



## **BASES IV CONCURS DE CUINA RÀPIDA AMB OLI DE MALLORCA**

- 1.- El concurs està organitzat pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, els Instituts de Formació Cuina i Restauració IES Juníper Serra, IES Guillem Cifre de Colonya i IES Colom Casasnoves, amb col·laboració amb la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
- 2.- El concurs té com a finalitat **fomentar l'ús de l'Oli de Mallorca a la cuina d'aquells consumidors que disposen de poc temps**, però que no volen renunciar al plaer que aporta l'Oli de Mallorca.
- 3.- El concurs està dirigit a estudiants de Cuina matriculats al curs 2015/2016.
- 4.- El nombre màxim de participants a la final serà de 3 concursants per centre. Els centres faran una preselecció entre tots els estudiants de cicle formatiu de grau mitjà superior de Cuina i Gastronomia que hi vulguin participar, les setmanes anteriors al concurs. La final es celebrarà dia **14 de desembre a les 15h**, a l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.
- 5.- El termini per a les inscripcions serà fins dia 10 de desembre de 2015 mitjançant el full d'inscripció que s'haurà d'enviar a [info@olidemallorca.es](mailto:info@olidemallorca.es)
- 6.- Cada un dels estudiants participants rebrà una botella corporativa d'Oli de Mallorca, amb un volum de 0,25 l, que serà subministrat pel Consell Regulador de la DO.
- 7.- Amb aquest Oli de Mallorca, els concursants hauran d'elaborar un plat per a dues persones, en un temps màxim de 30 minuts.
- 8.- Els estudiants participants hauran d'aportar la resta d'ingredients i dels utensilis de cuina necessaris per a l'elaboració del plat.
- 9.- El jurat estarà integrat per un representant de:
  - Representant del Consell Regulador de la DOP Oli de Mallorca
  - Representant Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears
  - Representant Universitat de les Illes Balears





- Representant associació de periodistes gastronòmics de les Illes Balears
- Representant d'associació de professional de cuiners (jurat a cuina)

10.- El jurat valorarà en especial:

- La incidència sensorial de l'Oli de Mallorca en el plat (fins a 5 punts)
- La facilitat d'elaborar el plat per part dels consumidors (fins a 5 punts)
- La presentació del plat (fins a 3 punts)
- La qualitat organolèptica del plat (fins a 3 punts)
- Ordre, netedat i tècnica (fins a 5 punts)

La decisió del jurat serà ferma i no es podrà recórrer.

11.- Els premis del concurs de cuina ràpida amb Oli de Mallorca seran:

- Primer: un trofeu, un diploma i una caixa de botelles d'Oli de Mallorca
- Segon: un diploma i una botella d'Oli de Mallorca
- Tercer: un diploma i una botella d'Oli de Mallorca

12.- Així mateix, tots els participants rebran una botella d'Oli de Mallorca.

13.- El lliurament de premis tindrà lloc el mateix dia i comptarà amb l'assistència de diferents mitjans de comunicació.

14.- Les receptes dels tres primer classificats, si així ho desitgen, es publicaran a la web [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es) i [www.olidemallorca.es](http://www.olidemallorca.es), amb la fotografia del plat i de l'autor/a, per la qual cosa hauran d'aportar la recepta detallant: títol, ingredients, preparació i presentació.



**Govern  
de les Illes Balears**

FOGAIBA  
Fons de Garantia Agrària i Pesquera

FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTA EN  
LAS ZONAS RURALES

