

V CAMPEONATO
MUNDIAL
DE TAPAS

V W O R L D
TAPAS
CHAMPIONSHIP

CIUDAD DE VALLADOLID

2021

VA!

VALLADOLID

ciudad amiga de la gastronomía y el vino



Ayuntamiento de
Valladolid



Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

**AR
GEN
TINA.**



Carlos Emilio Salazar

**RESTAURANTE
CORTE COMEDOR**



“La Reina”

TAPA 2021



Mi nombre es Carlos Emilio Salazar Neumann tengo 36 años soy Argentino de la provincia de Tucumán. Tengo que empezar contando que la gastronomía no fue mi primera opción opte por una carrera universitaria, biotecnología, sin saber q la gastronomía iba a convertirse en mi mundo. Un día mirando una revista, pensé q el estudiar gastronomía era una salida rápida como profesión y tome la decisión de hacer cocina... Me fui a Buenos Aires a seguir estudiando, me quede trabajando y así empecé mi camino desde abajo, trabajando en catering, restaurantes, hoteles, bares, para llegar a donde estoy hoy haciendo cargo de una gran cocina. Después de tantos años de vivir en este mundo de la gastronomía desarrolle una pasión y un amor por esto que no lo cambiaría por nada y me di cuenta de que esta siempre fue mi vocación. Este camino que recorrí no es solamente mérito mío, hay muchas personas que pasaron a lo largo de mi vida profesional q me dieron una mano que me marcaron que me apoyaron como mi novia que también es una profesional gastronómica y mi familia q todos los días me empujan a seguir con esto que amo.

PA
NA
MA.



Alcides Segovia

**RESTAURANTE
MASI/HOTEL JW MARRIOT**



Nacido en Ciudad de Panamá. Descubrí el mundo de la restauración a los 18 años cuando comencé a trabajar como camarero con el fin de independizarme. Entre en este mágico mundo lleno de cosas nunca antes vistas para mí. Sabores, olores, sonidos, emociones, alegrías, tristezas, decepciones y logros. Pero sobre todo aprendizaje y crecimiento eterno. Decidí estudiar una carrera gastronómica en La Universidad de Artes Ganexa En ciudad de Panamá. Tuve la oportunidad de estar en la Apertura de varios Hoteles. Entre esos El Hotel Trump y el Waldorf Astoria Panamá, forje mi experiencia como cocinero. Para mi estas fueron mis verdaderas escuelas mi carrera gastronómica y mis conocimientos. Actual mente desempeño el cargo de chef de cuisine en El Restaurante Masi del JW Marriott Panamá con mucha alegría y orgullo.



**“Pescado Rebozado
en Yuca”**

TAPA 2021



**CHI
LE.**



Pilar Astorga Camarena

**RESTAURANTE
LA CAVA DEL SOMMELIER**



Cocinera trotamundos, emprendedora de vida saludable con su marca Barry la Barrita y actualmente asesora en temas veganos en el restaurante “La Cava del Sommelier” de Santiago de Chile. Con más de 15 años de experiencia en cocina, de aprendiz en las cocinas de Venezuela, continuando por “El Celler de Can Roca”, lugar que por más de 4 años formó lo que son hoy las bases de su cocina. Compatibilizando con prácticas en la temporada final de El Bulli, pasando por Nueva Zelanda y luego diferentes ciudades de Chile.

De imparable curiosidad, la vida y las circunstancias la llevan a conocer el mundo y se encargan de nunca hacerla perder la conexión con España, donde están sus raíces profesionales y familiares.



“Brava de Mar”

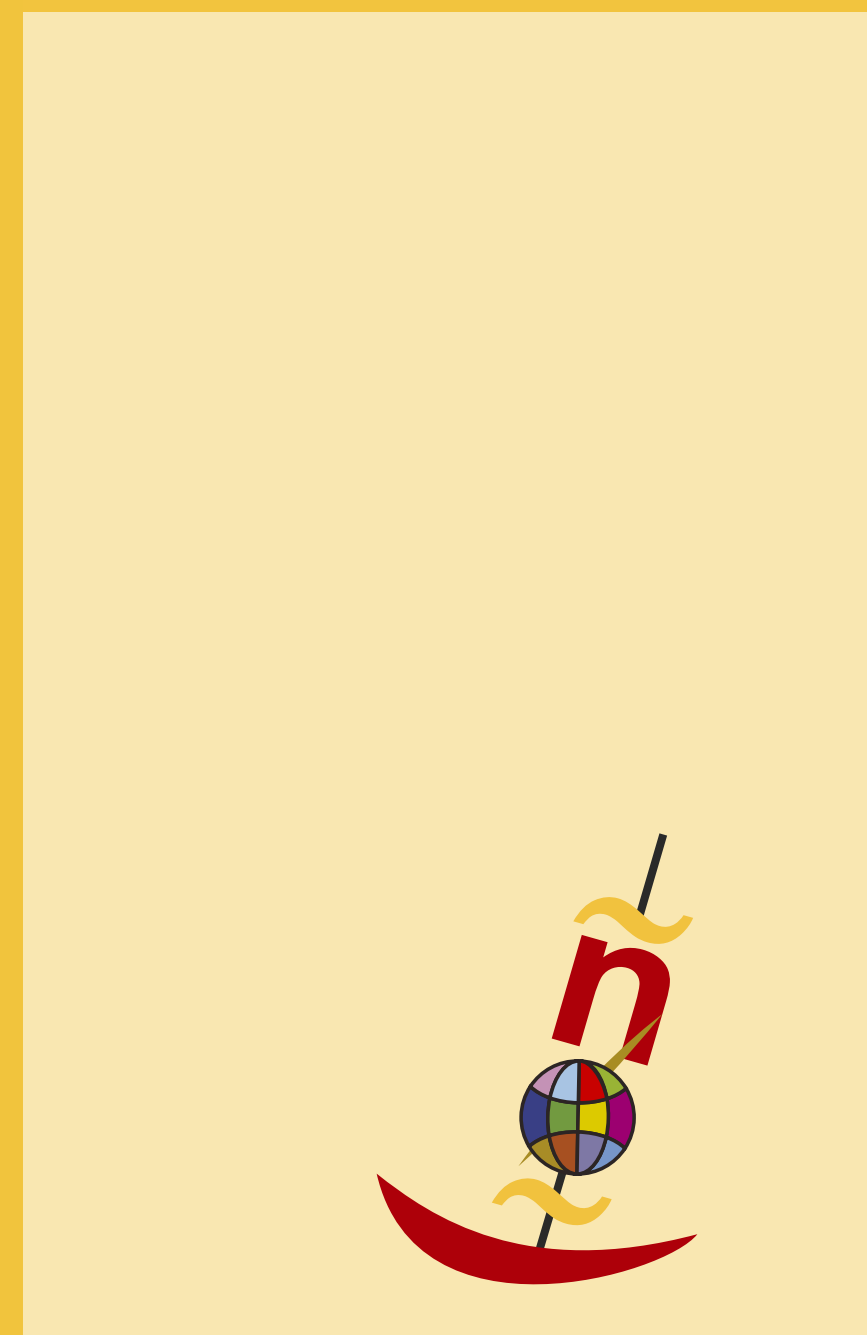
TAPA 2021

**E
CUA
DOR.**



Juan Pablo Holguín

**RESTAURANTE
TAPATÚ**



Cocinero ecuatoriano, chef del restaurante Tapatú y Decano de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo de la Universidad UTE en Quito Ecuador. Tiene 15 años de experiencia profesional y 11 en docencia universitaria. Autor de varios libros culinarios y publicaciones científicas. Trabajó en varias cadenas hoteleras internacionales dentro y fuera del país. Ha participado también en ferias en Europa promoviendo los productos y la cultura del Ecuador. Ha dirigido proyectos de vinculación con la comunidad y participado en concursos y competencias gastronómicas con su universidad.



