
11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIR)

GRAN PREMIO LADRÓN



11º Sal3n Gastron3mico de Canarias® – GastroCanarias 2026
19, 20 y 21 de mayo de 2026 · Recinto Ferial de Tenerife



Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCIÓN:

La modalidad de este año para el concurso es la de “Trago Libre”.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada bartender podrá presentar una receta totalmente libre, sujeta únicamente a los parámetros especificados más adelante en estas bases.

La indumentaria de los participantes de esta categoría es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categoría de clásico. De cualquier forma, no se permitirá participar con calzado sucio, bermudas o pantalón corto, así como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que esté roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda pantalón largo, complementado con camisa o polo. Sí está permitido utilizar un disfraz para tematizar la rutina que se realice durante el concurso.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

La competición constará de una sola fase.

La persona participante deberá realizar un cóctel (cocktail) de trago libre de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la Organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar variación alguna en el momento de concursar.

El cóctel (cocktail) de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

Cada concursante deberá realizar su cóctel (cocktail) para tres (3) copas.

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 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 para el Campeonato.

Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cóctel (cocktail).

Los concursantes podrán utilizar jiger o medidores para calcular las medidas.

Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador 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 vasos graduados, etc.).

INGREDIENTES:

Las Fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.

Solamente una de ellas será una bebida base espirituosa, (Brandy, Gin, Ron, Vodka, etc.) y es obligatorio utilizar dicha base.

Será obligatorio utilizar mínimo 5 cl. De Sidra Ladrón de Manzana. Como producto patrocinador, y no contará como producto alcohólico.

Por tanto, no serán válidas las recetas que integren dos o más espirituosos o que solamente lleven licores como bebidas alcohólicas.

El número máximo de ingredientes permitidos será de seis (6) incluidos los golpes y las gotas.

La receta deberá sumar un total de centilitros dependiendo de la copa o vaso que aporte el concursante y sin contar con el hielo en caso que el cóctel (cocktail) lo lleve en su presentación.

El contenido máximo de alcohol que integre cada receta no puede superar los siete (7) cl. por copa.

Es obligatorio utilizar los productos de las casas patrocinadoras y colaboradoras, en caso de que coincidan con las seleccionadas por cada participante.

Los zumos naturales de frutas estarán permitidos.

Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno NO serán autorizados.

Cualquier ingrediente que salga en jarra a la barra de trabajo será probado y tendrá que ser aprobado por el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática para validarlo.

No se permitirán productos calentados en el momento de concursar.

Los productos lácteos sólo consistirán en leche, nata y huevos, por lo que quedan totalmente excluidos la leche condensada, batidos, helados, sorbetes, chocolates y yogures.

Los ingredientes a utilizar en las fórmulas deberán ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento.

Una vez enviadas las fórmulas, se llamará personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organización y las marcas obligatorias a utilizar.

Con excepción de las marcas de nuestros sponsors, no estará permitido pulverizar o atomizar de un recipiente un ingrediente determinado por vapor o cualquier otro sistema.

En caso de hacerlo, éste contará como un ingrediente más dentro de los seis permitidos en la receta.

Aromatizar con cortes de cortezas de cítricos está permitido, pero contará como un ingrediente más dentro de los seis permitidos.

Queda totalmente prohibido el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc.)

Cualquier cambio en la fórmula original del concursante deberá ser autorizado con anterioridad por el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática.

Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.

Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.

DECORACIONES:

Se preparará con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en el vaso una vez realizado el cóctel (cocktail) y no antes.

Todas las decoraciones deben ser preparadas en el office de los concursantes con un tiempo máximo de 15 minutos, y bajo la supervisión de un juez.

Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el concursante será descalificado del certamen.

Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente frutas, vegetales, hierbas o sus derivados (tallos, hojas o semillas)

Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.

Los concursantes deben llevar suficiente cantidad para realizar dos fases y al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.

No se admitirán 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. Todos estos productos han de ser biodegradables.

No se permite el uso de ningún tipo de flor, aunque sea comestible.

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.

Cada concursante podrá traer sus propias pajitas largas, cortas, palillos y agitadores, a condición que ninguno de ellos contenga logo o etiqueta alguna de casas comerciales.

Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática.

