



I CAMPEONATO DEL MUNDO DE ELABORACION DE BUÑUELONIS

NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN
EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR TODOS LOS BARMAN Y MAÎTRES
OBLIGATORIAMENTE

Introducción

Luis Buñuel fue un gran cineasta español que nació en Calanda población turolense famosa en todo Aragón no sólo por ser la ciudad de nacimiento del gran cineasta aragonés sino también es conocida internacionalmente por su tradicional "La Rompida de la hora", que tiene lugar en la Semana Santa.

Buñuel es considerado uno de los más importantes y originales directores de la historia del cine. Su vida y películas están íntimamente relacionadas con el mundo de la coctelería, las bebidas y el buen vivir.

La Asociación de Maîtres y el Club del Barman de Aragón en colaboración con el **Centro Buñuel de Calanda** han diseñado este novedoso certamen de coctelería en base al coctel ***NEGRONI O BUÑUELONI***, como lo llamaba Luis Buñuel.

A diferencia del negroni, el buñueloni está elaborado sustituyendo el Campari por Carpano (Punt é Mes).

Todos los cocteles que se preparen en este concurso deberán mantener el espíritu en que Luis Buñuel se inspiró en la elaboración de su ***BUÑUELONI***, por lo que recomendamos a los participantes que se documenten sobre la elaboración de este coctel de aperitivo tal y como lo elaboraba Luis Buñuel, si bien se permitirán las innovaciones y aportaciones que los participantes consideren oportunas.



DATOS DEL EVENTO

EVENTO SAPHA 2018. CAMPEONATO DEL MUNDO DE ELABORACION DE BUÑELONIS	www.sapha.es
LUGAR DE CELEBRACIÓN	HOTEL EUROSTAR BOSTON DE ZARAGOZA. CAMINO DE LAS TORRES Nº 28.
FECHA Y HORA:	MARTES: 29/05/2018. HORA: 18.00H
MODALIDAD DEL CONCURSO	APERITIVO LIBRE
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	Martes , 22 de mayo a las 18.00h

REQUISITOS DE PARTICIPACION

SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÍTRES Y BARMAN DE ARAGON
ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL
ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION
REALIZAR LA MASTERCLASS DE REGLAS DEL CONCURSO QUE SE LLEVAR A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DEL IES MIRALBUENO DE ZARAGOZA EL DÍA 21 DE MAYO LUNES A LAS 17.00H

Todos los participantes deberán estar **a las 17:00 h. del martes 29 de mayo** en el Hotel Eurostars Boston de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2018**; **correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Las recetas originales de los cocteles, así como la inscripción de cada uno de los participantes deberá realizarse a través de la web del evento www.sapha.es ; como último día el **22 de mayo de 2018** antes de las 18.00h, para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados en participar la siguiente dirección de correo electrónico:



presidente@maitresdearagon.com , y el teléfono del presidente de las asociaciones Carlos Orgaz 630214125 **por si fuera necesario contactar con él.**

También deberán cumplimentarse manualmente- vía formato Word- en el apartado indicado en la página web, las fórmulas de los cocteles. Estas deberán ser enviadas a la dirección de correo electrónico anteriormente citada, o bien deberán ser llevadas a la escuela de hostelería de miralbueno el día de la masterclass sobre normas de concurso para evitar que ante cualquier fallo informático, los concursantes puedan participar el día del concurso al tener presentada por duplicado su documentación.

Quedan sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas recetas que no lleguen en el plazo citado.

Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable ser socio de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

Para aquellos participantes que lo hagan por primera vez y no sean socios deberán abonar el día del concurso **la cantidad de 50€ para los profesionales y de 30€ para los alumnos de las escuelas de hostelería en concepto de derechos de participación**; presentando a su vez la solicitud de inscripción a las asociaciones. Esta hoja de inscripción a las asociaciones se podrá imprimir desde la página web del evento en el apartado donde se encuentran las bases de los respectivos concursos.

