



## Bases del Concurso de Cocina

morata(l)a

# entre oliveras

### ¿Qué es?

---

El **Concurso de Cocina Moratalla Entre Oliveras** es un certamen popular instituido para poner en valor la gastronomía de la Región de Murcia, en general, y la de Moratalla, en particular. En él, los participantes podrán demostrar las habilidades culinarias y compartir la pasión por la gastronomía local.

### ¿Quién puede concursar?

---

- **Peñas y grupos de amigos** entre los que se encuentren profesionales: chefs, estudiantes de cocina, público en general, *foodies*, amantes de la cocina, bloggers, youtubers, etc.

Podrán participar en el concurso quienes pertenezcan a alguna **peña** (sin límite de participantes por peña).

También pueden participar los **grupos de amigos** conformados, como mínimo, por tres personas (1 chef y dos pinches).

### Requisitos

---

Tener más de 18 años o, en su defecto, presentar la autorización de cualquiera de los padres o de los tutores legales.

### Bases

---

Cada concursante elaborará una **receta** en la que los ingredientes principales serán el **aceite de oliva virgen extra** y el **arroz con DOP Calasparra**. Para ello, tendrá que reunir 2 ingredientes obligatorios que serán facilitados por la organización: el arroz y el aceite de oliva virgen extra.

- **Tiempo de elaboración:** 2 horas para la receta y el emplatado de 4 raciones (3 para el jurado y 1 para exposición). No se podrá traer nada preparado con anterioridad.
- La **vajilla** en la que se presentará la elaboración la aportará el concursante.
- El **resto de ingredientes** que se utilizarán para la elaboración de los platos, así como los **utensilios** necesarios para su preparación, serán aportados por los concursantes, excepto los ingredientes principales, arroz y aove, que serán cedidos por la organización.
- Los concursantes aportarán, asimismo, su **fuelle de calor o cocina** (no podrá ser eléctrica).
- El concurso se estructurará en torno a una **fase única** en la que el jurado seleccionará un ganador. El nombre del ganador se dará a conocer el mismo día de la celebración del concurso, es decir, el 17 de marzo de 2024.
- El **premio** correspondiente se entregará el mismo día de la celebración del concurso.

## Jurado

---

El jurado estará formado por un **elenco de profesionales pertenecientes al mundo de la gastronomía y relevantes personalidades**.

El jurado puntuará cada elaboración en base a los siguientes **criterios**:

- Sabor y condimentación.
- Texturas y cocciones.
- Uso correcto de ingredientes/técnicas y productos.
- Creatividad (variedad de colores y formas).
- Presentación y emplatado.
- Orden y limpieza.

Se valorará el uso de alimentos de calidad, que fomenten la práctica de una dieta saludable.

## Premio

---

- El ganador del concurso recibirá su **peso en aceite de oliva virgen extra** elaborado por la Cooperativa de Cosecheros de Moratalla.
- GastrOleum, S.L., empresa organizadora del concurso- incluirá la receta ganadora en su **app con nombre homónimo** (de descarga gratuita en *AppStore* y *GooglePlay*) junto a la de chefs reputados del panorama nacional como **Susi Díaz, Íñigo Lavado, Firo Vázquez, Francis Paniego, Jesús Sánchez**, entre otros. Se trata de una plataforma GRATUITA, en español e inglés, creada para divulgar la cultura del aceite de oliva virgen extra en España y en todo el mundo, que ya cuenta con alrededor de **150.000 descargas**.
- **Diploma Certificado** por GastrOleum, S.L.

## Inscripción

---

La **fecha límite** para la inscripción será el día **7 de abril** a las 23:59 h.

- La inscripción puede realizarse a través de la **página web**:

<https://www.gastroleum.com/events-1/concurso-de-cocina-moratalla-entre-oliveras>



## Fecha y lugar de celebración

---

- **14 de abril de 2024.**
- Oportunamente se fijará el emplazamiento según el número de inscritos, aunque se prevé instaurarlo en **La Glorieta, junto al Teatro Trieta** (Glorieta, 30440 Moratalla, Murcia).

## Timing del concurso

---

- 10:00 h: recepción de participantes y asignación de espacios.
- 10:30 h: inauguración.
- 10:45 h: sorteo para el orden de participación.
- 11:00-13:00 h: tiempo para la elaboración y emplatado de las elaboraciones.
- 13:00: los participantes iniciarán la presentación en intervalos de 5 minutos.
- 13:45 h: el jurado finalizará la degustación y deliberará.
- 14:00 h: el jurado comunicará el ganador del concurso y se entregará el premio.

## Contacto

---

Para cualquier **duda o aclaración**, puedes ponerte en contacto con:

[firovazquez@gastroleum.com](mailto:firovazquez@gastroleum.com) | Tel.: 650 425 868

[vanesalopez@gastroleum.com](mailto:vanesalopez@gastroleum.com) | Tel.: 636 594 901

## Anexos

---

- La participación en este concurso implica la **aceptación de todas sus bases**. La organización se reserva el derecho a introducir, si lo cree conveniente, las modificaciones necesarias para el buen funcionamiento del concurso.
- GASTROLEUM, S.L. con CIF: B-73946394, es el responsable del **tratamiento de los datos personales** aportados en el momento de la inscripción al concurso, que serán tratados de conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección

de datos personales, el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 y la Ley Orgánica (ES) 15/1999 de 13 de diciembre (LOPD).

Gestiona: **Gastroleum** | Colabora:  **GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR** | Aliados estratégicos

