercieron como padrinos de alguno de los finalistas, ofreciendo al público las tapas y pinchos de todos los finalistas, cuya receta y método están obligados a facilitarles, como queda de manifiesto en la cláusula 19 c) del presente Reglamento.

33 Los establecimientos hosteleros de Valladolid que ejercieron como padrinos de alguno de los finalistas quedan autorizados por los autores para ofrecer al público permanentemente los pinchos campeones entre sus prestaciones culinarias, publicitando su condición de vencedores o accésits en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, y mencionándose a su autor.

34 La inscripción como candidato en el XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas implica el conocimiento del presente Reglamento y la conformidad total con su contenido.