**“Aya Huma/
cabeza de Diablo”**

TAPA 2021

**IR
LAN
DA.**



Rafael Andres Pérez

**RESTAURANTE
MCGEGOUGH'S**



Originario de México. Licenciado en Gastronomía y Psicología, carreras que ha mezclado como ingredientes perfectos para ser educador y cocinero en seis países. Fue conductor de programas culinarios por 3 años en Televisa Michoacán. Pérez-Segnini escribe artículos para diferentes medios de comunicación; también fundó "La Casa del Chef", donde se dedicó al rescate de la cocina mexicana y sus tradiciones. Actualmente trabaja en McGeough's Bar Restaurant en Dundalk, Irlanda y dirige su canal de YouTube, rafaentv.



"Irish Cacerole"

TAPA 2021

**CA
NA
DÁ.**



Aicia Colacci

**RESTAURANTE
FOU D'ICI**



La chef Aicia Colacci ha pasado gran parte de su carrera de 15 años cocinando comida de inspiración italiana, utilizando productos locales y de temporada para realzar sus platos. Aunque paso la mayor parte del tiempo en la cocina de Nonna, comenzó su carrera profesional trabajando en Beatrice, un delicioso restaurante italiano. Continuó ascendiendo en Montreal y perfeccionando sus habilidades en restaurantes notables como Nora Gray, Impasto. y ahora Fou D'Ici. A través de su larga trayectoria profesional y viajes de investigación por Italia y España, Aicia ha perfeccionado su oficio, su pasión y ha desarrollado su propio estilo de cocina.



“Otoño en Canadá”

TAPA 2021

USA.



Joseph Mc Fadden

**RESTAURANTE
MARGARITAVILLE**



De origen irlandés el Chef Joseph McFadden ha traducido su pasión por la cocina en una carrera de 25 años en la industria de alimentos y bebidas. Como chef ejecutivo, McFadden demuestra su amor por los ingredientes frescos, las recetas creativas y la presentación de primer nivel en los restaurantes del resort. Dejó su ciudad natal a los 17 años para seguir una carrera culinaria. Decidió estudiar cocina en Killybegs Tourism College en Donegal, Irlanda. Con el tiempo, pasó a ocupar puestos de gestión, incluido el de jefe de cocina del restaurante Oysters en Irlanda del Norte y el de jefe de cocina de Interstate Hotels and Resorts, ahora Aimbridge Hospitality en EE. UU. McFadden ha ganado varios concursos y premios culinarios, incluido el ganador del Mejor Restaurante de Irlanda del Norte en 2010 y 2014 como jefe de cocina.



“Pato en tres texturas”