DESARROLLO DEL CONCURSO:

El orden de participación será mediante sorteo.

Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante volverá a dicha sala, a no ser que realice funciones de Barbacks.

El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la descalificación automática del concursante.

Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.

El tiempo máximo del show elaborado por cada concursante tras el cual será penalizado será de cinco (5) minutos.

Los participantes actuarán de uno en uno.

El concurso tendrá dos jurados con dos puntuaciones. Una con un jurado técnico (observador) y otra con un jurado degustador. La suma de ambos jurados determinará el orden de clasificación final. Los seis mejores pasarán a la segunda fase.

Todas las decisiones del Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática organizador serán inapelables.

Cada concursante deberá aportar a la organización un CD con la música elegida para su show en formato wav. y también en formato digital mp3 en una memoria USB o Pendrive, a fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducción a última hora.

CONCURSANTES Y EQUIPO 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 del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias

Una vez que cada bartender haya preparado su “mise en place” iniciará su participación saludando al jurado técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo empezará a contar entre el primer y último saludo. A la hora del

inicio, cada concursante indicará cuando desea que comience su música a sonar. Comenzará la canción tras realizar una cuenta atrás por parte del speaker del certamen.

Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

Cada participante puede elegir dos asistentes laterales de trabajo o “Barbacks” para ayudarlo con la recogida y reposición de material caído y atender los “descartes” del bartender en su rutina de trabajo.

PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES:

Cada competidor será penalizado con 10 puntos menos por cada fracción de 5 segundos que se exceda de los cinco minutos permitidos. La secuencia de penalización por tiempo será la siguiente:

- Hasta 5 minutos: 0 ptos. de penalización.
- 5:00 a 5:05: - 10 ptos. de penalización.
- 5:06 a 5:10: - 20 ptos. de penalización
- 5:11 a 5:15: - 30 ptos. de penalización.
- 5:16 a 5:20: - 40 ptos. de penalización.

El bartender que, durante su show pase de los seis (6) minutos, sufrirá una penalización de -100 ptos.

El concursante que utilice botellas vacías para realizar Flair será descalificado. Recordad que el Campeonato es de “Working Flair” y no de “Flair Exhibition”. Esta infracción puede producirse por despiste durante la rutina, por lo que recomendamos a los competidores que estén atentos y descarten las botellas vacías.

Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedará automáticamente descalificado del Campeonato.

Una vez servido el líquido de una botella, ésta no se podrá volver a utilizar más en la rutina.

Taponar los servidores está totalmente prohibido.

No podrá haber otras etiquetas en las botellas distintas a las originales.

RUTINA:

El cronometrador notificará al competidor el tiempo que le queda para que éste pueda ajustar su rutina. La secuencia de avisos será cuando queden dos minutos, un minuto, treinta segundos y cuenta regresiva de 5 segundos a 0.

Cada botella para la rutina de Flair deberá contener al menos 3 cl. de líquido.

PUESTA EN ESCENA:

Será obligación de cada participante aportar sus botellas vacías correspondientes a los productos de la fórmula, a fin de ser utilizadas en caso de roturas. La organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias, no proveerá botellas vacías.

El concursante debe introducir en las botellas la bebida necesaria, (de la lista de patrocinadores). Las botellas del patrocinador del Campeonato patrocinador (Ladrón de Manzanas) deben ser presentadas en el escenario en buen estado, limpias y con la etiqueta actualizada. Las botellas con etiquetas antiguas o sucias no se podrán utilizar.

El concursante podrá utilizar sus propios zumeros de plástico para concursar.

Cada bartender deberá aportar sus propios servidores, (Speed Pourers).

Para obtener el máximo de puntos en el apartado de nombre, éste tiene que tener importante en su relación con la rutina, la música y el show.

No se permiten actos, gestos o nombre obscenos.

El hielo no se podrá colocar dentro del vaso hasta que se comience la rutina.

JUECES DEGUSTADORES Y CALIFICACIÓN:

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cóctel (cocktail) para que la cata sea ciega.

- Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán dos de las tres copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.

