



## **BASES**

### **¿Dónde y cuándo?**

- Celebraremos la Gran Final del 1<sup>er</sup> Certamen de Mixología Maeloc en el stand de Hijos de Rivera en el marco del Salón de Gourmets en IFEMA, Madrid.
- El Certamen se celebrará el próximo 10 de abril de 2019 desde las 11:00h a las 13:00h.

### **¿Quién puede participar?**

- Podrán participar todos los campeones y finalistas de los distintos certámenes que se han ido celebrando en el marco de esta primera edición.
- Los participantes serán contactados por la organización y provistos de toda la información necesaria para el viaje, alojamiento y competición.

### **El día de la Final del Certamen.**

- El día del Certamen, entre las 10:00-10:30 horas, los participantes tienen la obligación de confirmar su inscripción en la zona de recepción de participantes.
- En este momento se aclara a los participantes cualquier tema relacionado con el desarrollo del concurso.
- La adjudicación de dorsales y orden de participación se hará por sorteo al comienzo del certamen.
- Los participantes deberán acudir a la prueba con pantalón vaquero y camisa blanca. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción ni marca, logotipo o elemento publicitario.

## ¿Cómo es la dinámica de competición?

- El orden de participación será mediante sorteo.
- Los concursantes estarán en la sala y podrán ver el resto de la competición.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación supondrá la descalificación automática del concursante.

La competición constará de una sola fase a modo de final, en 3 rondas.

### En la 1ª ronda:

En la 1ª ronda, los seis finalistas tendrán que superar dos fases de conocimiento de la marca. Los finalistas recibirán, en los días previos a la competición, material suficiente para poder superar esta prueba. En la primera fase tendrán que responder a una serie de preguntas de índole teórico sobre el producto y su filosofía.

En la segunda fase de esta primera ronda habrá que aplicar los conocimientos adquiridos con una "cata a ciegas" que los llevará a identificar la sidra que están degustando entre todas las del portfolio MAELOC.

Esta primera ronda no será eliminatoria pero sí tendrá gran peso en la puntuación que lleve a los semifinalistas al duelo final.

### 2º Ronda

El participante deberá realizar un cóctel MAELOC de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización siempre antes del 8 de abril. No se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar.

El cóctel de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, escanciado o directamente podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa. El concursante deberá realizar cantidad suficiente de cóctel mínimo para 4 copas.

El tiempo de elaboración será de 7 minutos en total, tras los cuales el concursante podrá ser penalizado.

El concursante dispone de 3 minutos para preparar todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado el cóctel, dispondrá de 2 minutos para la explicación e interpretación de la receta.

Los 6 aspirantes realizarán esta segunda prueba y de la media de las puntuaciones obtenidas en estas dos rondas saldrán los 2 finalistas que se batirán en el duelo final para ser el Gran Ganador de Mixología MAELOC.

Por tanto, el jurado sumará las puntuaciones obtenidas por cada participante en las dos primeras rondas y nombrará a los dos clasificados para la prueba final.

### **3ª ronda o Final:**

En esta prueba se valorará la capacidad de creación y de respeto al producto de cada finalista.

Se le dará la posibilidad de seleccionar entre varios ingredientes aquellos que representen su cóctel MAELOC más equilibrado y sabroso. Creación libre e interpretación que tendrán que defender ante el jurado y los asistentes. Tendrán que elaborarse cóctel suficiente para cuatro servicios.

El tiempo para esta final será de 7 minutos para la elaboración y 2 minutos para la explicación e interpretación.

El jurado elegirá al ganador.

El Gran Ganador del 1<sup>er</sup> certamen de mixología Maeloc será aquel que alcance el mayor número de puntos.

Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

### **Fórmulas**

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc. Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar, los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.
- **Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería.** Para esto, deben tener en cuenta que sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. La organización no aportará cristalería alguna. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cóctel.
- Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores para calcular las medidas.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- **Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)**