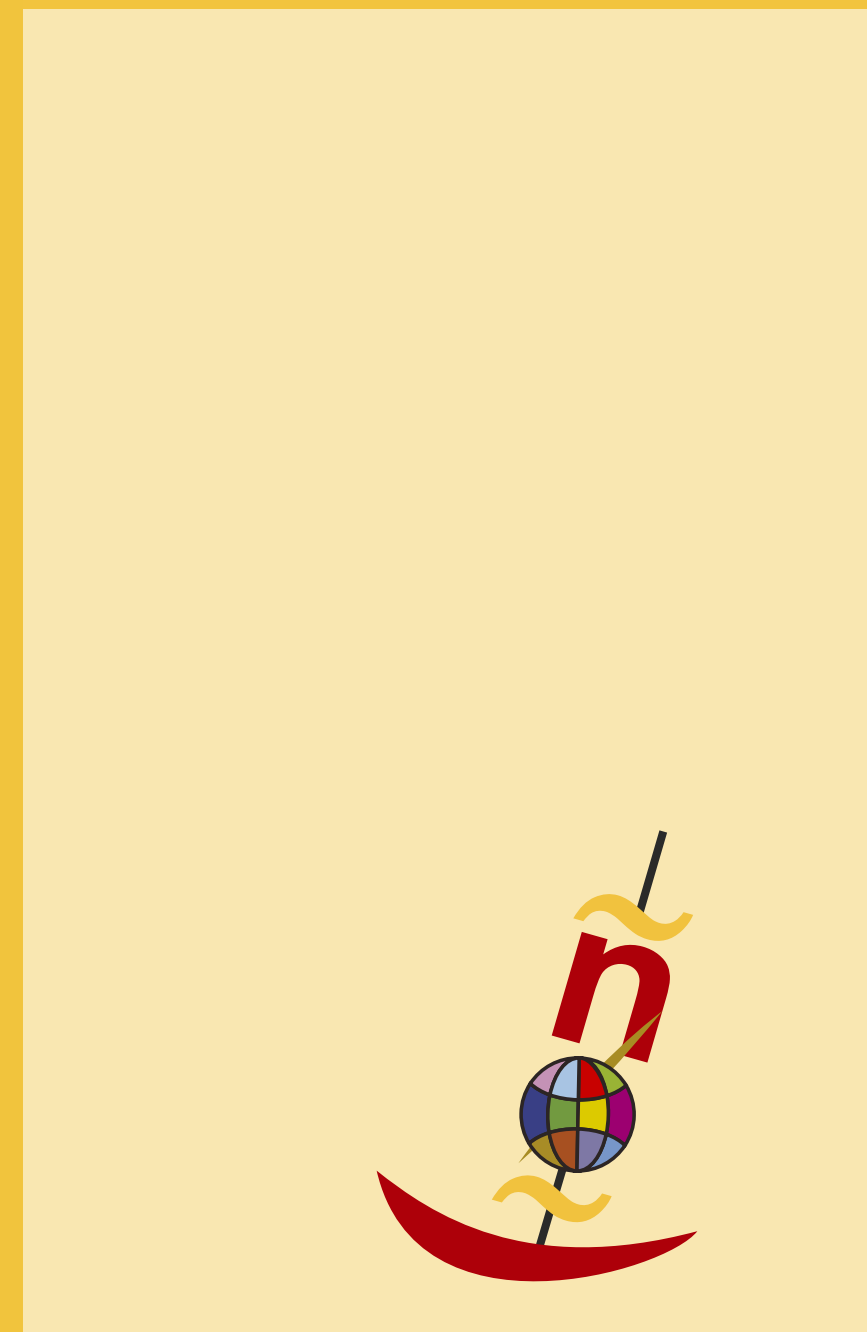
TAPA 2021

**DINA
MAR
CA.**

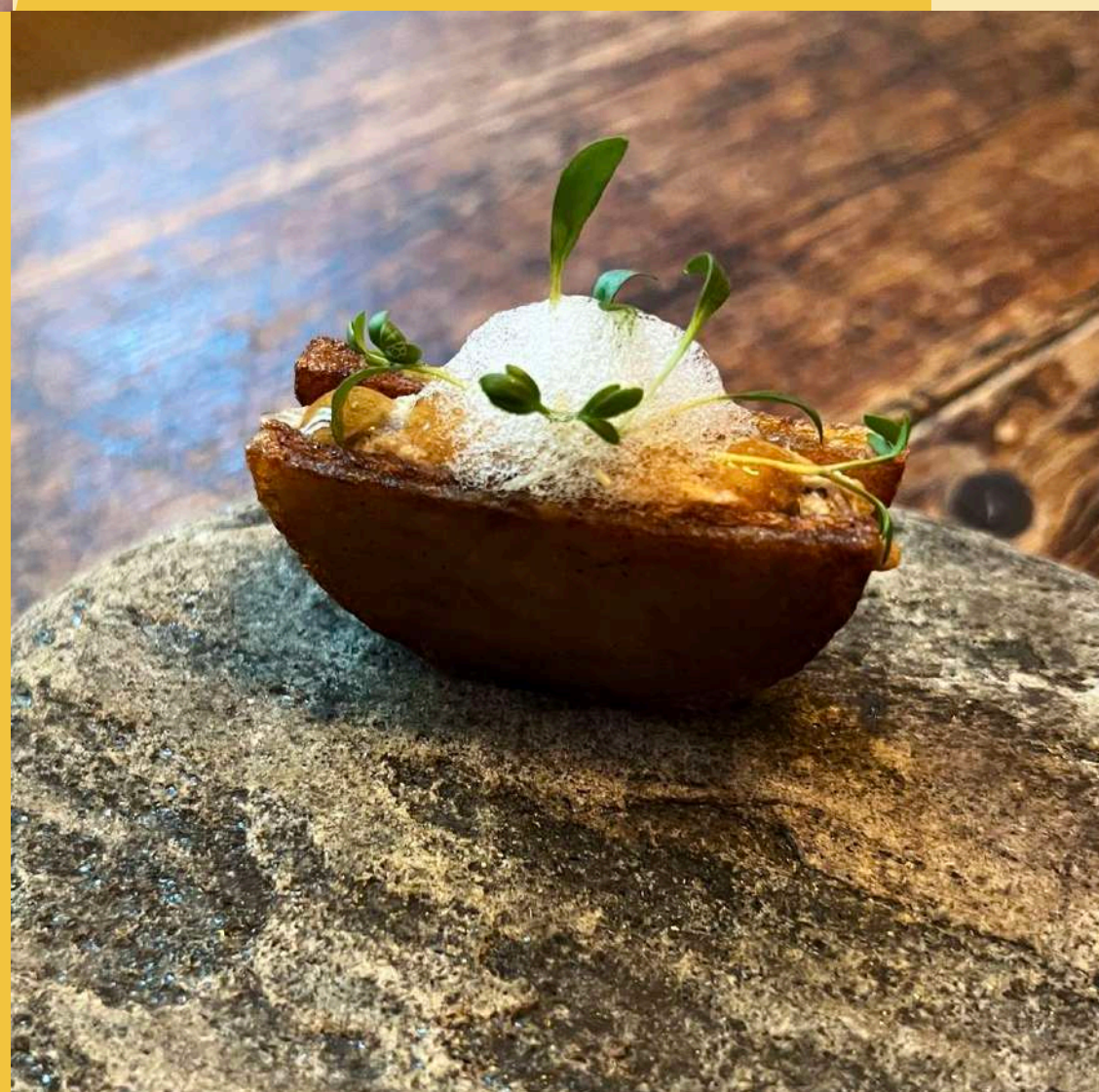


Zhara Mian

**RESTAURANTE
THE TRANSIENT GROUP**



Zhara Mian es una chef personal reconocida internacionalmente que ha pasado más de 15 años perfeccionando su oficio. Comenzó The Transient Chef con la visión de ofrecer menús trascendentes pero asequibles a clientes de todo el mundo. Desde sus raíces en una pequeña panadería en su ciudad natal canadiense, ha expandido sus horizontes culinarios a nivel mundial. Ha trabajado y estudiado en América del Norte, Europa, América del Sur y Asia. Tiene dos títulos certificados en ciencias moleculares y gastronómicas de Harvard y es finalista regional para el próximo premio Hawksworth Young Chef Scholarship Award. Con bases operativas en Canadá, Bélgica y Dinamarca, sus servicios de alimentos están disponibles en todo el mundo y está lista para llevar su perspicacia culinaria internacional a cualquier lugar donde sus clientes deseen "comer bien".



“LAM, Love & Memories”

