

## BASES CONCURS 2023

1. El concurs està organitzat pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, amb la col·laboració del Mercat de l'Olivar, i l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears i el suport de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través del PDR, Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural i Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
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 a través d'un enllaç accessible entre d'altres, a la web [www.olidemallorca.es](http://www.olidemallorca.es), amb totes les dades requerides i una fotografia de la tapa a concurs. La data límit per la inscripció serà el 2 de maig de 2023.
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 22 de maig de 2023 a partir de les 16 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 els ingredients com estris necessaris per a l'elaboració (menatge 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 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. El 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 2023 seran:
  - Primer Premi**
    - Gran Selecció Oli de Mallorca
    - Acreditació de congressista a Madrid Fusion 2024
    - 250€ 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
    - 200€ per emplear al Mercat de l'Olivar
  - Tercer Premi**
    - Gran Selecció d'Oli de Mallorca
    - 150€ per emplear 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. Les receptes dels guanyadors, així com les dels finalistes (en cas de que no indiquin el contrari) podran ser publicades a la web [www.olidemallorca.es](http://www.olidemallorca.es), [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es) i xarxes socials, acceptant que les imatges aportades a la inscripció siguin utilitzades amb aquesta finalitat.

