



I CONCURSO DE COCINA

“LA ALOREÑA EN LA TAPA”

1.- Introducción	2
2.- Bases	3
3.- Selección de finalistas	4
4.- La final	5
5.- Criterios de valoración	5
6.- Premios	6
7.- Ficha de inscripción ...	7

1.- INTRODUCCIÓN

La **Aceituna Aloreña de Málaga** es uno de los productos típicos de relevancia dentro de la industria agroalimentaria malagueña. La condimentación de este tipo de aceitunas es característica de su zona de producción que junto a su modo de elaboración, transmitido de generación en generación, convierten a la **Aceituna Aloreña de Málaga** en un producto tradicional, característico y diferenciado del resto de las aceitunas de mesa.

Se trata de una aceituna partida, endulzada en salmuera mediante fermentación natural y aliñada con una mezcla de plantas aromáticas propias de la comarca natural del Valle del Guadalhorce como el tomillo o el hinojo entre otras.

La zona de producción se encuentra situada al suroeste de la provincia de Málaga, en la Comarca Natural del Guadalhorce, que se abre a un valle custodiado por un conjunto montañoso peculiar como La Sierra de las Nieves y El Desfiladero de los Gaitanes, quedando solo abierto por la desembocadura del río Guadalhorce. Esto da lugar a un microclima muy singular que permite el desarrollo de una gran variedad de cultivos.

La variedad de **Aceituna Aloreña de Málaga** es autóctona de esta comarca, donde la benignidad del clima y las características de la zona le otorgan sus características organolépticas y nutricionales específicas, que la han puesto en un lugar privilegiado entre las aceitunas de mesa, convirtiéndose en la primera con Denominación de Origen Protegida.

Desde la **Asociación de Aderezadores de la Aceituna Aloreña de Málaga** y el **Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga** queremos convertir este encuentro culinario en un medio excelente para la difusión de tan valorado producto; pretendemos que sea un estímulo para que los restauradores creen platos en los que esté presente **Aceituna Aloreña de Málaga**, conscientes de que, al reunir los cuatro sabores básicos que detecta el paladar: ácido, amargo, dulce y salado, la hacen muy versátil para estructurarse en cualquier tipo de recetas.

Según el grado de curación se encuentran en el mercado tres tipos de **Aceitunas Aloreñas de Málaga**, cada una de ellas con unas características organolépticas específicas bien diferenciadas:

☒ **Aceituna Aloreña de Málaga Verde fresca.** De color verde claro, olor afrutado y a hierba fresca, que evocan directamente al fruto del olivo. Su textura crujiente deja en el paladar un sabor intenso a aceituna recién cogida con un leve picor de fondo.

☒ **Aceituna Aloreña de Málaga al Estilo Tradicional.** El tiempo va pasando por la aceituna dándole nuevos significados a su aroma y su embocadura. Un color entre verde y amarillo pajizo esconde un tipo de aceituna con sabor afrutado en el que las especias aparecen en todo su esplendor, otorgándole un emboque muy característico. Su textura, que sigue siendo crujiente, y su olor a hinojo y tomillo nos traslada a los montes del Valle del Guadalhorce.

☒ **Aceituna Aloreña de Málaga Curada.** El tiempo se consolida en la aloreña dando como resultado una aceituna curada, de olor a fruta madura, hierba fresca y gran presencia de los aliños. Su sabor y textura, propios de un producto de calidad bañado por la sabiduría del tiempo, transmiten los aromas de las plantas aromáticas que la aliñan, manteniendo la textura crujiente y un sorprendente leve picor.

Desde la **Asociación de Aderezadores de la Aceituna Aloreña de Málaga** y el **Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga** se pretende que esto sea un estímulo para que los restauradores diseñen tapas en los que esté presente la **Aceituna Aloreña de Málaga**, conscientes de que sus inigualables características organolépticas las hacen muy versátiles para estructurarse en cualquier tipo de recetas.

2.- BASES

a. Introducción

El objeto del **I CONCURSO DE COCINA, “LA ALOREÑA EN LA TAPA”** es la creación de tapas donde esté presente **Aceituna Aloreña de Málaga** como ingrediente con presencia propia, no sólo como acompañante.

b. Participantes

1. Podrán presentarse al **I CONCURSO DE COCINA, “LA ALOREÑA EN LA TAPA”** todas aquellas personas que lo deseen, aficionados a la cocina, restauradores profesionales o estudiantes de escuelas de hostelería, ya sea a título individual, representando a sus escuelas o a

- restaurantes, cualquiera que sea su edad o nacionalidad.
2. Cada concursante podrá presentar sólo una propuesta de tapa, indistintamente caliente o fría.
 3. Podrá optarse para la ejecución de la tapa por cualquiera de las modalidades en que se presenta la **Aceituna Aloreña de Málaga:** Verdes Frescas, Tradicionales y Curadas.
 4. Cada concursante deberá presentar un dossier de preselección con la siguiente documentación:
 - Ficha de inscripción (ver anexo)
 - Receta pormenorizada de la tapa, incluyendo los ingredientes, la elaboración y, al menos, una foto de la tapa.
 - El dossier será presentado indistintamente:
 - a. Por correo ordinario en la dirección:
C.R. D.O.P. Aceituna Aloreña de Málaga
I concurso de Cocina “LA ALOREÑA EN LA TAPA”
C/ Dehesa, nº 80. CP 29560. Pizarra (Málaga)
 - b. Por correo electrónico: info@alorenademalaga.com, indicando en el “asunto”: Concurso La Aloreña en la Tapa.
 5. La fecha tope de entrega de dossieres es el viernes, 8 de abril a las 15.00 horas. Cualquier dossier que llegue a posteriori de dicha fecha, queda rechazado.