## Ingredientes

- Las fórmulas para el cóctel MAELOC no pueden exceder de los 20 cl. en total sumando las cantidades de todos los ingredientes, aspecto a tener en cuenta a la hora de elegir la cristalería a utilizar por el concursante.
- Todas las recetas deberán llevar obligatoriamente un mínimo de 7 cl. De cualquiera de las sidras Maeloc.
- Las fórmulas deberán contener como mínimo 2 y no más de 4 bebidas alcohólicas contando con la sidra obligatoria.
- Los cócteles no deben contener más de 6 ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias y la sidra obligatoria.
- Las fórmulas no pueden contener más de 4 cl de alcohol por copa, sin contar la sidra obligatoria.
- Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
- Queda estrictamente prohibido los ingredientes de elaboración casera.
- No se podrá utilizar ninguna sidra que no sea Maeloc.
- Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
- Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida, bebidas, licores, así como, todos los ingredientes excepto las sidras.
- Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un 1 Ingrediente, no serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario.
- Si el concursante presenta un hielo con forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.
- Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
- Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas, siendo las cantidades más pequeñas.
- No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.
- SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.
- NO SE PERMITE traer preparada con anterioridad la base de Alginato de Sodio, que se utiliza para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, u otras técnicas de mixología.
- NO SE PERMITE el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.

- Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador, etc... en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.
- Se valorarán positivamente los ingredientes con certificado ecológico.

## Decoraciones

- Deberá realizarse dentro de los 7 minutos de competición, pudiendo traer parte de la misma hecha desde casa. Si es así, tendrá que especificarlo a la organización, siempre antes del 8 de abril.
- Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como "fruta del tiempo", "verduras frescas" o cualquiera que generalice no será considerado como válido.
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
- Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
- Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cóctel no será aceptada.
- No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.
- Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma. No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
- No se admiten elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
- Será necesario poner pajitas en los cócteles, si el cóctel así lo necesita para su consumo, siendo suministrados al Jurado Degustador de la organización.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

## Concursantes y equipos de actuación

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- Una vez que cada barman haya preparado su "mise en place", (máximo de 3 minutos), iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su "mise en place" dejando todo en su posición inicial.

## Jueces y calificación

- El jurado degustador marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros: o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión: o Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular. Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.
- La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
- En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya invertido menos tiempo en la elaboración de los cócteles. Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por la realización de un sorteo.
- Habrá un maestro de ceremonias y un jurado profesional formado por un presidente, un coctelero master y un representante de la marca Maeloc.

## Premios

- Tras el desarrollo de las 3 rondas, el jurado elegirá a un Ganador del Certamen.
- Al ganador y al primer finalista se les premiará con un kit de productos Maeloc.
- De este primer certamen saldrá un único ganador que recibirá un cheque por importe de 1.000€.
- Dicho premio tiene todos los derechos de propiedad intelectual que le correspondan por razón de la autoría, de acuerdo con la Ley 1/1996, de Propiedad Intelectual
- Cada participante sólo podrá ser premiado una vez.
- El premio que se entregue en virtud de la presente promoción se sujetará a la normativa fiscal establecida en cada momento, actualmente la Ley 40/1998 del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y la Ley 43/1995, del Impuesto sobre Sociedades, y sus disposiciones de desarrollo.
- El ganador se hará cargo de la cantidad que, de acuerdo con la normativa fiscal, le pudieran corresponder en cada momento con ocasión de la aceptación del premio objeto de esta promoción.

- La entrega se realizará mediante un envío postal con la agencia de transportes que se determine para tal fin o como acuerde Custom Drinks S.L.U. con el ganador en el momento de la comunicación del mensaje.
- El ganador o campeón, y el primer finalista recibirán un diploma acreditativo con su clasificación.
- Tras la entrega de premios, los galardonados podrían tener que realizar (a criterio de la organización) una exhibición con participación del público.

## **Derechos de imagen**

La participación en el 1<sup>er</sup> Certamen de Mixología Maeloc Gran Final , implica haber leído y aceptado las presentes bases. Los participantes, sólo por el hecho de concurrir a este certamen, ceden sus derechos de imagen para la realización de fotografías y material audiovisual relativo al certamen o destinado a campañas promocionales o dossieres de Maeloc.

## **Protección de datos**

Custom Drinks, S.L.U., con dirección en el Polígono Industrial Os Acivos, Parcela C-1, 27500 de Chantada, Lugo, en cumplimiento del Reglamento General 2016/679 de Protección de Datos, informa que los datos solicitados serán destinados a la inscripción y, en su caso, posterior gestión del certamen, siendo la legitimación del tratamiento la ejecución de una relación contractual en la que el usuario es parte. Quedan reconocidos los derechos de acceso, rectificación, supresión y, en su caso, limitación al tratamiento, los cuales podrán ser ejercitados dirigiendo una solicitud al Comité de Protección de Datos y Privacidad a la dirección José María Rivera Corral 6, 15008 de A Coruña, o en la dirección de correo electrónico [protecciondedatos@hdriv.es](mailto:protecciondedatos@hdriv.es). Más información en [\*\*política de privacidad\*\*](#).