(No confundir con la hoja de participación y fórmulas de las recetas).

El pago de este importe les dará derecho a participar en cualquier modalidad de los concursos que se lleven a cabo en el evento **SAPHA (www.sapha.es)** y a participar como socios de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2018.

La modalidad de este I concurso de elaboración de Buñuelonis es la de **“Aperitivo Libre”**. Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican en las presentes bases. Os recordamos que una bebida aperitivo debe ser diseñada para estimular el apetito.



1- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final. En dicha fase, el participante deberá realizar un coctel aperitivo libre de creación propia en base al espíritu del coctel elaborado por Luis Buñuel y cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El coctel de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su coctel para tres (3) copas.

El tiempo de elaboración de los cocteles será de 7 minutos

La decoración deberán prepararla en el back-stage y salir con ella ya preparada.

El coctel elaborado no podrá tener más de 7cl de alcohol

Sólo se admitirán 6 ingredientes como máximo en la receta.

En este concurso existe libertad total en el empleo tanto de los ingredientes a utilizar como de las decoraciones.

Uno de los patrocinadores de este campeonato la casa Bacardi – Martini aporta las siguientes bebidas que en el caso de ser empleadas por los concursantes deberán ser de obligatoriamente de esta marca:

Gin Bombay Sapphire

Martini Riserva Bitter

Martini Rosso

Martini Riserva Rubino

2- Fórmulas

- 1. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas, siendo las cantidades más pequeñas.**



2.

NOVEDAD IMPORTANTE

Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.

Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.

3. Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. **La organización no aportará cristalería alguna. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail.**
4. **Los concursantes deberán utilizar vasos Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**
5. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc)
6. Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
10. **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales CB Aragón que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios, en este caso la casa Bacardi-Martini patrocina este certamen con varios de sus productos.**
11. **Se permitirá el uso de otros productos que no estén específicamente relacionados en la lista previa autorización de la organización.**



12. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos CB Aragón. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de CB Aragón a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo en el back-stage**
13. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
14. Los productos lácteos consistirán en leche, yema y clara pasteurizada, nata, huevos y yogur.
15. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) ingrediente serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el back-stage.**
16. **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...); así como cualquier otra técnica de Mixología molecular siempre y cuando se elabore en el back-stage.**
17. **La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse en el back-stage**
18. **SE permitirá el uso de nitrógeno líquido y del hielo seco.**
19. **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

4- Decoraciones

1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en el back-stage bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente más.
3. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.



4. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
5. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
6. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
7. SE PERMITE la utilización de flores comestibles.
8. *Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.* No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
9. SE admitirán elementos decorativos artificiales y colorantes.
10. SE permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.

5- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo.
2. **Antes de iniciar su participación el concursante TENDRA 2 MINUTOS DE PUESTA A PUNTO DE LA BARRA , una vez finalizados los 2 minutos deberá explica al jurado el porqué de su coctel y la inspiración del mismo.**
3. **LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.**
4. **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
5. **CADA PARTICIPANTE SERA EVALUADO POR 1 JURADO TECNICO Y 2 DEGUSTADORES**
6. El Campeón será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.
7. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**



8. Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
9. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar.
10. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de coctel.
11. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
12. En líneas generales los parámetros de valoración y penalización a emplear serán las mismas que se utilizan en los concursos de FABI.

7. PREMIOS, TROFEOS y REGALOS

- Diplomas acreditativos de participación para todos los participantes
- Trofeo al ganador general de la competición, al 2º clasificado y al 3º.
- Diploma a la Mejor Degustación.
- Recuerdos de las casas comerciales y patrocinadores del evento.

NOTA DE LA ORGANIZACIÓN

**ROGAMOS A TODOS LOS PARTICIPANTES LEAN
DETENIDAMENTE LAS BASES Y REGLAS DE
PARTICIPACIÓN.**