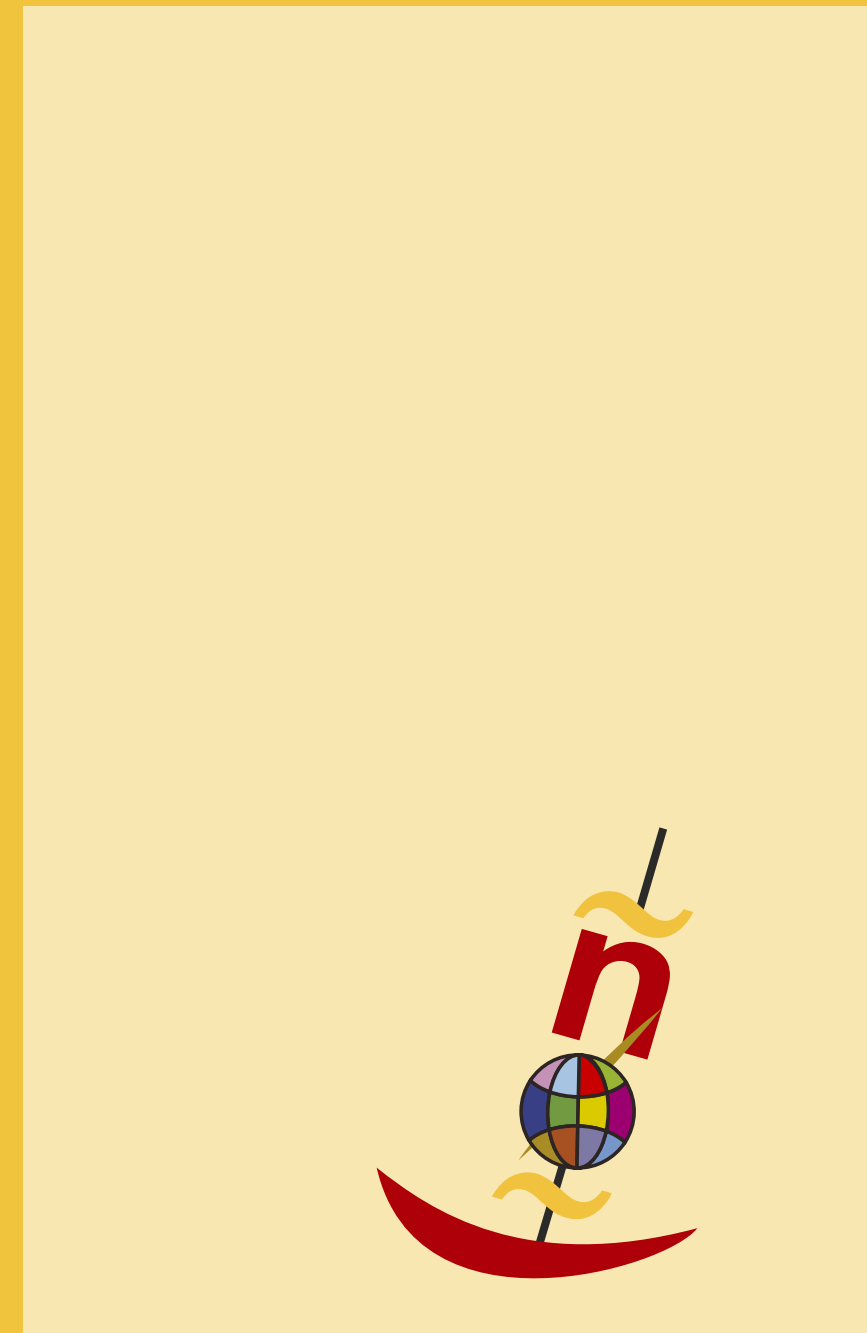
TAPA 2021

**FRAN
CIA.**



Delphine Robert

**RESTAURANTE
SUPER CAFÉ**



Mi nombre es Delphine Robert, nací en París, Francia en 1985. Inicié mi carrera profesional como Responsable de Marketing y Comunicación. Fue a los 30 años cuando surgió la evidencia de la cocina.

Después de un CAP (certificado de formación profesional) en cocina en el Lycée Jean Drouant, trabajé en todas las áreas de la restauración: brasserie, gastronomía, colectividades, catering ...Estas diferentes experiencias han confirmado mi pasión y mi deseo de continuar aprendiendo y la difusión de la gastronomía francesa. Muy cerca de la naturaleza, me acerco a la cocina a través de su aspecto vegetal. El resaltar la tierra y los recursos de nuestras regiones me ofrece un espacio de creatividad ilimitado.



“Caminata en el bosque”

TAPA 2021

**U
CRA
NIA.**

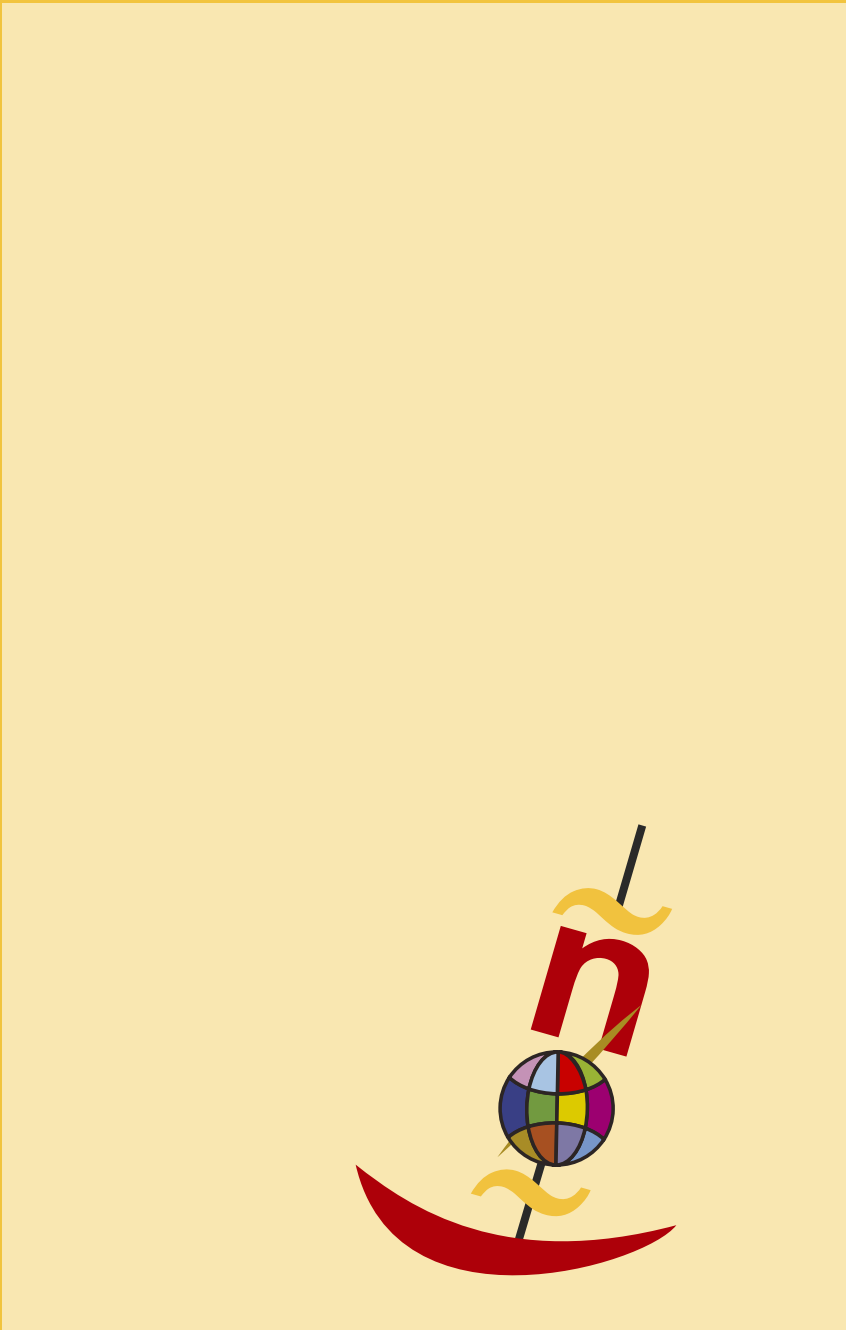


Hryhorii Zvirhzde

**RESTAURANTE
PARMIGIANO**



Mi nombre es Zvirhzde Grygorii, nací en 1992, crecí y vivo en la ciudad más hermosa del mundo, Odessa, Ucrania. Mientras aún estaba en la escuela, quise ponerme a prueba y me puse a trabajar como ayudante de cocina a los 15 años, desde entonces no he parado. Después de graduarme de la escuela en 2008, ingresé en la universidad de cocina y trabajé al mismo tiempo. En este momento, llevo más de 14 años de carrera, los últimos cinco y medio he estado trabajando como chef. Participo constantemente en campeonatos locales y clases magistrales y trato de internacionalizarme lo más posible. Estoy casado y tengo dos hijos maravillosos, Leo y Alice. En mi tiempo libre me dedico a mi familia en la medida de lo posible, y por la noche miro y estudio todas las noticias y novedades del mundo de la cocina.



