

Las tapas se podrán degustar del 19 de abril al 11 de mayo en los bares inscritos.

Con motivo de la celebración de Ecoliva 2014, XII Jornadas de Olivar Ecológico-I Jornadas de Diversificación Agraria, en Puente de Génave y, con el objetivo de acercar y dar a conocer más el Aceite de Oliva Ecológico, este año se organiza el concurso de "TAPAS CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO" con el objetivo de acercar y dar a conocer su sabor, calidad y como homenaje a uno de los productos más emblemáticos de Andalucía.

BASES

Objetivos

Estas bases tienen por objetivo estructurar y fijar los criterios y el procedimiento para la concesión de un premio único consistente en una placa y 20 litros de aceite ecológico virgen extra con denominación de origen Sierra de Segura "Cortijo La Vicaría" que se entregará el 11 de mayo a las 14:00 horas en el Recinto Ferial.

Inscripción

La inscripción al concurso es totalmente gratuita, la podrán realizar personas físicas o jurídicas que posean un establecimiento de Hostelería en Puente de Génave. Las inscripciones se realizarán en el Ayuntamiento de Puente de Génave, Área de Cultura y Desarrollo Local.

Los inscritos recibirán una botella de aceite de oliva virgen extra ecológico "Cortijo La Vicaría" de 4 litros.

Documentación para aportar:

- Nombre de la tapa
- Nombre completo del participante y del establecimiento que participa
- Número de teléfono de contacto
- Domicilio

Plazos de admisión

La fecha límite para la inscripción al concurso es hasta 14 de abril de 2014. No se admitirán participantes con posterioridad a la fecha indicada.

El concurso se referirá de forma amplia, a cualquier tapa relacionada con el aceite de oliva ecológico.

La entidad organizadora de este concurso se reservan el derecho a suspender, aplazar o cancelar el concurso, en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

Requisitos técnicos

Se admitirán 1 tapa de cocina por participante.

Los platos que se presentan a concurso deberán ir documentados con el nombre de la tapa de cocina, ingredientes, junto con el nombre del participante y establecimiento hotelero que participa en el concurso.

EL INGREDIENTE PRINCIPAL DE LA RECETA DE COCINA SERÁ EL ACEITE DE OLIVA ECOLOGICO.

Escrito por Pilar Rodríguez
Martes, 08 de Abril de 2014 12:00

Se valorará la tapa de cocina tradicional, con productos naturales, innovando y dando un toque de creatividad a la propia receta sin perder el auténtico sabor.

La tapa de cocina deberá ir emplatada y en cantidad suficiente para que la degusten 15 personas.

Presentación de los platos

Cada concursante presentará su receta de cocina el domingo, día 11 de mayo de 2014, a las 13:00 h. en el pabellón ferial Siglo XXI para valoración por un jurado que adjudicará el premio.

Derechos

Los autores de las tapas de cocina ceden gratuitamente las facultades de uso, difusión, distribución, comunicación pública, exhibición y reproducción que respondan a fines gastronómicos promocionales y culturales del aceite de oliva ecológico a las entidad organizadora de este concurso.

Ruteros

Los establecimientos dispondrá de una "Hoja de ruta" en la que aparecerán todos los establecimientos participantes y que deberán sellar sí prueban la tapa de su bar. Tener toda la hoja sellada da opción a participar en un sorteo de 15 litros de aceite que tendrá lugar el 11 de mayo a las 14.00 horas en el Salón Faustino Serrano del Siglo XXI. El rutero deberá entregarla durante el transcurso de Ecoliva en el stand del Ayuntamiento, para entrar en el posterior sorteo.

Precio de la tapa

La tapa recibirá un nombre y deberá "ser especial", es decir, elaborada con aceite de oliva ecológico, más grande, mejor presentada, productos naturales...El precio de la tapa más la consumición será de dos euros.

Jurado

El fallo del concurso se hará por un jurado de expertos nombrado por la organización, cuya composición se dará a conocer previamente.

Los criterios del jurado para la elección de los ganadores del concurso serán el valor gastronómico del plato, su presentación, originalidad y creatividad que mejor represente el sabor del aceite de oliva ecológico.

Aceptación

La participación en el concurso implica la aceptación de todas y cada una de las bases del mismo.

La población de la Comarca de la Sierra de Segura y visitantes podrán degustar estas tapas en los establecimientos que participen en este concurso durante la duración de Ecoliva 2014.