Festa de l'oli nou DOP Siurana de Reus 2026

BASES 3r. CONCURS ALL-I-OLI FIRA OLI DOP SIURANA

dissabte 14 de novembre 2026

NORMATIVA

1. Pot participar al concurs qualsevol persona a partir dels 16 anys. La inscripció és gratuïta
2. Els ingredients necessaris per fer l'allioli els facilitarà l'organització: oli verge extra DOP Siurana, alls i sal
3. La persona participant haurà de portar el seu propi morter i mà de morter i altres estris (drap de cuina,cullera ....) necessaris per poder elaborar l'allioli manualment "in situ" el dia del concurs. No està permès l'ús d'estris elèctrics o mecànics
4. D'entre tots els participants, el jurat tastarà i seleccionarà el millor allioli. Es valorarà la quantitat, la textura i el sabor
5. El jurat estarà format per: representants entitats organitzadores, restauració local i entitats
6. La decisió del jurat serà inapel·lable i es donarà a conèixer el mateix dia del concurs
7. El guanyador/a rebrà de premi 10 litres d'oli verge extra DOP Siurana i 2 entrades al Gaudí Centre de Reus. A tots els participants s'obsequiarà amb una ampolla d'oli.
8. L'all i oli dels concursants quedarà per degustació popular
9. L'organització es reserva el dret d'admissió dels concursants
10. Durant el concurs l'organització de la fira realitzarà gravacions i/o fotografies per divulgar i promocionar aquest acte a través dels mitjans de comunicació habituals de l'organitzador (Cal signar document de cessió del dret d'imatge que podreu trobar al nostre estand divendres tarda o dissabte abans de l'inici del concurs)
11. La inscripció al concurs suposa l'acceptació de les bases. Qualsevol imprevist que pugui sorgir, serà resolt a criteri de l'organització

INSCRIPCIONS a l'estand de l'organització DOP SIURANA el divendres 13/11/26 fins de les 21h i per correu electrònic fins les 18h del 13/10/25 promocio@dopsiurana.com

Indicant nom i cognoms, edat i la intenció de participar , 30 places màxim.

HORARI:

10h Recollida material i assignació de lloc dels participants

10:15h- 10:45h Elaboració de l'allioli (sense ou) . Si l'allioli es talla, es pot tornar a començar en els 30 minuts estipulats per a l'elaboració

10:.45-11h deliberació jurat

11-11:15h Proclamació del guanyador/a del concurs i lliurament de premis