“Lubina y Vieira”

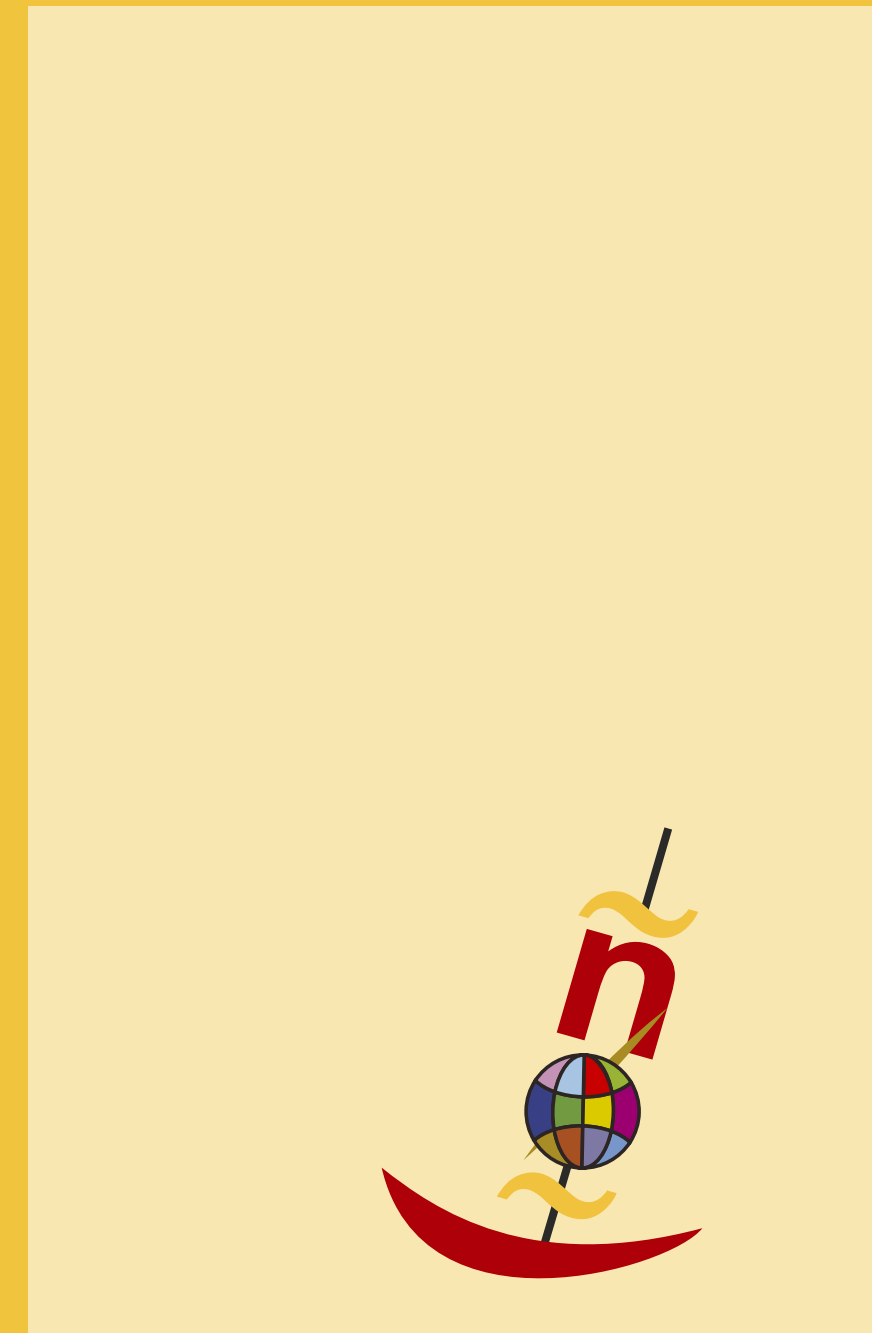
TAPA 2021

**IN
DIA.**



Angad Rana

**RESTAURANTE
BIKANER EXPRESS**



Nacido en Nueva Delhi, se graduó del Instituto de Gestión Hotelera de Pusa, Nueva Delhi en Administración Hotelera y Hostelería. Es un cocinero joven y apasionado con el deseo de explorar, aprender y experimentar cocinas y sabores únicos. Fue seleccionado como representante de Indian Culinary y participó en World Skills, Kazán, Rusia y Global Skills Challenge Australia.

Se formó en las mejores instituciones culinarias de la India para aprender los fundamentos y las intrincadas habilidades de la cocina. Fue reconocido con el puesto número 25 como mejor chef joven en 2019. Ganó la Copa Culinaria de Calidad de Nueva Zelanda 2020. Siempre está motivado para aprender cosas nuevas e inculcar habilidades y conocimientos. El diseño de alimentos, la fotografía de alimentos, el espíritu de la buena mesa y la cocina limpia le intrigan.



