



III CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BASES 2012

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 no podrá contener más de 7 cl. de producto alcohólico. El destilado primordial deberá ser cualquiera de los orujos Panizo. Se primará además la utilización, dentro del cóctel, de varios destilados Panizo.
4. El cóctel podrá ser de la modalidad aperitivo, digestivo o bebida larga, a elección del concursante. Los participantes deberán enviar sus fórmulas por correo ordinario o por mail junto al nombre del cóctel, **fotografía del mismo** y el formulario de inscripción con sus datos personales del concursante a:
III CONCURSO NACIONAL DE COCTELES PANIZO. DESTILERIAS PANIZO, c/ Real 89, Camarzana de Tera (Zamora), o al siguiente mail, concurso@destileriaspanizo.com. El formulario de inscripción y las propias bases del certamen pueden descargarse en la página web de Destilerías Panizo, www.destileriaspanizo.com.
5. **El plazo de admisión de las fórmulas se extenderá del 9 de enero al 3 de febrero de 2012.** Con las elaboraciones recibidas, el jurado hará la selección de los 10 finalistas.
6. La final tendrá lugar en el Salón Gourmet de Madrid, en el Escenario Gourmet, el martes, 6 de marzo, a las 17.00h de la tarde 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. De no aportarlo, la organización pondrá a su disposición un vaso de tubo de 30 cl.
- c. 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.
- d. El tiempo límite será de 7 minutos para la elaboración del cóctel.
- e. La decoración saldrá preparada del Office, para lo que se dispondrá de 15 minutos de preparación.
- f. 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.

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, que tendrá carácter de adquisición, por lo que el autor cederá ilimitadamente todos los derechos publicitarios del combinado ganador y de comercialización a Destilerías Panizo. El segundo clasificado recibirá un premio en metálico valorado en 1000€ y el tercer clasificado recibirá 500€ en metálico.

La organización del concurso podrá utilizar las fórmulas de los 10 cócteles finalistas para publicarlas en su página web 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.