



NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN



EN ESTE CERTAMEN DEBEN CONCURSAR OBLIGATORIAMENTE TODOS LOS PARTICIPANTES QUE LO HAYAN HECHO EN LOS CAMPEONATOS DE BARMAN Y TIRAJE DE CERVEZA CELEBRADOS LOS DIAS 16 Y 17 DE MARZO DE 2020

DATOS DEL EVENTO

VII CONCURSO DE ELABORACION DE COMBINADOS	<u>www.sapha.es</u>
LUGAR DE CELEBRACIÓN	SALA LOPEZ Calle Sixto Celorrio Zaragoza
FECHA Y HORA:	MIÉRCOLES: 18/03/2020. HORA:17.00H
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	Miércoles 11 de marzo de 2020 a las 17.00h.

REQUISITOS DE PARTICIPACION

SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES 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

Cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.

Todos los participantes deberán estar **a las 17:00 h. del miércoles 18 de marzo** en las instalaciones de la Sala López de Zaragoza.

Los participantes deberán descargarse de la web del evento www.sapha.es, las bases así como la hoja de inscripción del campeonato



La inscripción y las recetas originales de los combinados de cada uno de los participantes deberán escanearse y enviarse al siguiente correo electrónico presidente@maitresdearagon.com; como último día el viernes **6 de marzo de 2020** antes de las 17.00h, para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados **el teléfono del presidente de las asociaciones de maîtres y barman Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.**

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 120€ para los profesionales y de 60€ 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 2020.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

- **Los participantes deberán de realizar 4 combinados, dos con Ginebra Bombay Sapphire y dos con Ron Santa Teresa.**
- Cada participante deberá enviar junto con la hoja de inscripción, la ficha técnica de elaboración de sus combinados, indicando donde lo va a realizar, los ingredientes, las medidas del mismo, y como lo va a decorar.



- El tiempo máximo a emplear para la preparación de los combinados no podrá ser superior a 7 minutos, transcurrido este tiempo los participantes serán penalizados por el Jurado Técnico.
- Los combinados deberán prepararse en las copas aportadas por la organización aunque se deja a los participantes la libertad de aportar sus propias copas, con previsión de que aporten alguna más por una posible rotura o accidente.
- Se recomienda a los participantes que utilicen los productos de las casas patrocinadores para la elaboración de su combinado; aunque se permite que el que utilicen otros ingredientes aportados por ellos mismos en el caso de no existir ninguna marca patrocinadora que lo pueda suministrar
- Todos los combinados deberán terminarse con los *mixers* de la marca *patrocinadora, es decir Royal Bliss / o Coca Cola*. En la página web se incluirá el portfolio de refrescos presentes en el concurso de la marca
- Todas las medidas serán expresadas en cl, y las pequeñas cantidades en golpes y gotas.
- Los combinados no podrán contener más de 6 ingredientes.
- Las bebidas podrán prepararse en coctelera, vaso mezclador, batidora o directo
- Todas las formulas deberán contener un máximo de 7cl de alcohol.
- Será obligatorio el uso de jigger o medidor.
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante o utilización de algún ingrediente que plantee duda deberá ser autorizada con anterioridad por la organización.
- Las decoraciones serán aportadas por cada uno de los participantes; la decoración se podrá preparar con anterioridad a la salida del concursante, bajo la supervisión del responsable designado por la organización. Consistirá únicamente en comestibles, no pudiendo utilizar elementos artificiales. Cualquier decoración dudosa, deberá ser autorizada por la organización.
- Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular o los productos “homemade”, si bien la base espirituosa que patrocine deberá ser predominante en la receta.



**SE RUEGA A TODOS LOS PARTICIPANTES QUE LEAN BIEN
ESTAS BASES**