**“Shammi from
the Old Souk”**

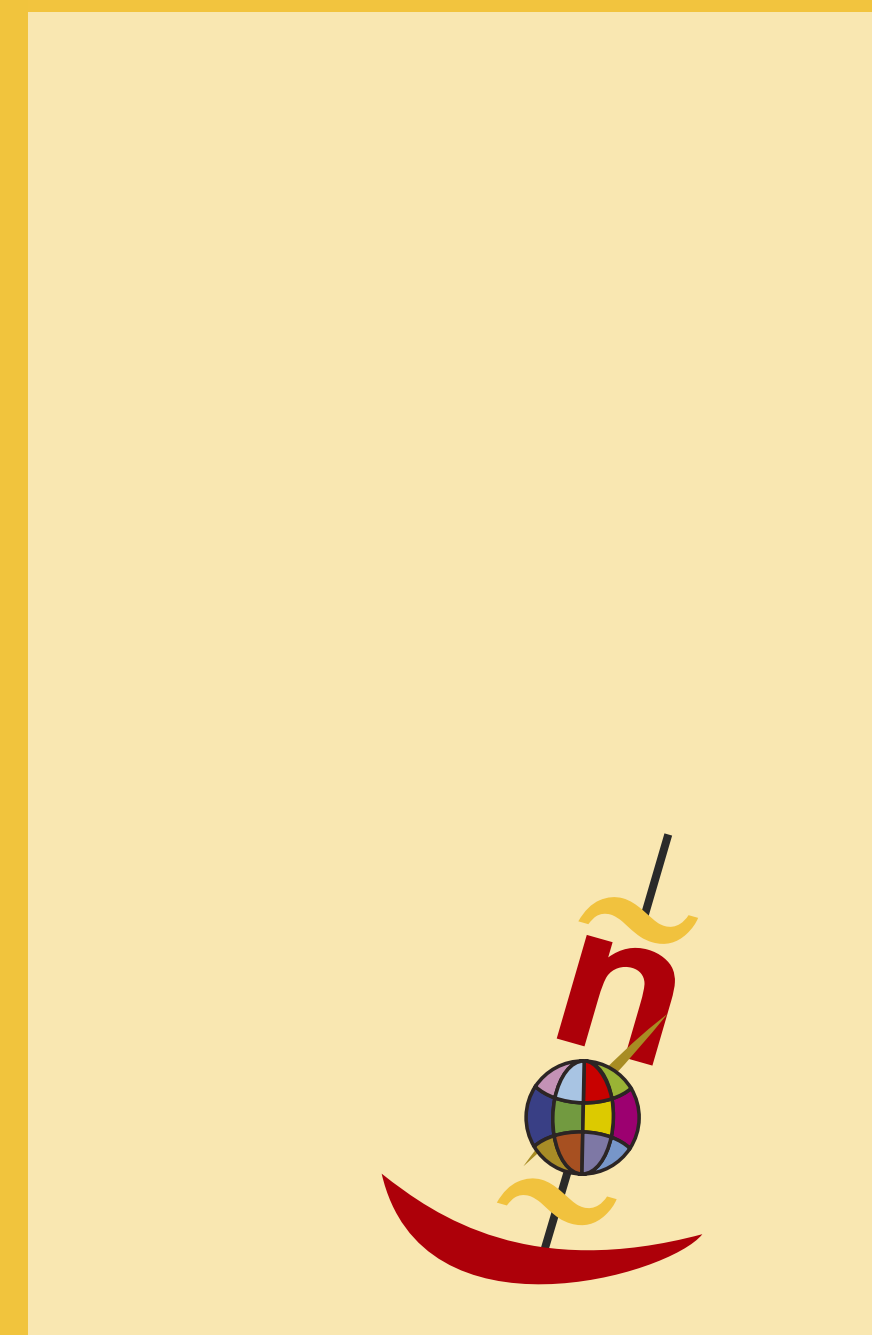
TAPA 2021

**EMI
RA
TOS.**



Forster Oru

**RESTAURANTE
ME DUBAI HOTEL**



Ha trabajado en Camerún, Qatar y Dubai durante casi diez (10) años, expandiendo su paleta experiencia culinaria. Forster completó su formación trabajando mientras estudiaba alta cocina en el Burj al Arab durante 2 años y medio antes de asumir su puesto actual. Forster Oben Oru es el chef de ME, un hotel de lujo de Melia Group en Dubai. Forster lidera el equipo de chef del Restaurante Deseo, un concepto culinario latinoamericano, con una capacidad de 150 asientos. Responsable de 15 personas, supervisa la calidad y el costo de los alimentos, así como la gestión del equipo de apoyo. Forster se ha ganado una reputación por su capacidad para combinar una amplia gama de sabores para crear creaciones culinarias novedosas que mejoran la experiencia de los comensales.



“Canelón de apio nabo”

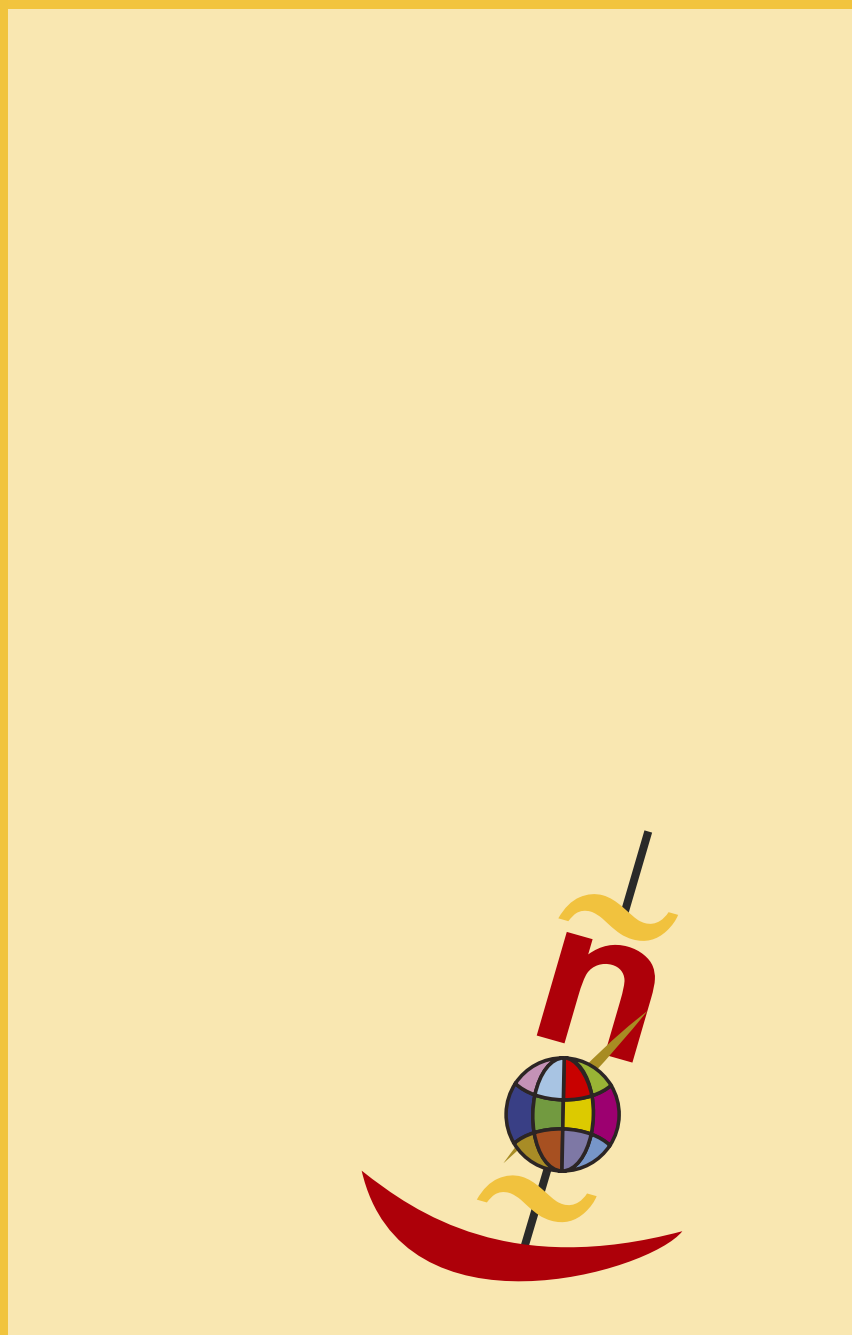
TAPA 2021

**JA
PON.**



Tacuya Yuri

**RESTAURANTE
RESTAURANTE PABLO**



Yuri Takuya estudió cocina en Japón. Atraído por la cultura Ibérica decidió viajar a España para completar su formación trabajando en restaurantes de Cataluña Valencia y País Vasco hasta abrir su propio restaurante en su país natal. Es un enamorado de la cultura y la gastronomía española. Ha pasado por los fogones de La Sartén, Els Casals o Cinc Plats, entre otros. También ha trabajado con Joël Robuchon en su restaurante en Tokio hasta la apertura de su propio restaurante: Pablo, donde elabora platos de alta cocina y por supuesto tapas. Es un apasionado de los pescados y arroces y disfruta fusionando sus raíces asiáticas con su conocimiento de la cocina española.



