



**NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN**

**EN ESTE CERTAMEN DEBEN CONCURSAR OBLIGATORIAMENTE  
TODOS LOS PARTICIPANTES que lo hagan EN LOS CONCURSOS DE  
COCTELERIA**

<b>X CONCURSO DE COMBINADOS GIN&amp;TONIC</b>	<a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN SAPHA 2024</b>	<b>RESTAURANTE AURA</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>LUNES: 03/06/2024. HORA:18.30H</b>
<b>ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS</b>	<b>Viernes 24 de mayo de 2024 a las 12.00h.</b>

**REQUISITOS DE PARTICIPACION**

**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 lunes 3 de junio** en las instalaciones del complejo **AURA** de Zaragoza, evento **SAPHA**.

Los participantes deberán descargarse de la web del evento [www.sapha.es](http://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 enviarse al siguiente correo electrónico [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com); como último día, el viernes 17 de mayo de 2024 antes de las 12.00h, 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.



Los participantes que entreguen las recetas fuera de plazo, comenzarán su participación con una penalización de – 20 puntos.

***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. Los alumnos de las escuelas de hostelería queden exentos de este trámite, podrán participar sin ser soci@s. A continuación, se detalla la mecánica del concurso:***

1. Cada concursante tendrá que elaborar dos Gin&Tonic empleando a su elección las marcas de los destilados patrocinadores, Martín Miller`s y Maraconesian Gin como Ginebras debiendo emplear los mixers de Tónica Schweppes. (Hibiscus, Togue Lima, Pomelo, Ginger beer o Ginger Ale).
2. El tiempo de elaboración será de 7 minutos, con un tiempo de preparación en la barra para mise en place en dos minutos, los combinados deberán realizarse en un tiempo no superior a 5 minutos tras los cuales serán penalizados en función del tiempo excedido por el Jurado técnico. Todas las decisiones del comité organizador serán irrevocables.
3. Los participantes dispondrán de 10 minutos para la realización de la decoración. Esta se realizará bien el back-stage o bien en la zona de concursos,
4. Los ingredientes serán vertidos con un jigger o bien con la técnica de free pouring; a elección del participante. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.
5. Para los combinados de Gin& es obligatorio utilizar entre 5 y 7 cl. Del destilado en cualquiera de sus formatos y los mixers de Tónica Schweppes.
6. Para cada combinado, aparte de los dos ingredientes obligatorios solamente se permiten dos ingredientes más para completar la receta con un máximo de 4 ingredientes por combinado. Los home-made estarán permitidos y contarán como 1 sólo ingrediente.
7. En caso de querer utilizar algún zumo que no tenga el sponsor, deberá sacarse a la barra de trabajo en una jarra sin marca alguna a la vista.
8. Los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, siempre serán naturales.
9. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 10 minutos de decoración.
10. Si alguno de los ingredientes de apoyo tuviera patrocinio del Club del Barman de Aragón, los concursantes deberán utilizar la marca sugerida por la asociación. Si no existiera patrocinio el concursante podrá elegir la marca que considere oportuna.
11. La cristalería es libre, cumpliendo con el único requisito, que será el de disponer más de 45cl de capacidad. En caso de haber cambios en este apartado se comunicará a los participantes. La organización proveerá de la típica copa de balón si el/la participante no aporta su cristalería.
12. Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas técnicas de mixología molecular que no se permiten habitualmente en



- los concursos oficiales. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado bien dentro de los 2 minutos de mise en place de la barra o dentro de los 5 para la elaboración de los combinados.
13. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.
  14. **DECORACIONES.** Las decoraciones deben ser preparadas (cortadas) en la zona de back-stage o donde la organización designe. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de la competición y el concursante será descalificado por el Comité de Competición. El tiempo para la realización de las decoraciones será de 10 minutos.
  15. Los dos combinados serán decorados una vez realizados el mismo en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar los combinados.
  16. Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante. - La organización no proveerá ningún producto.
  17. Los colorantes no se permitirán.
  18. Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.
  19. Se permitirán, pero contarán como ingrediente los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, y la decoración de chocolate (espolvorear o rociar) sobre una fruta).
  20. Cada concursante podrá utilizar pajas largas, cortas, palillos y agitadores que no serán suministrados por la organización. Todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas.
  21. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.
  22. El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.
  23. Los concursantes podrán participar con el uniforme de su trabajo, escuela o asociación.
  24. **Dinámica de la competición.** Los competidores elegidos por sorteo saldrán al escenario. Cada concursante llevará sus decoraciones y sus utensilios de trabajo.
  25. Cuando el concursante sale a escena y coloca su mise en place deberá esperar a la señal de los jueces para comenzar a preparar sus combinados. En cada una de las series, los participantes, comenzaran todos a la vez. Cuando cada concursante termine sus combinados, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.