



## Bases concurso “Si es limoncello es Limoncè”

1. Al concurso pueden presentarse los barmans profesionales mayores de 18 años y residentes en España.
2. Temática del concurso: el origen del limoncello Limoncè, Sicilia.
3. El concurso constará de las siguientes fases:
  - a. Inscripción al concurso por medio de la web de Oxefruit para registrarse como participante.  
Periodo de inscripción del **7 de septiembre al 15 de octubre** de 2023, a través del siguiente link: <https://oxefruit.es/concurso-limonce/>
  - b. Envío de la receta a [marketing@oxefruit.es](mailto:marketing@oxefruit.es).
    - i. Escrito en formato PDF con la elaboración del cóctel (adjuntar el documento PDF que consta al final de las bases)
    - ii. Foto del cóctel
    - iii. Vídeo del cóctel: todos los vídeos deben contener la frase “Si es limoncello, es Limoncè”

Si no se envía el documento escrito, la foto o vídeo, el / la participante será descalificado/a.

- c. Realizar una publicación en Instagram etiquetando a @oxefruit, añadiendo también los hashtags #sieslimoncelloeslimoncè y #concursolimoncè.

**El último día para el envío de la receta es el 15 de octubre de 2022 a las 00:00h.**

**Los participantes que no realicen cualquiera de los puntos citados anteriormente, no entrarán dentro del concurso.**

4. El cóctel
  - a. Constará de un máximo de 6 ingredientes, incluida la decoración y limoncello Limoncè.
  - b. Se valorarán los ingredientes, sabores, y creatividad del cóctel. Si la decoración no coincide con uno de los ingredientes de la receta, contará como un ingrediente adicional.
  - c. Se podrán utilizar premixes elaborados con antelación, siempre y cuando se adjunte la receta y vaya embotellado en un mismo recipiente.
5. Las bases del certamen se encuentran en la página [www.oxefruit.es](http://www.oxefruit.es). Cualquier duda que pueda surgirte al respecto puedes realizarla a través de la web, whatsapp web o vía Instagram.



6. El plazo de inscripción es **7 de Septiembre al 15 de Octubre** de 2023. La fecha límite de admisión de fórmulas es hasta el **15 de Octubre**.

7. Una vez pasada esa fecha, el jurado evaluará las candidaturas, y procederán a seleccionar los **6 cócteles** que pasarán a la final.

Los finalistas serán anunciados el 17 de octubre de 2023 por el Instagram oficial de **@oxefruit** y por mensaje directo. Una vez anunciados, la marca contactará con los finalistas para la final prevista **en FIBAR Valladolid**.

8. Cuestiones relativas a la presentación del cóctel con el que han participado.

La final se realizará en una sala de FERA FIBAR 2023, Valladolid. La marca, os proporcionará toda la información sobre el día, hora y resto de especificaciones.

- a. La marca les proporcionará todos aquellos ingredientes y productos del **portfolio de Oxefruit y Limoncè** necesarios para la elaboración del cóctel **en la final del concurso**.
- b. Los Ingredientes adicionales como: clara de huevo, zumo de lima, bitters, etc., los deberán aportar los concursantes.
- c. Cada participante se hará cargo de las herramientas necesarias para la elaboración del cóctel, así como la cristalería en la que desea realizar la presentación de su creación.
- d. Dispondrán de 7 minutos para elaborar cuatro unidades del cóctel, el cual será evaluado por nuestro jurado atendiendo los siguientes aspectos:
  - i. Tiempo de elaboración del cóctel.
  - ii. Elaboración: técnicas utilizadas en la preparación del cóctel.
  - iii. Receta: se evaluará si el cóctel consta de todos los ingredientes de la receta emitida por el participante.
  - iv. Sabor y balance del cóctel. El sabor y el equilibrio del cóctel.
  - v. Presentación del cóctel.
  - vi. Storytelling: La historia, inspiración del cóctel y el talento con el que lo trasmities.

9. Una vez finalizada la fase de presentación de los cócteles y el argumentario, se procederá a una reunión del jurado para realizar un recuento de las votaciones.

10. Posteriormente, se anunciarán los ganadores en **FIBAR VALLADOLID 2023** en este orden: **3º premio, 2º premio y 1º premio**.



**1<sup>er</sup> Premio:** Viaje a Italia para dos personas.

- El premio no podrá transferirse y deberá aceptarse como se otorgue.
- Una vez que se hayan emitido los pasajes y documentos de viaje, no podrán modificarse los planes de viaje.

**2<sup>o</sup> Premio:** cheque 250 € productos de Limoncè y Oxefruit

**3<sup>er</sup> Premio:** cheque 150 € productos Limoncè y Oxefruit

- 11.** La organización del concurso podrá utilizar las fórmulas, imágenes y vídeos de los cócteles que se presentan a concurso para publicarlas en su página web, redes sociales, o hacer la difusión que Oxefruit estime oportuna en cualquier tipo de soporte.
- 12.** El hecho de presentarse a este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las especificaciones de este documento y la renuncia a toda reclamación.



<b>NOMBRE Y APELLIDOS (Participante):</b>			
<b>NOMBRE DEL CÓCTEL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COPA / VASO</b>
Limoncello Limoncè			
<b>DESCRIPCIÓN BREVE DEL CÓCTEL</b>			



## ELABORACIÓN DETALLADA DE LA RECETA