**“Rebozado de lubina
con salsa de trufa”**

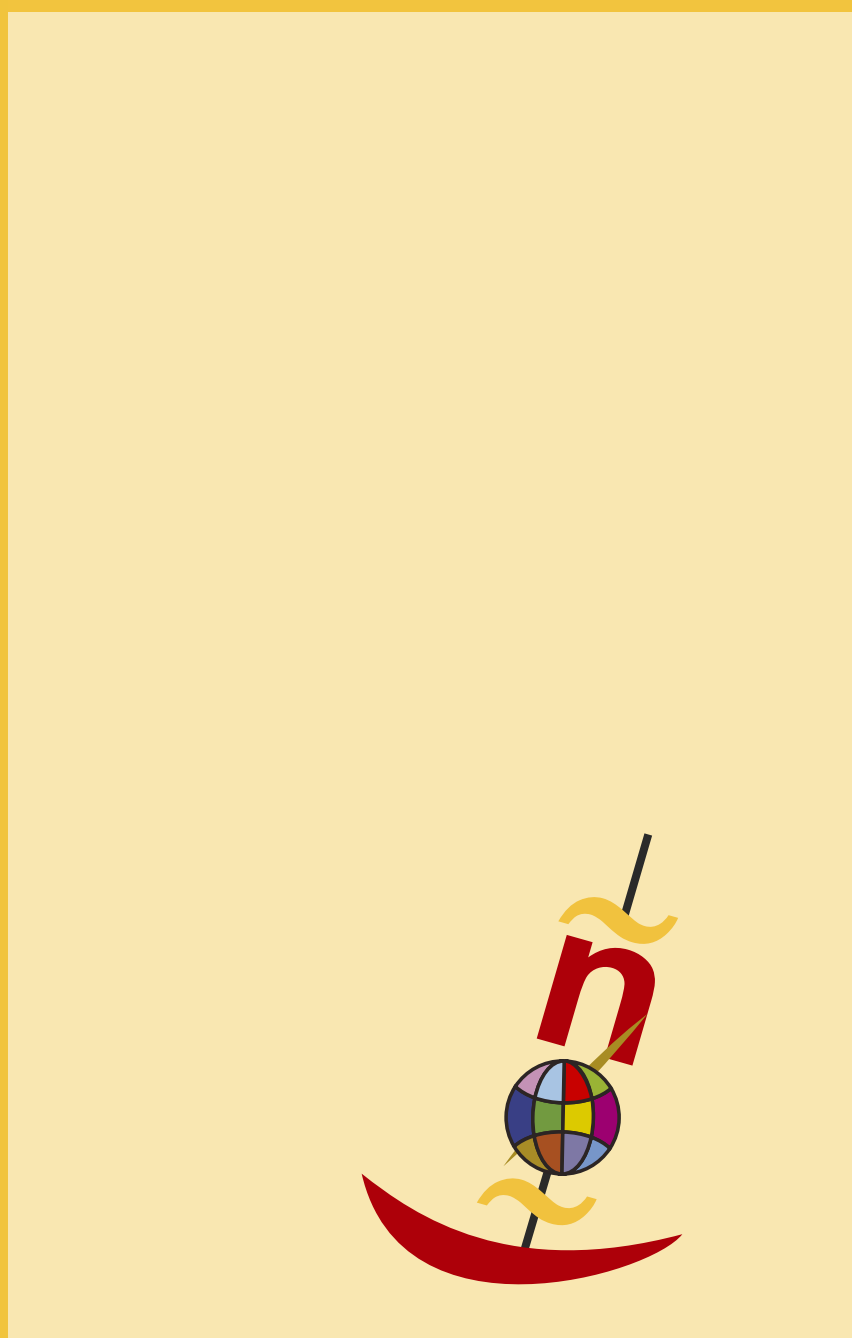
TAPA 2021

MÉ
XI
CO.



David Quevedo

RESTAURANTE
VIÑEDO SAN MIGUEL



Originario de San Luís de la Paz en el estado de Guanajuato, apasionado de la gastronomía y trabajando desde muy temprana edad, busca rescatar las raíces de la cocina tradicional local. Licenciado en gastronomía por la Universidad Politécnica de Guanajuato, mejor conocida como ICON University en el año 2010.

Su experiencia profesional incluye restaurantes de alta gama tanto en México como en España. En el año 2015 se une al equipo de la Ex Hacienda Jesús María y Camino De Vinos dirigiendo los restaurantes “el Tronco” y “El Tinto”, así como los banquetes servidos en el recinto. En el año 2021 se une al equipo de Viñedo San Miguel dirigiendo el restaurante Trasiego, cocina de las entrañas de Guanajuato. A lo largo de su trayectoria, ha representado la gastronomía guanajuatense en diversos festivales y exposiciones nacionales e internacionales.



“Chile Ceremonial”