3.- SELECCIÓN DE FINALISTAS

Las solicitudes presentadas dentro del plazo establecido se someterán al criterio de un Jurado designado a tal efecto por la organización, que realizará una selección previa de los dossieres de modo que el número máximo de finalistas será de 10.

Los candidatos seleccionados para la final serán informados lo antes posible por teléfono o correo electrónico, siendo las decisiones del Jurado de preselección inapelables.

- Fechas:
 - a. 8 de abril: último día de entrega de dossieres.
 - b. 15 de abril: Selección de los candidatos finalistas, que serán informados lo antes posible por correo electrónico o teléfono.
 - c. 27 de abril: Celebración del concurso en las instalaciones de la **Escuela de Hostelería de La Cónsula**.
- Los candidatos con los que no se pueda contactar en los 7 días hábiles a partir del 22 de marzo serán descalificados.

4.- LA FINAL

Los 10 concursantes seleccionados deberán elaborar las tapas teniendo en cuenta que:

- Tendrá a su disposición los utensilios habituales que se encuentran en las Escuelas de Hostelería.
- La tapa será en su totalidad elaborada *in situ* el día de la final.
- Los ingredientes deberán ser aportados por el concursante.
- El concursante deberá elaborar y presentar 6 tapas, una para cada uno de los cinco miembros del Jurado y una sexta para exposición y fotografía.

Programa del día 27 de abril. Escuela de Hostelería La Cónsula.

a. Concurso (9.00 a 13.00 horas)

- Sorteo para otorgar el orden de entrada de los concursantes finalistas a las cocinas.
- Elaboración de las tapas y su presentación al jurado.

b. Acto de Entrega de Premios (14.00 horas) en el atrio de la Escuela de Hostelería La Cónsula en presencia del Jurado, la prensa y el público invitado.

Una vez hecha la presentación por el Presidente del Jurado, los premiados expondrán durante no más de cinco minutos su obra y el sentido que han querido darle a su trabajo, las dificultades de la tapa elaborada, las cualidades organolépticas que se pueden encontrar, su maridaje, etc.

5.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

El Jurado designado para la preselección de los candidatos, así como del ganador de la final, tendrá en consideración los siguientes criterios:

- Para la preselección de los 10 candidatos:
 - Calidad en la presentación del dossier
 - Creatividad y originalidad de la receta
- Para la Final
 - Presentación (emplatado)
 - Texturas, olores y sabores
 - Creatividad
 - Dificultad de la receta

- Descalificaciones

Será desestimado directamente todo proyecto que:

1. No lleve como ingrediente señalado cualquier variedad de **Aceituna Aloreña de Málaga**, anteriormente descritas.
2. Se aleje excesivamente del modelo de Alimentación Mediterránea, bien por las técnicas utilizadas en su preparación, bien por sus ingredientes.
3. No represente unos mínimos de innovación.
4. No haya cumplimentado debidamente el dossier de preselección.
5. Sea en la final una tapa distinta a la presentada en el dossier de preselección.
6. Igualmente, podrá ser descalificado un concursante por los criterios que el Jurado pueda considerar oportunos. Las puntuaciones, penalizaciones y descalificaciones correrán a cargo del Jurado del Concurso, siendo sus fallos y decisiones inapelables.

- Productos prohibidos

- a. Salsas industriales.
- b. Productos congelados de forma industrial.
- c. Bollería industrial.
- d. Alimentos precocinados o preparados de forma industrial: paté, confitura, mermelada...
- e. Todo aquel producto que no esté considerado como alimento según la normativa vigente sobre Productos de la Alimentación, excepto con motivo decorativo.

6.- PREMIOS

Para esta primera edición un jurado, compuesto por reconocidos profesionales del sector, críticos gastronómicos y representantes del Consejo Regulador de la D.O.P., otorgará los siguientes premios:

- Primer Premio: 1.000 €.
- Segundo Premio: 500 €.
- Finalistas. Los diez finalistas recibirán un diploma acreditativo.
- Difusión. Las recetas de las tapas vencedoras con los nombres de sus creadores serán convenientemente publicitadas por diferentes medios, procurando su mayor difusión en aras a su elaboración en otros bares y/o restaurantes.

7.- FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre:

Apellidos:.....

Nacionalidad:.....DNI // Pasaporte:.....

Dirección:

Población:.....Provincia de.....

Teléfono/s:.....//.....//.....

Correo electrónico:.....@.....

Concursa a título personal o por una escuela, restaurante o institución. En este último caso, nombre de la escuela, restaurante o institución a la que pertenezca:

.....

Dirección:

Población:.....Provincia de.....

Teléfono/s:.....//.....//.....

Correo electrónico:.....@.....

Nombre del plato:

Acepto las bases del **I CONCURSO DE “LA ALOREÑA EN LA TAPA”** y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con las fotos, ingredientes y elaboración de mi tapa, así como todos los argumentos que en defensa de la misma estime oportuno.

Firmado

En _____ a ____ de _____ de 2011