

9º SALÓN GASTRONÓMICO
DE CANARIAS

GASTRO
CANARIAS



21.22.23
MAYO '24 RECINTO
FERIAL DE
TENERIFE



11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA GIN-TONICS 2024



GRAN PREMIO GASTROCANARIAS

Reglamento Oficial de Bases



INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com

9º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2024
Del 21 al 23 de mayo de 2024
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave
www.salongastronomicodecanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com



INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfono: 629 518 085
www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com

BASES:

- La elección de la ginebra es
- La ginebra la aportará la organización del campeonato.
- La copa donde se sirva el Gin-Tonic ha de ser de balón, y será aportada por cada concursante.



- El tiempo total para la elaboración del Gin-Tonic será de 5 minutos.
- La tónica utilizada será aportada por la organización, disponiéndose de toda la gama de **Tónicas** _____.
- El jurado designado puntuará técnica y degustación.
- No será necesario mandar receta previamente, se entregará el mismo día del campeonato.

DERECHOS:

- Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics.
- Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los cócteles, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc).
- La organización del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los cócteles presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

PROMOCIÓN:

Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics, para la necesaria y debida promoción del mismo.

En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de



“Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato, en cuyo caso, se les informará oportunamente.

En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los bartenders concursantes.

LEGALIDAD:

El Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Gin-Tonics se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y/o del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Gin-Tonics, deberán ser aceptadas de forma inapelable.

La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, las imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los cócteles a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

Las y los bartenders participantes (y en su caso, sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas de los cócteles presentados, sus nombres o títulos y los cócteles elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Gin-Tonics, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

CAMBIOS:

El Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.



Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics de cualquier tipo de responsabilidad.

SEGUIMIENTOS:

Las recetas que lleguen fuera del plazo establecido tendrán una penalización de puntos para el bartender cuya receta no esté correcta

Cada día de retraso supondrá una serie de puntos negativos con el que el participante comenzará la competición en la que la receta del cóctel haya sufrido el retraso.

A partir del quinto día de retraso en la entrega y/o corrección de una fórmula, el participante quedará descalificado de la competición.

Por primera vez por las normas IBA, se sancionará a todos los concursantes cuya fórmula no esté enviada y correcta dentro del plazo establecido por lo que os rogamos enviarlas antes de la fecha límite establecida, ya que en caso de que se tenga que modificar algo incorrecto se tenga margen para hacerlo.

No habrá concesiones, y por lo tanto quedarán sancionados.

Deberán tomar parte todos los bartenders que participen en los campeonatos de coctelería Clásica.

Cada concursante tendrá que elaborar **dos Gin & Tonics con _____ y Tónica _____**, en un tiempo no superior a cinco (5) minutos tras los cuales serán penalizados por el Jurado Técnico.

Los ingredientes obligatorios para la realización de ambos combinados serán las marcas patrocinadoras.

Todas las Fórmulas son propiedad de AB TENERIFE.

Los combinados deberán prepararse en la cristalería designada por la organización y que se detalla al final de las presentes bases.



Las fórmulas deberán ser enviadas, (única y exclusivamente), por cada uno de los CONCURSANTES una vez que las hayan chequeado y vean que están correctas.

El envío se realizará por correo electrónico a las siguientes direcciones debidamente relleno en el archivo de WORD de hoja de receta. **NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS, QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO Y QUE NO SEAN ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL PRESIDENTE O SECRETARIO DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES.**

Los Concursantes competirán en diferentes rondas con un número de participantes en cada una de ellas que designará la organización.

Una vez terminadas todas las rondas, la suma de las puntuaciones de los Jurados Técnicos y Degustadores, determinará al ganador del Campeonato Absoluto de Canarias de coctelería de Gin & Tonics 2023.

Todas las decisiones del Comité organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería de Gin-Tonics serán irrevocables.

FÓRMULAS:

- Los Ingredientes serán vertidos obligatoriamente con un Jiger a excepción de la Tónica.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.

INGREDIENTES:

1. Para los Gin & Tonics es obligatorio utilizar entre 5 y 7 cl. de y un mínimo de 20 cl. De Tónica.
2. Para cada Gin & Tonic, aparte de los dos ingredientes obligatorios solamente se permiten 3 ingredientes más para completar la receta con un máximo de 5 ingredientes por combinado.
3. No se permitirán los productos caseros en los que utilizando varios productos se intenta que cuenten como uno.
4. Este concurso premiará la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular que no se permiten



habitualmente en los concursos oficiales. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado bien dentro del office de los concursantes o bien ya en la barra de trabajo dentro de los cinco (5) minutos que cada bartenders tiene para la elaboración.

5. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.

DECORACIONES:

1. Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario. Todas las decoraciones deben ser en la sala de concurso en el espacio reservado para tal fin. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el Concurante será descalificado por el Comité de Competición.
2. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones será mientras estén en el office.
3. Los dos tipos de combinados serán decorados una vez realizado el mismo en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar los combinados.
4. Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante. La organización del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias no proveerá ningún producto.
5. Los colorantes no se permitirán.
6. Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.
7. Se permitirán, pero contarán como ingrediente los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, y la decoración de chocolate (espolvorear o rociar sobre una fruta), esta última solo cuando se realice antes del concurso.



8. Cada concursante podrá utilizar pajas largas, cortas, palillos y agitadores que no serán suministrados por la organización. Todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas. Y han de ser biodegradables.
9. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias.

FORMATO DEL CONCURSO:

- El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.

Los concursantes podrán participar con el uniforme de su Asociación o de trabajo. En caso de hacerlo con ropa de trabajo, éste debe componerse de pantalón o falda de traje, camisa o blusa con corbata, pajarita o pañuelo, complementado de chaleco, americana o chaquetilla cuello Mao. El calzado debe estar acorde con un uniforme y por supuesto ambas uniformidades deben estar en perfectas condiciones de presencia e higiene.

