



## **I CUADRANGULAR DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA**

### **PARTICIPANTES:**

1. ABE LA RIOJA
2. ABE NAVARRA
3. AB. BIZKAIA
4. CLUB DEL BARMAN DE ARAGON

Los participantes de cada delegación deberán estar **a las 16.30 horas del martes 30 de mayo** en el Hotel Hiberus de Zaragoza situado en el recinto Expo y donde se celebra el **II SAPHA 2017** ( salón de los profesionales de hostelería de Aragón) para realizar la debida acreditación del concurso.

Para el concurso se requerirá que vayan **correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme.**

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

### **1- NORMAS DE LA COMPETICION**

- La competición constará de una sola fase a modo de final, se desarrollará en pareja-equipo y los dos participantes al unísono.
- Deberán elegir una música para madurar su actuación para ello deberán de traer en un pen drive la música elegida para que esta pueda ser reproducida por la organización durante su actuación.
- Los participantes tendrán una caja sorpresa (box- surprise) en la que habrá dentro una serie de productos de las marcas colaboradoras-patrocinadoras del evento y con esos productos deberán elaborar los cocteles. Sólo podrán utilizar una base alcohólica ( gin, ron, vodka y whisky) para elaborar sus cócteles
- Uno de los participantes deberá realizar cuatro cocteles partiendo de una misma base alcohólica y el otro deberá realizar otros cuatro cocteles con la misma base alcohólica pero opuestos o por contraste; independientemente de que sean trago largo o corto. Ejemplo:
- **Como muestra:** con gin serían opuestos un Dry (seco, aperitivo) y un Gin Alexander (cremoso, digestivo).



- ✓ **En caso de que hicieran un Dry (seco, aperitivo) y un Gimlet (cítrico, aperitivo) se puntuaría menos porque son aperitivos los dos y el contraste es menor.**
- ✓ **Con vodka, serían puestos un Moscow Mule y un White Russian.**
- ✓ **Con brandy un Sidecar (sour, aperitivo) y un Brandy Alexander (cremoso, digestivo).**
- Deberán de preparar cuatro copas de cada ( 4)
- La cristalería deberán de aportarla los participantes.
- Dispondrán de 20 minutos para realizar sus combinados. En ese tiempo deberán de hablar entre ellos, coordinarse, hacer alguna prueba si les da tiempo y ejecutar los cocteles.
- La fruta para la decoración de los cocteles o combinados será aportada por la organización,
- los participantes deberán de aportar los correspondientes stiks o palillos para sujetarlos a las copas.
- Se permite que traigan algún tipo de producto decorativo comestible o no, deshidratado , flores comestibles etc
- Se permite el uso de algún preparado “home-made”, tres máximo por pareja que puedan actuar como modificadores.
- El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en cocktailera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, etc.
- Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocktaileras, puntillas, medidores o jiggers, etc....)
- El contenido máximo de alcohol que integre cada coctel no puede superar los **siete (7) cl.** por copa.
- Con este cuadrangular se pretende primar la creatividad, la capacidad de improvisación de los barmen, el uso de nuevas técnicas y la forma de interactuar y comunicar con el jurado.
- Todas las rondas de participación del concurso tendrán cuatro jurados, que probarán / degustarán los cocteles y los valorarán desde el apartado técnico. Estos jurados serán miembros de las delegaciones participantes uno por comunidad autónoma, no pudiendo puntuar a los participantes propios ninguno de ellos.



También dentro del jurado podrá haber algún representante de las marcas patrocinadoras del evento o personas relevantes que la organización estime que pueden actuar como jurados

- El campeón de este primer cuadrangular será aquel que una vez sumadas todas las puntuaciones de los jurados alcance el mayor número de puntos.
  
- **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**
  
- **Premios y Trofeos**
  - ✓ Diplomas acreditativos y recuerdo de participación para todos los participantes.
  - ✓ Trofeo al vencedor por puntuación.
  - ✓ Trofeo a la Mejor Degustación.
  - ✓ Trofeo a la mejor comunicación