

Valladolid 2025: donde la tapa deja de ser un bocado y se convierte en una declaración de identidad

[@MundialdeTapas](#)

El certamen que marca rumbo

Valladolid, cada noviembre vive un fenómeno difícil de explicar a quien no lo ha presenciado. No es una feria. No es un congreso. Es un punto de inflexión. La ciudad convierte la **Cúpula del Milenio** en el epicentro mundial de la cocina en miniatura, un territorio donde las ideas se comprimen hasta volverse potentes, directas y sin margen para el error. En la edición 2025, el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas** y el **IX Campeonato Mundial** volvieron a demostrar por qué este formato, históricamente humilde, ha logrado una dimensión cultural y gastronómica que hoy atrae a chefs de medio planeta.



Chef Paco Morales



Chef Pichaya "Pam" Soontornyanakij

La tensión de las cocinas, la perfección del emplatado a contrarreloj y la presencia de jurados de prestigio –con **Paco Morales** al frente del Nacional y la **chef tailandesa-australiana Pichaya "Pam" Soontornyanakij** presidiendo el Mundial– dieron al certamen ese pulso que hace que cada año Valladolid deje de ser una ciudad para convertirse en un escenario donde se decide hacia dónde evoluciona la cocina del futuro.

Alejandro San José: un chef que cocina desde la memoria y gana desde la coherencia

[@TaqueríaHabanero](#)

El triunfo nacional de 2025 tiene nombre propio y un recorrido poco común: Alejandro San José Birnbaum. Cocina como piensa: sin ruido, sin imposturas y sin traicionar el eje que ha marcado su trayectoria. Desde su restaurante Habanero Taquería, en Valladolid, ha construido un puente entre Castilla y León y México que no busca maquillaje ni exotismos; lo que ofrece es identidad.





Por eso su victoria con **“Milpa”** no sorprendió a quienes conocen su trabajo. Alejandro se convirtió en el primer chef en ganar dos veces el [campeonato nacional](#) –logro que en veintiún ediciones nadie había alcanzado– y lo hizo con una tapa que no pretende hablar más alto que el producto, sino escuchar lo que cada ingrediente pide. En un **anillo crujiente de maíz sin gluten** colocó un **lechazo guisado en tomatillo verde** que respira tradición castellana y técnica mexicana, sumó un **chintextle de bacalao** que aporta humo y profundidad, equilibró con **piña en tepache** y coronó con **piñones garrapiñados de Pedrajas**.



El resultado es un bocado que funciona como un mapa cultural de dos países que comparten más paralelismos de los que aparentan. Su premio –10.000 euros y la plaza para representar a España en el Mundial 2026– es casi anecdótico frente a lo que ya ha conseguido: consolidarse como una voz imprescindible en la gastronomía en miniatura.

El podio español que demuestra que la tapa no es un juego: es oficio

El segundo lugar del Nacional fue para **Aitor Martínez Ros**, del **restaurante Can Ros** (Burriana, Castellón), con “**Tronko Porko**”, una tapa trabajada desde la precisión técnica y con una lectura contemporánea del cerdo como protagonista absoluto. El

tercero fue para **Jesús Iván Anaya Gómez**, de **El Mirador del Mancha** (Ciudad Real), que presentó **“Perdiz, maíz y escabeche”**, un ejercicio de equilibrio donde la caza se convierte en un relato breve pero contundente.

En ambos casos, el jurado reconoció la claridad del discurso y la limpieza del sabor, dos valores que en una tapa se notan más que en cualquier plato de gran formato. Cuando algo cabe en un bocado, las dudas se notan; aquí no hubo ninguna.

Canarias también estuvo allí: talento joven, raíces y un mensaje claro

La edición 2025 contó también con representación canaria, aportando al certamen una mirada distinta y muy vinculada al territorio atlántico. Cocineros como **Antonio Rodríguez Medina** (**Hotel Costa Calero, Lanzarote**) y **Josué Martín Hernández** (**El Altillo Gastro Bar, La Palma**) llevaron a Valladolid propuestas que dialogaban con el paisaje insular: fondos bien trabajados, sabores reconocibles y un enfoque que combina tradición y cocina contemporánea.



Su participación añadió diversidad al conjunto de finalistas, mostrando que la cocina canaria continúa abriéndose paso en los escenarios nacionales con un lenguaje propio y una personalidad que cada año despierta mayor interés entre chefs, prensa y público especializado.

Andrea Vignali: un chef entre Lombardía, Melbourne y Valladolid

[@ChefAndreaVignali](https://www.instagram.com/ChefAndreaVignali)

El ganador del IX Campeonato Mundial de Tapas fue **Andrea Vignali**, chef nacido en Lombardía y afincado desde hace años en Melbourne, donde dirige **Al Dente Enoteca**, uno de los templos de la cocina italiana contemporánea en Australia. Sin embargo, su vínculo con España –y en particular con Valladolid– no es casual. El chef participó en el certamen representando a **Al Dente Enoteca**, en colaboración oficial con

el restaurante [El Corregidor de Valladolid](#), un hermanamiento gastronómico que busca tender puentes entre ambos establecimientos y sus cocinas.



Chef Andrea Vignali

Ese doble anclaje –Oceanía y Castilla y León– fue clave para el espíritu de su tapa ganadora, **“Humo bajo la tapa”**, un bocado que combina un consomé ahumado de canguro, tartar cortado a cuchillo del mismo animal, gel de canguro y una fina lámina de jamón ibérico que actúa como nexo sensorial con España. La pieza se presenta bajo una campana de cristal cargada de humo, un gesto que no busca teatralidad gratuita, sino activar la memoria olfativa antes del primer contacto con el bocado.





Vignali conquistó al jurado por su **lectura limpia, técnica impecable y valentía controlada**, y con este triunfo no sólo elevó a Australia al podio, sino que reforzó el papel de Valladolid como epicentro mundial de la cocina en miniatura.

Un jurado que exige, observa y reconoce sólo lo que de verdad sostiene un discurso

El jurado del Nacional reunió a voces autorizadas: **Paco Morales, Íñigo Lavado, Iñaki Bretal, Carlos Maribona, Víctor Martín Feliú y Cristina Lasvignes**. En el Mundial, la figura de **Pichaya “Pam” Soontornyanakij** –considerada una de las grandes cocineras del mundo– marcó una línea de criterio internacional donde se valoró no sólo la técnica, sino la coherencia narrativa y la capacidad de convertir una tapa en algo más que una idea efímera. **Valladolid** ya no es un concurso de ocurrencias: es un examen de madurez para quienes apuestan por

la cocina de autor a pequeña escala.



Valladolid, entre la tradición y un turismo que ya viaja por tapas

El ambiente alrededor del campeonato demuestra que la gastronomía, cuando tiene raíces y creatividad, genera movimiento. Durante esos días, la ciudad se llena de rutas, festivales y pequeñas celebraciones paralelas que amplían la experiencia más allá del escenario principal.

El “Valladolid Tapas Walk 2025” coronó a **Las Kubas Bar** entre más de 100 participantes; el concurso “**De Tapas X Comarcas Valladolid**” premió a Los Palomares de Vega de Valdetronco y a su tapa “Vega”, obra del **chef Teo Rodríguez**, que puso en valor el territorio rural y su producto.

Valladolid abrazó el formato tapa desde todos los frentes, demostrando que esta cocina en miniatura no es sólo competición: es identidad, economía, cultura y una forma de entender la gastronomía como lenguaje común.