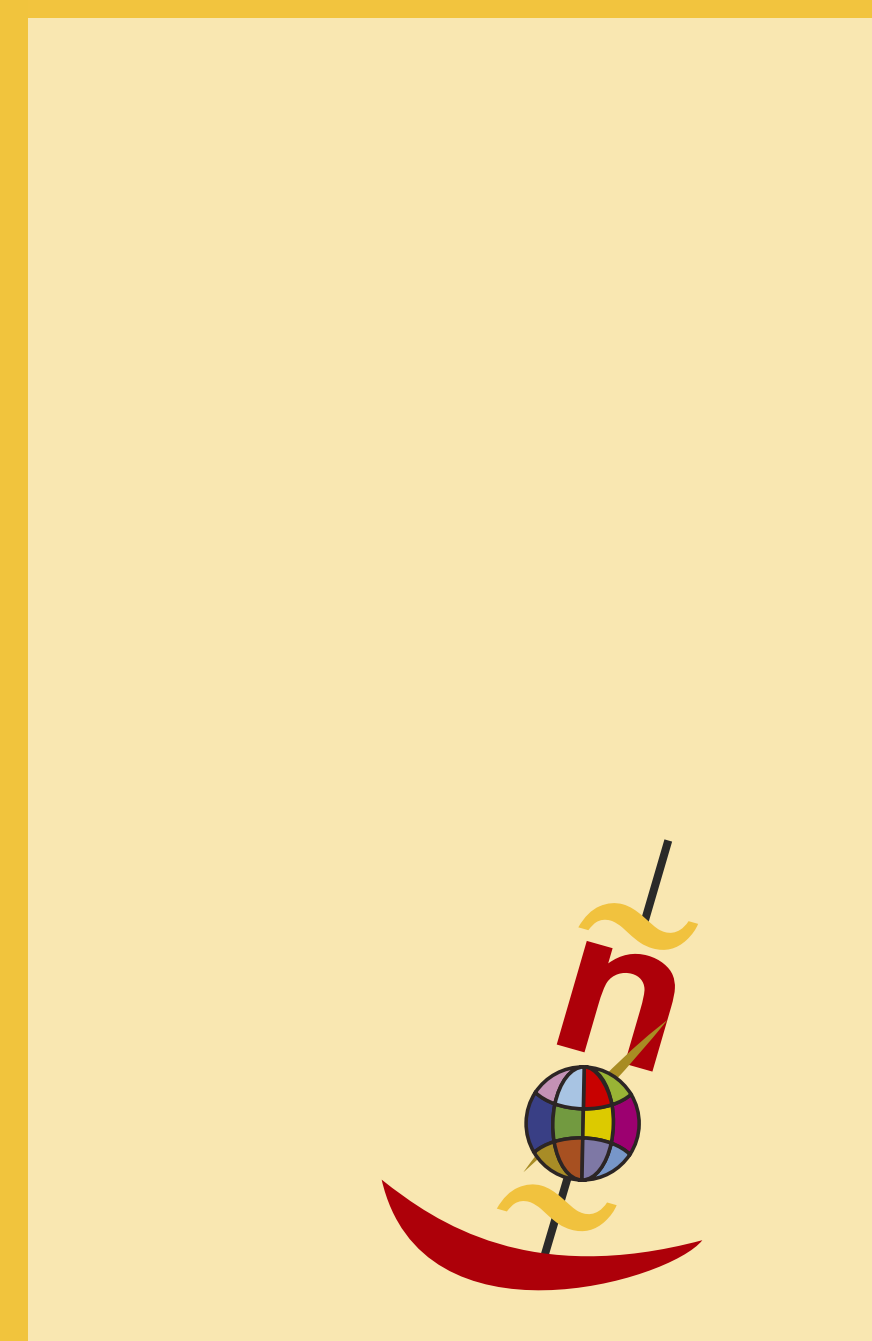
TAPA 2021

**POR
TU
GAL.**



Manuel Sánchez Noya

**RESTAURANTE
VINTAGE DOURO**



Nacido en Santiago de Compostela , donde se formó en la Escuela de Hostelería “C.I.F.P. Compostela” como “Técnico Especialista en Hostelería y Turismo” especialidad Cocina. Realizó otras formaciones complementares en “Sushi” y “Cocina 100% Vegetal”. Tuvo la oportunidad de realizar mis prácticas de formación en Londres con la empresa “Grand Met Trust European Unit”. Después de trabajar en varios restaurantes y hoteles en España, en el año 2004 se fue a Portugal, más concretamente Vila Real, en el norte, junto a uno de los ríos más importantes de Península Ibérica, el río Duero. Los últimos años se ha dedicado también a dar formación en la Escuela de Hostelería y Turismo Douro-Lamego, y como jurado de varios concursos. Forma parte de equipo Chefs de el Restaurante “Vintage-Douro ”-Lamego.



“Rabo de buey y alheira”

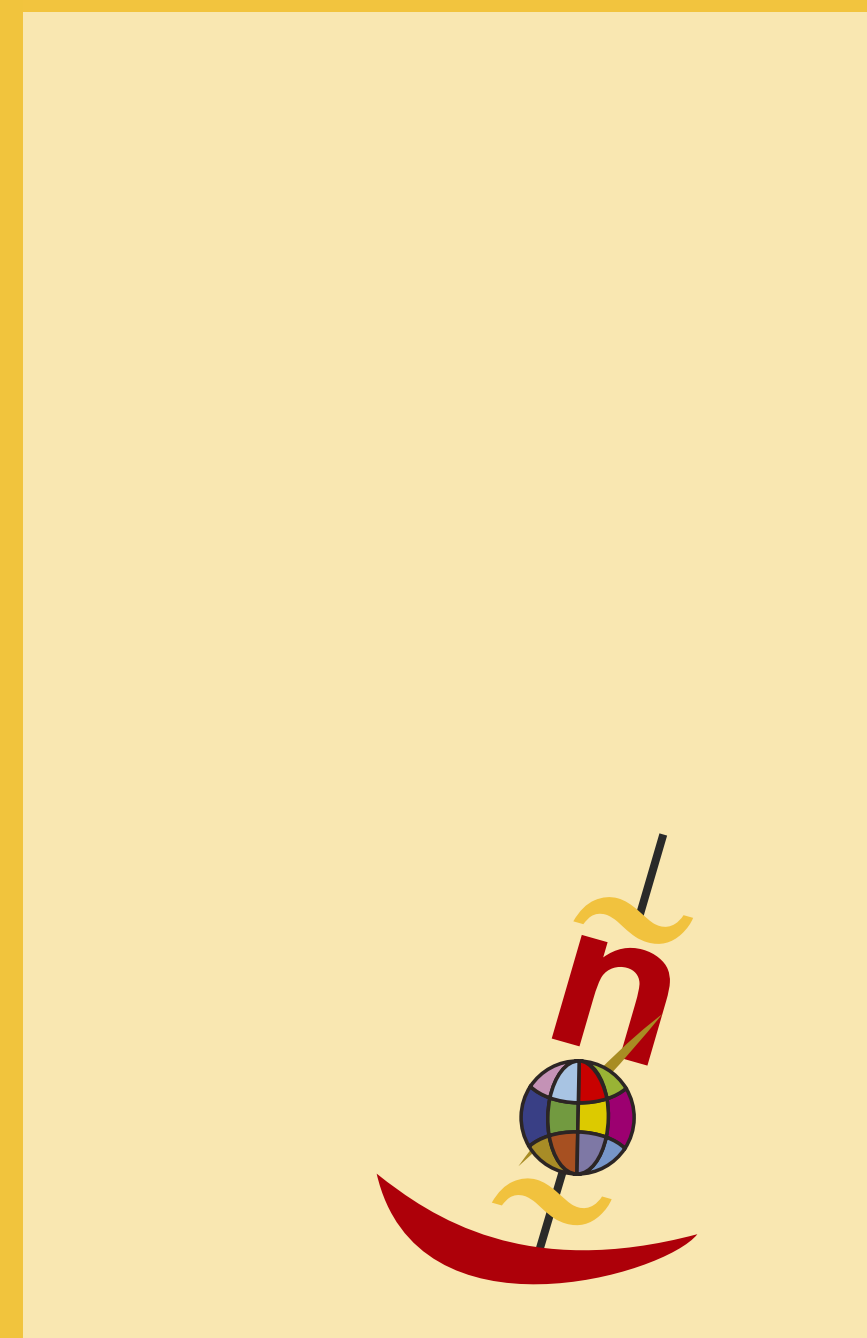
TAPA 2021

ES
PA
ÑA.



Emilio Martín

**RESTAURANTE
SUITE 22**



Nacido en Extremadura, Emilio Martín es propietario el restaurante “Suite 22” desde hace nueve años. La pasión por la cocina le viene de niño y ha ido formándose a sí mismo de manera autodidacta. Apasionado por la alta cocina no pierde oportunidad de aprender y formarse habiendo realizado también un curso superior en sumillería. Durante estos años a la cabeza del Suite 22 ha cosechado numerosos éxitos como el pincho de oro en el certamen provincial de Valladolid en 2019, el premio al mejor dicho sin gluten del reconocimiento al mejor restaurante de Valladolid por la Academia de Gastronomía, entre otros. El pasado año 2020, un año complicado para todos, consiguió hacerse con el primer premio en el XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas ciudad de Valladolid, premio que le da la oportunidad de participar en este V Concurso Mundial de Tapas.



“Corchifrito”

TAPA 2021

V CAMPEONATO | V W O R L D
MUNDIAL | TAPAS
DE TAPAS | CHAMPIONSHIP

CIUDAD DE VALLADOLID

2021



VALLADOLID
ciudad amiga de la gastronomía y el vino



Ayuntamiento de
Valladolid



Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS