

REGLAMENTO

CERTAMEN MALAMADO COCKTAIL CUP

El certamen de coctelería MALAMADO COCKTAIL CUP tiene como objeto la elección del mejor bartender rosarino premiándolo con un viaje (todo pago) y visita a la Bodega Familia Zuccardi que se encuentra en Fray Luis Beltrán, Mendoza, en y por el fin de semana en que se realice el evento “Degustación Anual.”

ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO

1. La sola participación en este certamen implica el pleno conocimiento y aceptación de su reglamento.
2. La falta en algunas de las fechas límites, como así también el incumplimiento de alguno de los requisitos, reglas, tiempos y/o ausencias habilitan al organizador a descalificar en cualquier etapa a los participante de este concurso.
3. El organizador podrá verificar la veracidad de todo dato y/o afirmación de los participantes, descalificando a quienes encuentre con inexactitudes, errores o falsedades.

INSCRIPCIÓN AL CERTAMEN

4. Para participar en el certamen se deberá enviar, antes del 7 de Octubre de 2012 inclusive al siguiente correo electrónico torneomalamado@familiazuccardi.com, los siguientes datos personales: Nombre Completo, Fecha de Nacimiento, DNI, correo electrónico, lugar y ubicación de Trabajo, Receta y Foto del Coctel
5. El organizador verificará los datos enviados y corrobora al participante si esta en condiciones de participar.

REQUISITOS PARA LA INCRIPCIÓN

6. Ser mayor de edad
7. Desempeñarse en la actualidad como bartender detrás de una barra
8. Trabajar en un negocio gastronómico en la ciudad de Rosario o hasta en un radio de 30 kilómetros a la redonda de la ciudad.

PARTICIPACIÓN

9. La participación consiste en el envío al correo electrónico indicado de una receta original de Coctel MALAMADO con su correspondiente foto. Todo de acuerdo a las siguientes exigencias.
10. Un jurado constituido oportunamente seleccionará las 10 mejores recetas para el certamen final.
11. Los participantes seleccionados serán notificados de su nominación a través de sus correos electrónicos.

12. La valoración del jurado para la selección será inapelable y se formará de acuerdo a la subjetividad del mismo, acorde a su saber y experiencia en la materia.
13. El certamen final se realizará a las 14 Hrs. del día 29 de octubre de 2012 en las instalaciones de Downtown Culture Food. Sitio en la calle Urquiza 1285 de la ciudad de Rosario.
14. Un jurado oportunamente elegido para la ocasión elegirá ganador a uno de los participantes presentes. La valoración del jurado para tal elección será inapelable y se formará de acuerdo a la subjetividad del mismo, acorde a su saber y experiencia en la materia.
15. El jurado supervisará en todo momento las reglas, los tiempos y exigencias que se exijan.
16. Los participantes no podrán salir ni comunicarse con el exterior de la sala en donde se realice el certamen hasta la finalización del mismo.

REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DEL COCTEL Y SU RECETA

17. El coctel a presentar debe ser de creación propia y deberá tener un nombre que no haga alusión a obscenidades.
18. El coctel debe contener en su receta como mínimo: 1 Onza /30 milímetroscúbicos/3 centilitros de cualquiera de los productos MALAMADO, a saber: MALAMADO MALBEC, VIOGNER y/O EXTRA DRY.

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL DELANTE DEL JURADO

19. La categoría será Trago Libre a cuatro (4) vasos o copas sin límite de capacidad, con un tiempo máximo de 5 minutos para la presentación y elaboración del Coctel.
20. Tres (3) de estas serán utilizadas para el jurado degustador. La restante será puesta en exhibición.
21. La cristalería será a cargo del competidor así como también el resto de los productos a utilizar en la receta y las herramientas.
22. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol será de (7) siete, incluyendo golpes y gotas. Todo elemento que entre en contacto con el líquido será ingrediente.
23. Las bebidas podrán ser medidas con onceras, picos dosificadores, o ser vertidos libremente.

INGREDIENTES

24. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, clara de huevo fresca, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas: Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
25. Los jugos deberán ser preparados durante la presentación in situ y bajo la supervisión del jurado. Pudiendo ser manufacturados en sus envases originales a través de trasegados a litreros, jarras o recipientes que el competidor crea conveniente.
26. Las pre mezclas que constituyan un solo ingrediente (como pueden ser licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente) terminado estarán permitidas

cuando se las discrimine por cantidad de elementos utilizados. Por ejemplo: Crema Chantilly = 2 ingredientes (crema y azúcar), si es con esencia de vainilla=3 ingredientes (crema, azúcar y vainilla), caso contrario si es crema en aerosol de marca comercial=1 ingrediente. El nitrógeno no se considerará como ingrediente más los líquidos que en este entren.

27. El hielo será provisto por el organizador.

DECORACIONES

28. El participante contará con quince (15) minutos para preparar todas las decoraciones antes de su participación. En caso de que el competidor finalice fuera de término se le descontara puntos de la técnica.

29. La decoración consistirá solamente en productos naturales en un 80%, el 20% restante pueden ser pinchos/palillos, etc., no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.

30. De utilizarse sorbetes o removedores, los mismos no deben tener marcas comerciales.

FORMATO

31. La eficacia, presentación, receta y sabor será evaluada por un jurado que publicara a un debido tiempo.

32. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado.

33. El certamen constara de una sola fecha.

34. Todos los participantes se medirán en esa fecha.

35. El orden de salida a la competencia será de acuerdo al orden de que los participantes lleguen al evento. (NO POR SORTEO!!!!!!)

COMPETIDORES

36. Cada competidor contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo.

CRITERIOS DE LOS JURADOS

37. Los jurados analizarán los siguientes puntos en diferentes escalas:

- **Puntos Positivos (mínimo de 8 puntos y máximo de 100)**
- Técnica del bartender (1 al 10 puntos)
- Rapidez del trabajo (1 a 5 puntos)
- Higiene y prolijidad (1 a 5 puntos)
- Presentación del cóctel (1 a 10 puntos)
- Apariencia (1 a 5 puntos)
- Aroma (1 a 5 puntos)
- Sabor (1 a 20 puntos)
- Creatividad de la presentación (1 a 10 puntos)
- Coherencia con el discurso de presentación (1 a 30 puntos)

- **Puntos Negativos (mínimo de 0 puntos negativos y máximo de 25 puntos negativos)**
- Sobra o falta de ingredientes (0 a 10 puntos negativos)
- Derrames (0 a 10 puntos negativos)
- Exceso de tiempo en la presentación (0 a 5 puntos negativos)

CLAUSULA ESPECIAL

Todo coctel y receta que se presente en este concurso, sea que se envíe por correo electrónico, o que se elabore in situ son propiedad del organizador. El mismo se reserva el derecho de renombrarlo, patentarlo y /o utilizarlo en publicaciones, promociones o cualquier otro uso que el ejercicio de su propiedad implique. Todo participante conoce y acepta esta clausula especial y por lo tanto renuncia expresamente a cualquier derecho de propiedad que pretenda ejercer.