



BASES

- 1.- El concurs està organitzat per el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, Restauración (Asociación Mallorquina de Cafeterías, Bares y Restaurantes), Makro i l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, amb la col·laboració de la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.
- 2.- El concurs té com a objectiu fomentar l'ús de l'Oli de Mallorca en la elaboració de tapes i donar a conèixer els establiments de restauració que elaboren plats amb oli d'oliva verge extra
- 3.- És un concurs obert on pot participar qualsevol establiment de restauració de Mallorca. La inscripció al concurs és gratuïta.
- 4.- Per participar, s'ha de complimentar el full d'inscripció que trobaran a la web **www.olidemallorca.es**, amb totes les dades i adjuntar foto de la tapa a concurs. La documentació s'haurà d'enviar a **info@olidemallorca.es** fins a l'11 de abril de 2016.
- 5.- Entre els candidats es seleccionaran 8 finalistes per la fase final.
- 6.- La final es durà a terme en les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears el dia 18 d'abril de 2016 a partir de les 16'30 hores.
- 7.- L'ordre de participació s'establirà per sorteig el mateix dia i els concursants començaran cada 15 minuts.



[Escribir texto]



Restauración
ASOCIACIÓN MALLORQUINA DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES



8.- Per elaborar les seves tapes els finalistes tindran a la seva disposició els aliments de la recepta presentada amb la inscripció, els qual seran subministrats per Makro el mateix dia del concurs (sempre que Makro disposi dels mateixos), els elements necessaris per la elaboració els haurà de portar cada participant. A més a més, disposaran d'una botella d'Oli de Mallorca. En el cas de que la recepta requereixi d'una elaboració més complexa, els participants podran dur la matèria primera elaborada per procedir al muntatge o finalització de la recepta en les instal·lacions del concurs (aquests ingredients aniran a càrrec del participant)

9.- Els concursants hauran de preparar 6 racions d'una tapa, en un temps màxim de 30 minuts. Passats els quals hauran de presentar al jurat les 6 tapes. Els participants disposaran de 2 minuts de gràcia per emplatar. Si aquest temps és superat, es penalitzarà al concursant.

10.- Els participants hauran de tenir cura i ser respectuosos amb els materials i les instal·lacions, deixant el seu lloc de feina net i endreçat pel següent concursant. Un jurat de cuina certificarà el possible incompliment de la norma.

11.- El jurat estarà integrat per:

- Un representant de Restauración
- Dos representants de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
- Un representant de l'Associació de periodistes gastronòmics de les Illes Balears

[Escribir texto]



Restauración
ASOCIACIÓN MALLORQUINA DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES



- Un representant d'Oli de Mallorca
- La xef Macarena de Castro

12.- El jurat valorarà en especial:

- La incidència sensorial de l'Oli de Mallorca en les tapes..... 10 punts
- La presentació de la tapa 5 punts
- Complexitat tècnica de la tapa 5 punts
- La qualitat organolèptica del plat 5 punts
- Preparació correcta i professional 5 punts

La decisió del jurat serà ferma i no recurrible.

13.- Els premis del concurs Oleotapa 2016 seran:

Primer Premi

- Selecció d'olis Oli de Mallorca (valorat en 200€)
- Selecció de productes Makro (valorats en 200€)
- Presentació de la tapa en esdeveniments programats per la DO Oli de Mallorca i col·laboracions especials.

Segon Premi

[Escribir texto]



Restauración
ASOCIACIÓN MALLORQUINA DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES



- Selecció d'olis Oli de Mallorca (valorat en 200€)
- Selecció de productes Makro (valorats en 100€)

Tercer Premi

- Selecció d'olis Oli de Mallorca (valorat en 200€)
- Selecció de productes Makro (valorats en 100€)

14.- Així mateix, tots els participants a la final rebran una botella d'Oli de Mallorca.

15.- L'entrega de premis tindrà lloc en les instal·lacions de Makro durant un acte públic en les setmanes següents al concurs.

16.- Les receptes dels tres primers classificats, si així ho desitgen, podran ser publicades a la web www.olidemallorca.es, www.illesbalearsqualitat.es i xarxes socials, per la qual cosa hauran d'aportar la recepta detallant: títol, ingredients, preparació i presentació.



[Escribir texto]



Restauración
ASOCIACIÓN MALLORQUINA DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES