

La Élite de la Tapa se Reúne en Valladolid

Valladolid

Del 11 al 13 de noviembre volverá a brillar como el epicentro de la **alta cocina** en formato de **tapa** con la celebración del **XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el VIII Campeonato Mundial de Tapas**.

Este evento, que cumple ya dos décadas de existencia, va mucho más allá que una competencia: representa una **tradición gastronómica** que ha sabido fusionar el **arte y la innovación** en cada bocado. Con **Francia** como país invitado de honor, este año promete un crisol de **culturas gastronómicas** que se mezclarán en el plato. **La tapa**, ese **bocado** breve pero intenso, se convierte aquí en una experiencia inolvidable que atrae tanto a paladares exigentes como a **expertos gastrónomos** de todo el mundo.



Esta competencia es un homenaje a la tapa, una creación que ha trascendido fronteras y se ha consolidado como símbolo de la gastronomía española, capaz de sorprender en cada edición.

En esta edición, dos figuras icónicas lideran el jurado: **Toño Pérez**, chef del restaurante **Atrio** en **Cáceres**, presidirá el **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas**, mientras que **Oriol Castro**, del afamado **Disfrutar** de **Barcelona**, estará al frente del **Campeonato Mundial de Tapas**.



Ambos **chefs** representan los más altos valores de **creatividad y excelencia** que caracterizan el certamen. Tras un riguroso proceso de selección y análisis de más de 250 **propuestas gastronómicas**, solo las 45 mejores han sido seleccionadas para representar a todas las comunidades autónomas en la **Cúpula del Milenio**.



Argentina
La Tapa del Fin del Mundo
Estefania Aira
Lolea Food Market web



Canada
Mariposa Tikka Masala
Imrun Texeira
Wanderlust-web



Ecuador
Profiterol de Yuca
Oscar Santacoloma
Irati



España
Pucela Roll
Teo Rodriguez
Trasto



Estados Unidos
Croqueta de Salmon Ahumado
Brian Randolph
Valencia Hotel Collection



Francia
Eden
Ludovic-Cruz
Lenotre



Grecia
Dolmathakia Wasan
Alhashimi
Alona Luxury-Villas



India
El Jardin Prohibido
Deepti Jadhav
Avartana



Indonesia
Sincretismo
Alfonso Rodriguez
Locavore-NXT



Italia
LItalia Chiamo
FrancescoTanese
La Passagere



Malasia
Rollo de Umai
Samuel Goh Kyujin



Mexico
Chamuco Jordi Casas
Asador Catalan



Nueva-Zelanda
Tostada de Carne y Setas
Zach Duxfield
Paris Butter



Reino Unido
El Cerdo de Mar
Steven Miles
Greene King Pub



Sudafrica
Rabo de Toro
Cheslin Cornelissen
La Residence



Tanzania

Tartaleta de Ricotta Ahumado

Chaabani Saif

Dine Epi d0r

Cada uno de estos **chefs** aportará su visión, técnica y estilo en un intento por alzarse con el título de **Campeón Nacional de Tapas 2024**. Este año, en particular, destaca la presencia de **Canarias** con dos propuestas únicas que buscan conquistar el **paladar** de los expertos.

Isaac Monasterios García, del restaurante **A Mi Manera Gastrobar** en **Las Palmas**, sorprenderá con su tapa **"Cabroli"**,

mientras que **Ademar Hernández Perera**, del **Hotel Escuela Santa Brígida**, competirá con su creación **“Mar de Nubes”**.



Isaac Monasterios García



Ademar Hernández Perera

Estas tapas son un homenaje a la identidad y riqueza de sabores canarios, donde el producto local se exalta al máximo, mostrando la autenticidad y la

innovación que caracteriza a los chefs de Canarias.

El **13 de noviembre**, el escenario en Valladolid abre un panorama muy especial para la competencia internacional en el **Campeonato Mundial de Tapas**. Dieciséis **chefs** de diversos rincones del [planeta](#) se darán cita en **Valladolid** para competir por el **galardón de campeón mundial de tapas**, una distinción que representa el máximo reconocimiento en la **alta cocina** en miniatura.



