

BASES CONCURS 2020

1. El concurs està organitzat per el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, amb la col·laboració de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, el Mercat de l'Olivar, 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 Oli de Mallorca en les cuines professionals essent l'ús d'aquest ingredient l'únic **requisit indispensable** per participar.

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 17 d'abril de 2020.

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 27 d'abril de 2020 a partir de les 16'00 hores.

7. L'ordre de participació s'establirà per sorteig el mateix dia i els concursants començaran a cuinar cada 15 minuts.

8. Per elaborar les seves tapes, els finalistes tindran a la seva disposició oli d'oliva verge extra Oli de Mallorca, la resta d'elements, tant ingredients com estris 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.

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 l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
 - Un cuiner
 - Un periodista o comunicador gastronòmic
 - Un representant del Mercat de l'Olivar
 - 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 2020 seran:

Primer Premi

 - Gran Selecció Oli de Mallorca
 - Acreditació de congressista a Madrid Fusion 2021
 - 200€ per emplear al Mercat de l'Olivar
 - Presentació de la tapa en esdeveniments programats per la DO Oli de Mallorca i col·laboracions especials.

Segon Premi

 - Gran Selecció d'Oli de Mallorca
 - 100€ per emplear al Mercat de l'Olivar

Tercer Premi

 - Gran selecció d'Oli de Mallorca
 - 100€ per emplear al Mercat de l'Olivar

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.