INSCRIPCIONES:

Para poder participar en el Campeonato, las y los bartenders deberán ser miembros de la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) o de cualquier otra asociación de bartenders que esté afiliada a la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE)

El plazo de inscripción será del **13 de marzo de 2026 al 6 de abril de 2026**

El plazo de inscripción se cerrará el **06 de abril de 2026**

Obligatoriamente, todas las personas participantes (y en su caso, los ayudantes o asistentes) deberán ser residentes en las Islas Canarias y poder acreditarlo.

No se permitirá a las personas concursantes consumir bebidas alcohólicas antes ni durante la competición.

Si la organización detecta cualquier síntoma de embriaguez en alguna persona participante, será expulsado del Campeonato, así como de socio de la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) y de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE)

Para poder participar en el campeonato contactar con la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) en:

E-Mail: info@abtenerife.com

Facebook: Asociación de Barman de Tenerife

Teléfono: 657 309 839

Contacto: Roberto León Pérez (Tesorero y Secretaría Adjunta)

CIF: Asociación de bartenders de Tenerife G-38.377.487

Dirección: C/ Eugenio Domínguez Alfonso, C.C. Pueblo Canario, Local 318-B
38660 Costa Adeje, Santa Cruz de Tenerife

FINAL:

La participación en el Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Acrobática, supone para las personas inscritas y para las finalistas, el conocimiento y su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.

La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Acrobática se reservan el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgarán su conformidad al mismo con su mera aceptación de este Reglamento de Bases.

El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Islas Canarias, a 13 de marzo de 2026.



Fdo.: David Arrebola García

Presidente de la Asociación de Bartenders de Tenerife y director técnico del Campeonato.



CAMPEONATO NACIONAL F.A.B.E. FORMULARIO TÉCNICO - FLAIR



Concursante n°	Coctel n°		
Total 775 Puntos			
APARIENCIA E INTERACCIÓN (0 - 160 PUNTOS)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud en la rutina	30		
Interacción con el publico	50		
Estilo con utensilios de flair	50		
Limpieza después de la rutina	25		
DIFICULTAD Y PRESENTACIÓN (0 - 420)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Variedad de movimientos	80		
Working flair	80		
Combinación con la música	60		
Originalidad y creatividad	90		
Movimientos difíciles	90		
EJECUCIÓN (0 - 220)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Suavidad en los movimientos	50		
Control y confianza en la ejecución	50		
Verter	50		
Sentido del espectáculo puesta en escena	70		
PUNTAJES NEGATIVOS (DEDUCCIONES)	CANTIDAD	DEDUCIDA	COMENTARIO
Caídas - 5 puntos por caída			
Derrame - 2 puntos por derrame			
Rotura - 40 por Rotura			
Fumbles - 3 puntos por fumbel			
Colas - 3 puntos por cola			
Flair con botellas vacías - 10 puntos por botella			
Faltan ingredientes - 20 puntos por ingrediente			
Falta decoración - 40 puntos			
Decoración fuera de tiempo - 15 puntos			
LÍMITE DE TIEMPO 5 Minutos.	DEDUCCION	DEDUCIDO	COMENTARIO
Tiempo:..... Minutos..... Segundos			
Penalizaciones de TIEMPO EXTRA 10 Puntos deducidos cada 15 segundos límite de tiempo extra.			
TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS			
TOTAL _____ / 775 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		



CAMPEONATO NACIONAL FABI FICHA DE CATA - FLAIR



Concursante n°	Coctel n°		
Total 75 Puntos (AGREGAR 3 JUECES)			
APARIENCIA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud. (Pej.: se desmorona la guarnición / dentro de la bebida.	Excelente 12-15		
Creatividad / Originalidad.	Muy Bueno 8 - 11		
Limpieza.	Bueno 4 - 7		
	Justo 1 - 3		
AROMA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
	Excelente 9-10		
Equilibrio / Agradable / fragante.	Muy Bueno 6 - 8		
	Bueno 4 - 5		
	Justo 1 - 3		
GUSTO	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Sabor (agrio/seco/dulce).	Excelente 30-35		
Equilibrio (dulce/agrio).	Muy Bueno 29-29		
Terminar (agradable/negativo/querer más/terminar largo.	Bueno 10-19		
	Justo 1 - 9		
GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
	Excelente 12-15		
Pulcritud / Originalidad	Muy Bueno 8-11		
	Bueno 4 - 7		
	Justo 1 - 3		
TOTAL ____/75 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		