Argentina Estefania Aira Lolea-Food-Market



Canada-Imrun-Teixeira-Wanderlust



Espana-Teo-Rodriguez-Trasto



Estados Unidos

Brian Randolph Valencia Hotel Collection



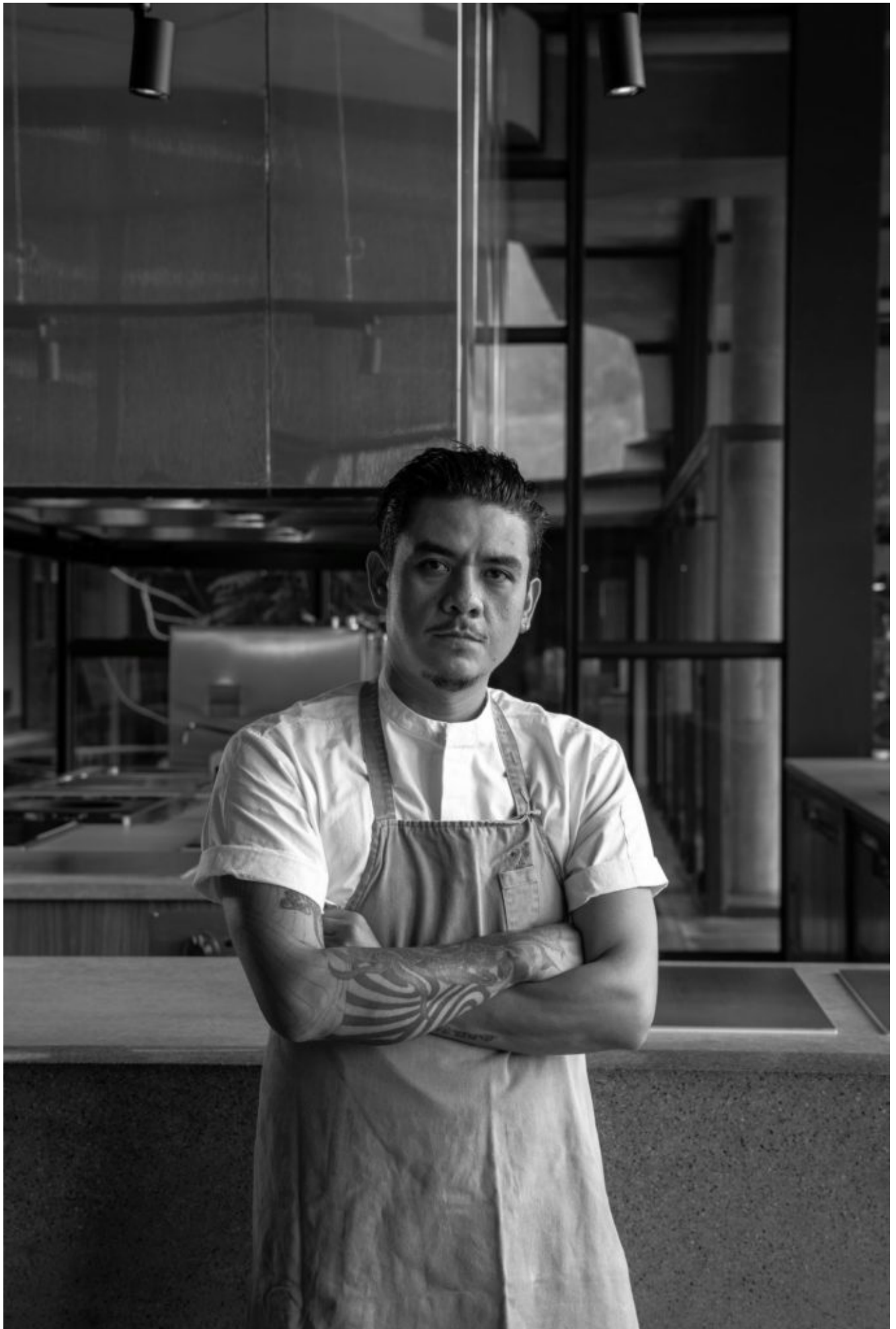
Ecuador
Oscar Santacoloma
Irati



Grecia
Wasan Alhashimi-Alona Luxury Villas



India
Deepti Jadhav
Avartana



Indonesia
Alfonso Rodriguez
Locavore NXT



Italia

Francesco Tanese
La Passagere



Malasia
Samuel Goh

Kyujin



Mexico
Jordi Casas
Asador Catalan



Nueva Zelanda
Zach Duxfield
Paris-Butter



Reino Unido
Steven Miles
Greene King Pub



Sudafrica
Cheslin Cornelissen
La Residence



Tanzania
Chaabani Saif
Dine Epi dOr

Entre ellos, figuran cocineros de **América del Norte** (Canadá, Estados Unidos y México), **América del Sur** (Argentina y Ecuador), **Europa** (Francia, Grecia, Italia, Reino Unido y España), **Asia y Oceanía** (India, Indonesia, Malasia y Nueva Zelanda) y **África** (Sudáfrica y Tanzania).

Cada **chef** trae consigo una [historia](#) única, **ingredientes exóticos** y una propuesta que encapsula la **esencia** de su

cultura. En este certamen, **Valladolid** se convierte en una **vitrina global de la tapa**, donde cada creación es una obra de **arte culinaria** que logra conectar **culturas y paladares**, y que demuestra el poder de la **gastronomía** para romper fronteras y unir al mundo a través de la **comida**.