



BASES

IV Concurs Internacional d'Olives trencades de Borriol [2025]

Objectiu i temàtica

1. L'objectiu d'aquest concurs és promocionar la tradició de les olives trencades de Borriol, patrimoni immaterial gastronòmic del municipi i producte agrari autòcton que ha definit l'economia borriolenca des de temps immemorials.
2. El IV Concurs Internacional d'Olives Trencades de Borriol premiarà la millor mostra gastronòmica de preparació d'aquest producte tradicional.

Requisits de participació

3. Podran participar totes les persones que ho desitgen, sempre que no siguin professionals, així com associacions i col·lectius de la localitat.
4. Per a inscriure's caldrà recollir, del 26 al 30 de setembre, a l'Oficina d'Informació Turística de Borriol (carrer Major, 1) un paquet que contindrà:
 - Dos pots de vidre oficial per a presentar la mostra.
 - El full d'inscripció al concurs.
5. Cada concursant participa amb una única elaboració d'olives trencades, presentada en dos pot de vidre proporcionat per l'organització. Una serà per al jurat professional i l'altra per a donar a degustar a la Mostra del 18 i 19 d'octubre.
6. Totes les elaboracions hauran de ser casolanes i contindre com a mínim: olives trencades (no senceres), sal, aigua i savorija.
7. Els/les concursants hauran d'informar dels ingredients utilitzats i de l'ús de productes de proximitat i/o ecològics.
8. Les mostres s'entregaran a l'Oficina d'Informació Turística de Borriol (carrer Major, 1) en el seu horari d'obertura, fins al 12 d'octubre a les 14.00 h, junt amb el full d'inscripció emplenat. El personal de l'oficina garantirà l'anonimat de les persones participants.
9. Les persones participants es comprometen a elaborar les seues mostres complint unes condicions bàsiques d'higiene i salubritat alimentària. L'organització no es fa responsable de possibles incidències derivades d'una manipulació inadequada dels aliments, essent la persona concursant l'única responsable de la seua elaboració.
10. Mitjançant la signatura de la declaració responsable inclosa en el full d'inscripció, cada participant manifesta que el producte presentat és apte per al consum i que ha estat elaborat seguint pràctiques correctes d'higiene.

Organització

11. L'organització ha designat un jurat professional, les decisions del qual seran inapel·lables.
12. L'Oficina d'Informació Turística gestionarà la participació i vetlarà pel compliment de les bases. Qualsevol incompliment suposarà l'exclusió.
13. Qualsevol incidència no prevista en aquestes bases serà resolta per l'organització.

Concurs

14. La participació implica l'acceptació íntegra de les presents bases.
15. El jurat es reunirà el dilluns 13 d'octubre per a fer el tast i emetre el veredict. S'invitarà a tots els participants al tast i es comunicarà el veredict als assistents i guanyadors/es (sense entrega de premis).
16. El jurat valorarà les elaboracions atenent els següents criteris: sabor i textura; aspecte visual; ús de productes de proximitat i/o ecològics; ús d'ingredients i tècniques tradicionals.

17. El veredictes es comunicarà públicament durant l'acte d'inauguració de la V Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa de Borriol a la plaça de la Torre, el 18 d'octubre, amb l'entrega dels premis i la posterior inauguració de la taula degustativa on es podran tastar el top 10 de les elaboracions d'olives trencades, segons el veredictes del jurat.

Premis

18. Els concursants podran optar als següents premis:

- *1r premi:* dinar amb tot inclòs per a dues persones al restaurant Arre de Castelló de la Plana (valorat en 150 €) i una màquina de fusta artesana per trencar olives (valorada en 50 €).
- *2n premi:* kit de productes artesans i una màquina de fusta artesana per trencar olives (valorat en 50 €).
- *3r premi:* màquina de fusta artesana per trencar olives (valorats en 35 €).

Composició del jurat professional



Inés Casanovas

Membre de la Acadèmia de Gastronomia de la Comunitat Valenciana, tècnica de turisme a l'Ajuntament de Castelló i llicenciada en turisme. Gran defensora de la gastronomia local i amant de les olives trencades.



Pedro Salas

Cuiner i propietari del restaurant que defensa les arrels i la tradició, Arre (Castelló). Amb més de 30 anys d'experiència el vam conèixer al capdavant de la cuina d'aQua. Ha desenvolupat projectes com Playachica i Bocapez i com a xef executiu ha obert més de 35 restaurants per a Miss Sushi. Tant Arre com el Bar Tortilla són els seus projectes més personals.



Paco Alonso

També conegut com 'Paco a la naranja'. Periodista de TVE i agitador gastronòmic, pare de quatre fills —dos biològics i dos virtuals (#LaCulturaDelAlmuerzo i Wikipaella)—. Autor de nombrosos documentals per a televisió, programes de ràdio com "De lo bueno, lo mejor" (Cadena Ser), llibres i articles sobre cuina valenciana i col·laborador de La Vanguardia des de 2016.



Alejandra Herrador

Chef del restaurant Atalaya, Alcossebre que coordina junt amb Emanuel Carlucci i que després de molts anys d'evolució ha guanyat una Estrella Michelin i dos Sol Repsol. Ha passat per cuines com la de Martín Berasategui o Pepe Solla i a banda de la tècnica, Alejandra ha adquirit una exigència d'alta cuina que l'encamina a millorar constantment sempre amb respecte de l'entorn i valorant el coneixement tradicional.



Maje Martínez

Publicista, comunicadora i gran amant de la gastronomia, és la directora del congrés Gastrónoma Valencia des del 2018 i la directora de continguts d'Alacant Gastronòmica des del 2019. El seu recorregut professional la porta a visitar restaurants de tota la Comunitat Valenciana i és una gran defensora del rebost de Castelló.

FULL D'INSCRIPCIÓ

IV Concurs Internacional d'Olives trencades de Borriol [2025]

Dades de contacte i declaració responsable

1. Nom i cognoms: _____
2. Telèfon de contacte: _____
3. Correu electrònic: _____
4. Codi postal: _____

Ingredients bàsics del concurs:

Olives trencades (no senceres)
Aigua
Sal
Saborija



Altres ingredients/observacions:

Declaració responsable

Jo, la persona inscrita, declare sota la meua responsabilitat que les dades facilitades en aquesta sol·licitud són verídiques i que l'elaboració presentada al concurs ha estat realitzada de manera casolana amb els ingredients que es declaren a l'etiqueta, complint els requisits establits en les bases del IV Concurs Internacional d'Olives Trencades de Borriol.

Així mateix, manifeste que he elaborat la mostra seguint unes condicions bàsiques d'higiene i salubritat alimentària, comproment-me a garantir-ne l'aptitud per al consum. Entenc i accepto que l'organització no es fa responsable de possibles incidències derivades d'una manipulació inadequada dels aliments, essent jo la persona única responsable de la meua elaboració.

Finalment, accepto íntegrament les bases del concurs i autoritze l'organització a fer ús de les dades personals únicament amb la finalitat de gestionar la meua participació, garantint la confidencialitat i l'anonimat durant el procés de valoració.

Signatura:

N. d'inscripció:
(a emplenar per
l'Oficina de Turisme
de Borriol)

