



VIII CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BASES 2017

1. Podrán presentarse barman profesionales y sumilleres de toda España, mayores de edad, aceptándose un máximo de 2 cócteles por concursante.
2. El concurso consta de dos fases: una de selección de las fórmulas de los 10 mejores cócteles y una fase final de la que saldrá el combinado ganador. En el caso de que un barman sea preseleccionado con sus dos cócteles, sólo se tendrá en cuenta para la final, el cóctel de mayor puntuación.
3. El Cóctel estará compuesto por un máximo de 6 productos incluido gotas y un mínimo de dos destilados, y no podrá contener más de 7 cl. de producto alcohólico. El destilado principal deberá ser cualquiera de los orujos Panizo, incluidos Monovarietales Premium y/o Pacharán Panizo. Se tendrá en cuenta positivamente la combinación de uno o varios productos Panizo con otras bebidas alcohólicas que no elabore Panizo, así como su facilidad de elaboración.
4. El cóctel podrá ser de la modalidad aperitivo, digestivo o bebida larga, a elección del concursante. Los participantes deberán rellenar el formulario de inscripción con sus datos personales en **la página web de orujos panizo**, indicando el nombre del cóctel y subiendo una buena **fotografía del mismo**. Las bases del certamen se encuentran en la página web de Orujos Panizo, www.orujospanizo.com.
5. **El plazo de admisión de las fórmulas se extenderá del 7 de febrero al 7 de marzo de 2017.** Con las elaboraciones recibidas, el jurado hará la selección de los 10 finalistas.
6. La final tendrá lugar en el **Salón de Gourmets de Madrid, el lunes, 24 de abril, a las 16,30h**, y durante su celebración, los seleccionados deberán atenerse a las siguientes normas:

- a. Se prepararán 5 vasos del mismo cóctel
 - b. Las copas o vasos para el cóctel las aportará el concursante, pudiendo utilizar a su elección el modelo y forma que prefiera.
 - c. El cóctel que realicen en la final debe ser una fiel reproducción de la que hayan presentado como foto del cóctel, incluida decoración y vajilla.
 - d. La decoración será libre siempre que sea comestible, incluido flores aptas para el consumo, pudiéndose colocar tanto dentro como al borde de la copa. La decoración será aportada por el concursante. La organización tendrá a disposición de los participantes naranjas, limones, guindas rojas y aceitunas verdes.
 - e. El tiempo límite será de 7 minutos para la elaboración del cóctel.
 - f. La decoración saldrá preparada del Office, para lo que se dispondrá de 15 minutos de preparación.
 - g. Los participantes se presentarán a concursar con su uniforme de trabajo, en el que se colocará por parte de la organización el logotipo de la destilería.
 - h. En la final, los barman seleccionados se limitarán a la ejecución de su cóctel y no podrán presentar individualmente su cóctel al Jurado.
 - i. Todos estos puntos influirán en la puntuación final del concurso.
7. Habrá tres premios a los tres mejores cócteles. El participante ganador recibirá un premio valorado en 2000 € en metálico. El segundo clasificado recibirá un premio en metálico valorado en 1000€ y el tercer clasificado recibirá 500€ en metálico. Todos los premios tendrán carácter de adquisición, por lo que los autores cederán ilimitadamente todos los derechos publicitarios de los combinados ganadores y de comercialización a Orujos Panizo.

Así mismo, la organización del concurso podrá utilizar las fórmulas de los cócteles que se presentan a concurso para publicarlas en su página web, redes sociales, o hacer la difusión que Orujos Panizo estime oportuna en cualquier tipo de soporte.

8. La organización del concurso correrá con los gastos de alojamiento y desayuno en un hotel de Madrid la noche del certamen. Los finalistas recibirán además 70 € en concepto de gastos de desplazamiento.
9. El hecho de presentarse a este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las especificaciones de este reglamento y la renuncia a toda reclamación. Cualquier circunstancia no prevista en el mismo será resuelta de forma inapelable por el Jurado.