

OLEO TAPA

BASES CONCURS 2025

d'ol
Oli de Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

1. El concurs està organitzat pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca i compta amb la col·laboració del Mercat de l'Olivar, l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears i el suport de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación i el Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural.
2. El concurs té com a objectiu fomentar l'ús de l'oli d'oliva verge extra de qualitat D.O Oli de Mallorca en la cuina professional, essent l'ús d'aquest ingredient l'**únic requisit indispensable** per participar.
3. És un concurs obert on pot participar qualsevol cuiner professional en actiu a un establiment de restauració de Mallorca. La inscripció al concurs és gratuïta.
4. Per participar, s'ha de complimentar el formulari d'inscripció (accessible a través de l'enllaç publicat a la web www.olidemallorca.es) que s'acompanyarà d'una fotografia de la tapa que es presenta al concurs. La data límit per a la inscripció serà el **23 d'abril de 2025**.
5. Entre els candidats se seleccionaran fins a 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 **5 de maig de 2025** a partir de les 16 hores (els concursants hauran d'arribar al recinte amb 1 hora d'antelació, es a dir, a les 15h).
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 els ingredients com estris necessaris per a l'elaboració (estris de cuina i vaixel·la de presentació), els haurà de portar cada participant. En el cas de que la recepta requereixi elaboracions complexes, 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 unitats de la tapa** a concurs en un **temps màxim de 30 minuts**, passats els quals hauran de presentar-les al jurat. Els participants disposaran de 2 minuts de gràcia per emplatjar. 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. El jurat de cuina certificarà el possible incompliment de la norma.
11. El jurat estarà integrat per estarà integrat per 5 membres, entre els que hi haurà representants de la DO Oli de Mallorca, col·laboradors del concurs, així com professionals de prestigi dins l'àmbit de la cuina i la comunicació gastronòmica designats per l'organització.
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 2025** seran:

| |
|---|
| Primer Premi |
| Selecció Oli de Mallorca |
| Acreditació de congressista a Madrid Fusion 2026, vol d'anada i tornada i 2 vespres d'hotel a Madrid* |
| 250€ en vales del compra del Mercat de l'Olivar. |
| Pack experiències Oli de Mallorca |
| * Vols Palma-Madrid-Palma i estància en hotel 3* o similar per assistir al congrés Madrid Fusion. El premi és personal i intransferible |
| Segon Premi |
| Selecció d'Oli de Mallorca |
| 200€ per emprar al Mercat de l'Olivar |
| Tercer Premi |
| Selecció d'Oli de Mallorca |
| 150€ per emprar al Mercat de l'Olivar |
14. L'entrega de premis tindrà lloc el mateix dia de la final en acabar les deliberacions del jurat.
15. Els participants en el concurs autoritzen expressament al CRDO Oli de Mallorca a utilitzar i divulgar el seu nom i la seva imatge i, a tals efectes, cedeixen els seu dret d'imatge per a la reproducció, publicació i comunicació pública a través de mitjans gràfics, televisió, Internet o qualsevol mitjà de difusió, de forma il·limitada i sense que derivi en contraprestació alguna, per tan renunciant expressament a qualsevol dret d'imatge al respecte en el marc del desenvolupament i gestió d'Oleotapa sense limitació temporal ni geogràfica.

Les receptes dels guanyadors, així com les dels finalistes podran ser publicades a la web www.olidemallorca.es i a xarxes socials, acceptant que les imatges aportades a la inscripció siguin utilitzades amb aquesta finalitat.
16. Protecció de dades. De conformitat amb la normativa vigent i aplicable en matèria de protecció de dades de caràcter personal, l'informem que les seves dades seran incorporades al sistema de tractament del qual és titular CONSELL REGULADOR OLI DE MALLORCA, amb CIF Q0700451H i domicili social a Av. Guillem Bujosa Rosselló, 1A 1r-4a, 07320, Santa Maria del Camí), amb la finalitat d'atendre la present relació, enviar informació relativa al concurs, resoldre dubtes o consultes relacionades amb el certamen.

La legitimitat per al present emmagatzemament i tractament de dades és el consentiment que atorga l'acceptació de les bases del concurs. Les dades personals es conservaran mentre es mantingui vigent la base que legitima la relació que ens vincula. Una vegada extingida la conservarem durant els terminis legalment exigits. CRDO Oli de Mallorca és l'únic destinatari de la informació generada. Les dades no seran cedides a tercers excepte sigui necessari per llei o que la comunicació correspongui exclusivament a la finalitat de desenvolupament i gestió de la relació que us vincula.

D'acord amb els drets que li atorga la normativa vigent i aplicable en matèria de protecció de dades, podrà exercir els drets d'accés, rectificació, limitació del tractament, supressió ("dret a l'oblit"), portabilitat i oposició al tractament de les seves dades de caràcter personal, a més de revocar el consentiment prestat per al tractament d'aquestes, dirigint la seva petició a l'adreça postal indicada més amunt o al correu electrònic administracio@olidemallorca.es. Es podrà adreçar a l'autoritat de control competent per presentar la reclamació que consideri oportuna.

Amb el suport de:



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

Col·laboren:

