



## I CONCURSO DE TAPAS ORIENTAL COLLECTION

Aceites Valderrama convoca un certamen profesional de tapas y pinchos, regido por el siguiente

### REGLAMENTO

1. Aceites Valderrama S.L. convoca el I Concurso de Tapas Oriental Collection, en el que pueden participar los establecimientos especializados en tapas que deseen inscribirse y someterse a la selección de 6 finalistas por un jurado profesional coordinado desde la Dirección técnica del Concurso.
2. Cada participante podrá presentar una tapa de cocina personal, cuyos ingredientes y elaboración describirá en un impreso oficial, al que acompañará una fotografía de la preparación y un cuestionario relleno con sus datos personales y los del establecimiento que representa. Ineludiblemente, se utilizará en la confección de la tapa al menos una de las seis variedades de aceite Oriental Collection: Hojas de Lima Kaffir, Chile Fresco, Curry Rojo, Wasabi, Jengibre&Vainilla, y Hoja de Pándano, que se pueden adquirir aquí:

<http://www.valderrama.es/tienda/LISTADO-45-Oriental-Collection-Aceites-Orientales>)

o a través de Exclusivas La Capital (670 467 171), en las Tiendas Club del Gourmet de El Corte Inglés de toda España y, en Madrid, también en Bodegas Santa Cecilia, Gold Gourmet y Molinaseca.

La fotografía se enviará en papel y, alternativa o complementariamente, en formato digital.

3. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado no deberá superar el costo de 3 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, un aspecto sobre el que el comité de recepción de recetas será especialmente riguroso.

4. La documentación, incluyendo la receta y la fotografía, será remitida por correo postal a Aceites Valderrama (Anabel Segura, 10 – 28108 Alcobendas, Madrid), o bien por correo electrónico a la dirección [info@vivavocecomunicacion.com](mailto:info@vivavocecomunicacion.com)
5. La recepción de la documentación queda abierta a partir del día 1 de julio de 2018, cerrándose a las 24 h del día 24 de septiembre. **La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.**
6. Un comité integrado por miembros de “Aceites Valderrama”, de la agencia Vivavoce Comunicación y por uno de los jurados profesionales de la final del concurso, revisará las rectas presentadas con el fin de garantizar la equidad de la competición, seleccionar los 6 finalistas y optimizar con su asesoría la competitividad las recetas.
7. Los finalistas serán convocados en ESCUELA DE HOSTELERÍA ENTRE FOGONES (de ACYRE), calle Huertas nº43, de Madrid, donde se celebrará la final, el día 8 de octubre de 2018 a partir de las 17 horas, provistos de atuendo profesional y de los ingredientes y enseres para efectuar cuatro (4) unidades de la tapa con que concursarán como finalistas y elaborarán ante el jurado.
8. El orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado durante la presentación del concurso en la mañana del día 8 de octubre de 2018.
9. Los concursantes estarán obligados a:
  - a) Asistir a la final en caso de resultar entre los 6 finalistas.
  - b) Representar a su establecimiento en los actos, previos o sucesivos, programados por la organización.
  - c) Renunciar a la posibilidad de cambiar el turno de participación sorteado, salvo razón de causa mayor o pacto escrito entre participantes ante el director técnico del concurso.
  - d) Desarrollar su receta y mostrar su método, en el caso de resultar vencedor del concurso, a los profesionales de los establecimientos que deseen servirla, indicando la autoría, como *tapa ganadora del Concurso de Tapas Oriental Collection*.
  - e) Cada uno de los candidatos efectuará la tapa prevista en su propuesta documental, incorporándose al espacio culinario del recinto del concurso en lapsos sucesivos de 5 minutos para dedicar un periodo máximo de 20 minutos para la elaboración de 4 tapas iguales, destinadas a la apreciación de cada uno de los 3 jurados y a la reproducción fotográfica de cada preparación.
10. La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exige un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al jurado y será descalificado el candidato que supere en 5

minutos el tiempo previsto.

11. El jurado estará integrado por 3 prestigiosos jefes de cocina.
12. Los jurados efectuarán su puntuación del 0 al 10 en boletines que valorarán los conceptos de sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial de cada pincho, sujetos a coeficientes multiplicadores de 4, 3, 2 y 2, respectivamente, para cada uno de los conceptos citados.
13. El jurado levantará acta en presencia de un representante del Aceites Valderrama. El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empates o discrepancias que precisen su arbitraje. Los resultados del concurso serán inapelables.
14. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará la clasificación del certamen y la concesión, a los dos más puntuados, de los galardones oficiales del Concurso consistentes en:
  - **Primer premio:** dotado de galardón + 1.000 euros en efectivo + 500 euros en productos Valderrama.
  - **Segundo premio:** dotado de galardón + 500 euros en efectivo + 300 euros en productos Valderrama.
15. Aceites Valderrama está facultada para autorizar, si lo considera oportuno, la concesión de otros premios, de carácter no oficial, propuestos y otorgados por patrocinadores o colaboradores del Concurso.
16. Los ganadores del concurso y sus tapas vencedoras se darán a conocer a los medios de comunicación mediante la correspondiente nota de prensa.
17. Los establecimientos clientes de Aceites Valderrama quedarán autorizados por el autor de la tapa ganadora para ofrecer al público permanentemente el pincho campeón en sus establecimientos entre sus prestaciones, publicitando su condición de vencedor del Primer Concurso de Tapas Oriental Collection y mencionándose al establecimiento.
18. La inscripción como candidato en el Primer Concurso de Tapas Oriental Collection implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

En Madrid, a 1 de julio de 2018