

II CONCURSO DE COCINA

“LA ALOREÑA EN LA TAPA”

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



málaga.es diputación



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 a nivel nacional.

Según el grado de maduración nos encontraremos con tres tipos de Aceitunas Aloreñas de Málaga, con unas características muy especiales y diferenciadas:

Aceituna Aloreña de Málaga “Verde fresca”: Posee un color verde claro, y un olor afrutado y a hierba fresca, nos habla directamente del fruto del olivo. Su textura, de lo más crujiente, deja en el paladar un sabor intenso a aceituna recién cogida con un leve picor.

Aceituna al Estilo “Tradicional”: El tiempo va pasando por la aceituna dándole nuevos significados a su olor y su sabor. Un color entre verde y amarillo pajizo esconde un tipo de aceituna con sabor afrutado y en el que las especias aparecen en todo su esplendor otorgándole un sabor muy característico. Su textura, sigue siendo crujiente y su olor nos traslada a los montes del Valle del Guadalhorce a través de sus aliños: tomillo, hinojo, ajo y pimienta roja.

Aceituna “Curada”: El tiempo se consolida en la Aloreña dando como resultado una aceituna curada, con olor a fruta madura y con gran presencia de los aliños. Su sabor, propio de un producto de calidad bañado por la sabiduría del tiempo, nos trae a la mente las plantas aromáticas a través de una textura crujiente que, tras permanecer en boca, nos sorprende con un leve sabor ácido.

Desde el *Consejo Regulador de la **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 l@s restaurador@s creen tapas en los que esté presente ***Aceituna Aloreña de Málaga***, conscientes de que las inigualables características organolépticas las hacen muy versátiles para estructurarse en cualquier tipo de recetas.



málaga.es diputación



2. BASES

a. Introducción

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

b. Participantes

1. Podrán presentarse al **II CONCURSO DE COCINA "LA ALOREÑA EN LA TAPA"** todas aquellas personas que lo deseen: aficionadas a la cocina, restauradores profesionales o estudiantes de escuelas de hostelería, ya sea a título individual, representando a sus escuelas o a restaurantes específicos, cualquiera que sea su edad o nacionalidad.
2. Se establecerán dos modalidades:
 - Profesional, para las personas que profesionalmente se dediquen a la restauración.
 - Foodie, para las personas aficionadas a la restauración.
3. Cada concursante podrá presentar una propuesta de tapa, indistintamente caliente o fría, indicando a qué modalidad de las descritas anteriormente, se presenta.
4. Podrá optarse para la ejecución de la tapa por cualquiera de las modalidades en que se elabora la **Aceituna Aloreña de Málaga**: Verdes Frescas, Tradicionales y Curadas.
5. 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

II concurso de Cocina “LA ALOREÑA EN LA TAPA”

C/ Dehesa, nº 80. CP 29560. Pizarra (Málaga)

- b. Por correo electrónico: promocion@alorenademalaga.com, indicando en el asunto: “II Concurso La Aloreña en la Tapa”.

6. La fecha tope de entrega de dossiers es el domingo 30 de noviembre. Cualquier dossier que llegue a posteriori de dicha fecha, queda rechazado.

3. SELECCIÓN DE FINALISTAS

Las solicitudes presentadas dentro del plazo establecido (del 01 al 30 de noviembre de 2014) se someterán al criterio de un jurado designado a tal efecto por la organización, que realizará una selección previa de las dossieres de modo que el número máximo de finalistas será de 5 en cada modalidad.

Las personas candidatas seleccionadas para la final serán informadas lo antes posible por teléfono o correo electrónico, siendo las decisiones del jurado de preselección inapelables.

4. LA FINAL

Las diez personas concursantes seleccionadas (cinco de cada modalidad) deberán elaborar las tapas teniendo en cuenta que:

- Tendrá a su disposición los utensilios habituales que se encuentran en Restaurantes.
- La tapa será en su totalidad elaborada *in situ* el día de la final.
- Podrán llevar una persona que sirva de ayudante para la elaboración de la tapa 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 fotográfica.

- El Consejo Regulador aportará las aceitunas que necesiten las personas finalistas para la elaboración del plato en la final.

Fecha de la final: en el mes de diciembre, por definir.

Lugar de realización de la final: por definir.

a.- Final del Concurso (9:00 a 13:00 horas)

Se realizará un 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 premio (14:00 horas) en presencia del jurado participante, la prensa y el público invitado.

Una vez hecha la presentación por el Presidente del Jurado, los premiados expondrán brevemente (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 las personas candidatas, así como de la persona ganadora en la final, tendrá en consideración los siguientes criterios:

- Para la preselección de las diez personas finalistas:
 - 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.



málaga.es diputación



6. PREMIOS

En esta edición el jurado estará compuesto por reconocidos profesionales del sector, críticos gastronómicos y representantes del Consejo Regulador de la DOP, que otorgará los siguientes premios:

- Primer premio en cada categoría de 500 euros.
- Segundo premio en cada categoría consistente en un lote de productos “Sabor a Málaga”.

- Finalistas. Los diez finalistas recibirán un diploma acreditativo.
- Difusión. Las recetas de las diez tapas finalistas con los nombres de la persona que la ha creado, serán convenientemente publicadas en un recetario, dándose por tanto difusión del mismo e igualmente se emplearán los diferentes medios que posee este Consejo Regulador, procurando su mayor difusión.



málaga.es diputación



7.- Ficha de inscripción

Nombre: _____

Apellidos: _____

Nacionalidad: _____ DNI // Pasaporte: _____

Dirección: _____

Población _____ Provincia _____

Teléfono/s: _____ // _____

Correo electrónico: _____

Nombre del plato: _____

Modalidad por la que se presenta: Profesional Foodie

En el caso de concursar por una escuela, restaurante o institución, indicar lo siguiente:

Nombre de la entidad: _____

Dirección: _____

Población _____ Provincia _____

Teléfono/s: _____ // _____

Correo electrónico: _____

Acepto las bases del **II 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 2014.