- El tiempo para la realización de los dos combinados será de cinco (5) minutos. El exceso de tiempo será penalizado por el jurado técnico.

COMPETIDORES SERIES:

- La primera serie de “X” competidores elegidos por sorteo saldrá al escenario. Cada concursante llevará sus decoraciones y sus utensilios de trabajo. Las botellas y zumos para mezclar los prepararán los miembros del Comité organizador.

- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su Mise en place, deberá esperar a la señal del Comité Oficial del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias para comenzar a preparar sus combinados a la vez, todos los participantes, en cada serie. Cuando cada concursante termine sus combinados, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.

- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.

- Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.

- En el Campeonato, cada Concurante realizará dos (2) Gin & Tonics de acuerdo a su fórmula de los que ambos serán probados por el Jurado Degustador.



JUECES:

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de cata hasta terminar la competición completamente. Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competición mientras ésta no termine. La utilización de móviles por los miembros del Jurado está absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competición, así como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los combinados degustados.

COMITÉ DE ASESORES DE JUECES:

- El Comité de Asesores de Jueces debe controlar e informar a los jueces, antes de catar los cócteles (cocktails), de los criterios por los cuales se juzgarán los combinados.

- El Comité de Asesores de Jueces debe corroborar que el número de la tarjeta de puntuación coincide con el número de combinado y que va perfectamente marcada y firmada después de que cada combinado haya sido juzgado.

NOTA: el número de los combinados será secreto y no coincidirá con el número de participación del concursante.

- Todas las tarjetas de puntuación serán recopiladas y sumadas por el Comité de resultados.

- Todas las tarjetas estarán marcadas con los nombres completos y firmas de los jueces.

- El Comité de Asesores de Jueces deberá informar a los jueces que cada combinado deberá ser juzgado por sus valores individuales y no en comparación con otros. Los jueces no podrán hablar ni conversar mientras se encuentran en la sala de cata.

- La Mesa Regidora deberá estar segura que ningún Juez catador pertenece a la Asociación del participante o tiene cualquier afiliación con él.

-La puntuación de técnica será única y la misma para las dos competiciones y se sumará a las puntuaciones separadas de degustación en cada combinado.

-Cualquier deducción de puntos se reflejará en las dos puntuaciones de degustación por lo que restará en ambos concursos.

INSCRIPCIONES:

Bases del 11º Campeonato de Canarias de Coctelería Gin-Tonics 2024



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 **22 de marzo de 2024 al 11 de abril de 2024**

El plazo de inscripción se cerrará a las **15:00 del día 11 de abril de 2024**

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

FINAL:

La participación en el Campeonato Absoluto de Coctelería Especialidad Gin-Tonics, 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 Coctelería Especialidad Gin-Tonics se reserva 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 19 de marzo de 2024.

Fdo.: David Arrebola García

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



CAMPEONATO GIN & TONICS

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concursante: _____ Número de Combinado: _____

	MENOS	26 PUNTOS
--	-------	-----------

PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado		1 ó 2	_____
- No colocar las etiquetas hacia la audiencia	-1 pto.		
- No presentar las botellas a la audiencia	-1 pto.		
(Máxima Penalización -2 ptos.)			

MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR

Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo		1 a 3	_____
- Por un hielo que se le caiga en la barra o al suelo	-1 pto.		
- A partir del segundo hielo que se le caiga	-3 ptos.		
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo	-1 pto.		
(Máxima penalización -3 ptos.)			

ENFRIAR LAS COPAS O VASOS

Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del Combinado		3	_____
- No eliminar el agua de las copas o, vasos	-3 ptos.		
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos	-3 ptos.		
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)			

DERRAMAMIENTO

Castiga el derramamiento de líquidos		3	_____
- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación	-3 ptos.		
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)			

DESTREZA EN LA DECORACIÓN

Considera la pulcritud en este aspecto		1 a 3	_____
- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-1 pto.		
- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa	-1 pto.		
- La decoración contiene algún elemento prohibido	-3 ptos.		
(Máxima penalización en este apartado -3 ptos.)			



MANEJO DE LA CRISTALERÍA

Valora el arte en el manejo del material 3 _____
 - No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana -3 pts.
 - Derribar algún vaso o copa vacíos en la barra -3 pts.
 - Derribar algún vaso o copa llenos en la barra -3 pts.
 (En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)

MEZCLAR EL DESTILADO PRINCIPAL CON EL REFRESCO PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar 4 _____
 - Por no realizar la mezcla -4 pto
 (En este apartado, solamente se descontaran o los 4 puntos o ninguno)

Tiempo Máximo 5. minutos.....	Deducciones	Puntos Deducidos
DE 5:01 A 5:15	6,5	
DE 5:16 A 5:30	13	
DE 5 : 31 A 5 : 59	19,5	
DE 6 : 00 EN ADELANTE	26	
Total Minutos: _____ Segundos: _____		

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma 0 a 20 _____
 - Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados 0 a 5 pts.
 - Originalidad en la decoración presentada 0 a 5 pts.
 - Compatibilidad de los ingredientes complementarios con el destilado y el refresco 0 a 5 pts.
 - Presentación general del Combinado 0 a 5 pts.

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

NOMBRE DEL JUEZ

FIRMA



Ficha Jurado Degustador GT			Número de gin- tonic	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Eje mplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce)				
Balance. (Dulce / Agrio)				
Gusto Final. <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
¿El Gin Tonic o el Whisky & Ginger cumple con las especificaciones que debe reunir?				
Gin Tonic o Whisky & Ginger				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.

Nombre Del Juez Degustador: _____