



Madrid, 1 de julio de 2018

Estimado amigo:

Aceites Valderrama se dispone a celebrar el **PRIMER CONCURSO DE TAPAS ORIENTAL COLLECTION**, con el fin de elegir la mejor tapa elaborada con estos aceites de sabores exóticos, una novedad en el mercado que ha tenido gran aceptación gracias a sus aromas naturales, conseguidos sin ningún tipo de aditivos sino tan sólo con la maceración de distintos botánicos y especias del continente asiático y, por supuesto, con la calidad que siempre caracteriza a nuestros aceites.

El certamen se celebrará entre establecimientos de hostelería y, paralelamente, habrá un concurso amateur que se convocará sólo y exclusivamente a través de redes sociales.

Es nuestro deseo que se encuentre representada en el concurso profesional la excelencia de la hostelería especializada en tapas. **Como Director de Aceites Valderrama, me gustaría invitarte a participar** en el concurso presentando la receta de una tapa de calidad gastronómica, con el nombre del concursante que la efectuaría presencialmente en representación de vuestro establecimiento. Un jurado profesional formado por cocineros y periodistas y **presidido por Alberto Chicote**, coautor de la gama Oriental Collection, seleccionará 6 finalistas, tras evaluar su competitividad.

Si estás interesado en participar en el PRIMER CONCURSO DE TAPAS ORIENTAL COLLECTION, envíanos debidamente cumplimentados los formularios de pre-inscripción que adjuntamos, con una foto de la tapa que presentaría vuestro establecimiento al certamen.

La documentación deberá ser recibida por correo convencional antes del 24 de septiembre en nuestras oficinas (Aceite de Oliva Valderrama S.L. - Anabel Segura, 10 - 28108 Alcobendas, Madrid) o puedes remitirla al correo electrónico **info@vivavocecomunicacion.com**.

Adjuntamos a la presente comunicación las bases por las que se rige el concurso.

La final del concurso se celebrará el **próximo 8 de octubre en la ESCUELA DE HOSTELERÍA ENTRE FOGONES, de ACYRE** (C/ Huertas, 43), a partir de 17h. Se desarrollará durante una única mañana en que, tras sortearse el orden de participación, cada finalista elaborará cuatro (4) unidades de su tapa para ser catada y evaluada por cada miembro de un jurado, presidido por Alberto Chicote.

En la misma jornada, una vez efectuado el escrutinio de votos, se dará a conocer los dos ganadores en la categoría profesional y se hará entrega de los premios.

Esperamos poder contar con tu participación en este original certamen.

Recibe un cordial saludo,

*Miguel Millán*  
*Director General*

---

ACEITES VALDERRAMA

**Aceite de Oliva Valderrama S.L.**  
**Anabel Segura, 10**  
**28108 Alcobendas, Madrid**

INFORMACIÓN Y PRENSA:

**VIVAVOCE COMUNICACION.** Teléfono: +34 649 955 955 - Email: [info@vivavocecomunicacion.com](mailto:info@vivavocecomunicacion.com)

---