

1. El concurs està organitzat per el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, amb la col·laboració de Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca, Makro i l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.
2. El concurs té com a objectiu fomentar l'ús de l'oli d'oliva verge extra, especialment de l'Oli de Mallorca, en les cuines professionals.
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 requerides i adjuntar foto de la tapa a concurs. La documentació s'haurà d'enviar a info@olidemallorca.es fins al 8 de maig de 2017.
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 15 de maig de 2017 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.
8. Per elaborar les seves tapes els finalistes tindran a la seva disposició oli d'oliva verge extra Oli de Mallorca i els ingredients de la recepta presentada amb la inscripció, els quals seran subministrats per Makro el mateix dia del concurs (sempre que Makro disposi dels mateixos), els elements necessaris per a la elaboració (menatge de cuina i vaixel·la de presentació) els haurà de portar cada participant. 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 representants de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
 - Dos cuiners
 - Un representant de l'Associació de periodistes gastronòmics de les Illes Balears
 - Un representant d'Oli de Mallorca
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 recurrent.

13. Els premis del concurs Oleotapa 2017 seran:

Primer Premi

- Selecció Oli de Mallorca (valorat en més de 1000€)
- Acreditació de congressista a Madrid Fusion 2018
- 200€ en targeta Makro
- Presentació de la tapa en esdeveniments programats per la DO Oli de Mallorca i col·laboracions especials.

Segon Premi

- Selecció d'Oli de Mallorca (valorat en més de 500€)
- 100€ en targeta Makro

Tercer Premi

- Selecció d'Oli de Mallorca (valorat en més de 500€)
- 100€ en targeta Makro

14. Així mateix, tots els participants a la final rebran una botella d'Oli de Mallorca.
15. L'entrega de premis tindrà lloc el mateix dia de la final en acabar les deliberacions del jurat.
16. Les receptes dels guanyadors, així com dels finalistes (en cas de que no indiquin el contrari) 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.