

BASES Y
DEGUSTACIÓN



REINVENTANDO LA TAPA ARAGONESA: TRADICIÓN E INNOVACIÓN

CANDIDATURAS ABIERTAS HASTA LAS 14H DEL 9 DE OCTUBRE

Formaliza tu candidatura enviando un email a ayto.onty@gmail.com en el que has de incluir la receta completa, su foto y el presupuesto de la misma, cuyos ingredientes no deben sueperar los 3 euros la unidad. Temática: Tradición e Innovación: reinventando la tapa aragonesa.

ELECCIÓN DE FINALISTAS: 14 DE OCTUBRE

El jurado profesional compuesto por el chef 'Cocinero del Año' Toño Rodríguez y el Ontiñenense Christian Mor de La Era de los Nogales escogerán las 4 tapas finalistas que el jurado popular podrá de gustar el día 26 de octubre.

ANUNCIO DE FINALISTAS: 16 DE OCTUBRE

Se anunciarán en redes sociales y eAgora las 4 tapas finalistas.





DEGUSTACIÓN DE TAPAS FINALISTAS: 26 DE OCTUBRE

VENTA DE PASAPORTES

Los "Pasaportes" tendrán un precio de 20 euros. Se venderán en el Ayuntamiento de Ontiñena el 17 y 18 de octubre de 10h a 13h y de 18h a 20h.

EL PASAPORTE INCLUYE

Las 4 tapas finalistas + 1 consumición en barra + 1 postre de "La Era de los Nogales" elaborado por Toño Rodríguez y Christian Mor. Este pasaporte otorga el derecho a emitir el voto popular, mediante el cual se elegirá a la tapa ganadora entre las 4 finalistas el mismo 26 de octubre al finalizar la degustación.





PREMIOS DE "LA I ALCUZA DE ORO" CONCURSO DE TAPAS

DURANTE LA DEGUSTACIÓN....

Los 4 finalistas tendrán toda la jornada del 26 de Octubre para elaborar las tapas necesarias de la degustación. Los ingresos obtenidos por la venta de "Pasaportes" se destinarán al pago de los ingredientes necesarios para que los finalistas puedan elaborar sus recetas.

PRIMER PREMIO

Trofeo "Alcuza de oro" a la mejor tapa del certamen.

Botella de oro líquido.

Delantal personalizado.

Comida para dos en "La era de los nogales".

FINALISTAS

Delantal personalizado.

Cesta de aperitivos.