DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

NOTA DE PRENSA

Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

26 de octubre de 2026, Valladolid

La segunda fase de la IV edición del Concurso de Tapas por Comarcas arranca el martes 27 de octubre

- Un total de 16 establecimientos de las zonas sur y este competirán por un puesto en la final.
- La segunda fase se celebrará del 27 de octubre al 1 de noviembre.

El concurso “De Tapas por Comarcas 2026” continúa con la celebración de su cuarta edición. Tras una primera fase marcada por el alto nivel de las propuestas gastronómicas y la buena acogida de la iniciativa, el certamen afronta ahora una nueva etapa con el objetivo de seguir poniendo en valor la riqueza culinaria de la provincia de Valladolid y el trabajo de los establecimientos hosteleros participantes.

La segunda fase se celebrará del 27 de octubre al 1 de noviembre y contará con la participación de 16 establecimientos de las zonas sur y este de la provincia, distribuidos en las localidades de Arrabal de Portillo, Boecillo, Cogeces del Monte, Fresno el Viejo, Mélida de Peñafiel, Pedrajas de San Esteban, Peñafiel, Quintanilla de Arriba, Traspinedo y Tudela de Duero. Los participantes competirán por conseguir un puesto en la final del concurso.

Participantes Fase 2:

ARRABAL DE PORTILLO: Foodsion Gastrobar y Mesón Quevedo

BOECILLO: Bossanova Lounge Bar

COGECES DEL MONTE: Mesón Maryobeli

FRESNO EL VIEJO: Bar Eclipse

LA CISTÉRNIGA: Hotel San Cristóbal

LAGUNA DE DUERO: Manhattan Food & Drinks

MATAPOZUELOS: Mesón de Pedro

MÉLIDA DE PEÑAFIEL: Mélida Wines

MONTEMAYOR DE PILILLA: Rte. La Martina

OLMEDO: Brasafina

PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN: El Aderezo

TRASPINEDO: Mesón Asador Carlos

TUDELA DE DUERO: Bar Goya y Donde Chuchi

VALBUENA DE DUERO: Castilla Termal Hotel Monasterio dde Valbuena

Cada establecimiento participante presenta un único pincho oficial a concurso, que puede ser frío o caliente, con un precio máximo de venta al público de 3,50 euros. El jurado valorará aspectos como el sabor, la presentación, la originalidad y la aplicación comercial de cada propuesta gastronómica.

En esta segunda fase, el jurado itinerante estará compuesto por profesionales de la hostelería que fueron finalistas del concurso Valladolid Tapas Walk 2025: Israel Lara, del restaurante El Lagar; Víctor Vaquero, del bar-restaurante Vables; y Álvaro García, del restaurante Verde Oliva.

En la mañana del 3 noviembre se darán a conocer los ganadores de las dos fases del certamen. Los tres establecimientos mejor valorados de cada fase conseguirán un puesto en la final, en la que competirán por alzarse con el título de ganadores de esta cuarta edición.

Esta cuarta edición continúa la tendencia de crecimiento del certamen, tanto en participación como en alcance territorial, consolidándose como una iniciativa para impulsar la gastronomía local y reconocer el talento de los profesionales de la hostelería de la provincia.

En cuanto a los premios, los campeones y subcampeones de cada fase recibirán un trofeo acreditativo y cheques regalo por valor de 300 y 100 euros, respectivamente, tanto de Alimentos de Valladolid como de Makro. El tercer clasificado de cada fase obtendrá también un puesto en la gran final del certamen.

La final se celebrará el lunes 16 de noviembre en el edificio Q-BO, sede de Alimentos de Valladolid, donde los seis establecimientos clasificados elaborarán sus propuestas gastronómicas en directo ante el jurado. Los tres ganadores de esta cuarta edición recibirán un trofeo acreditativo y cheques regalo de Alimentos de Valladolid y Makro por valor de 1.000, 500 y 300 euros, respectivamente, para el primer, segundo y tercer clasificado. La colaboración de ambas entidades resulta fundamental para impulsar esta iniciativa y reconocer el trabajo, la creatividad y el talento de los profesionales de la hostelería de la provincia.

Toda la información sobre los establecimientos participantes y sus propuestas gastronómicas podrá consultarse en la web www.visitavalladolid.com, donde se publicará un reportaje fotográfico de cada pincho acompañado de una descripción de sus ingredientes y elaboración.