



PISCOLABIS

Recepción Recetas: 15 Septiembre

Ruta Mystery Guest: Octubre

Auncio ganador: 15 Noviembre

La importancia de la creatividad en el desarrollo de tus cocktails Signature

La creatividad es la chispa que da vida a tus cocktails signature, transformando ingredientes en experiencias únicas y memorables. Es el elemento que distingue tu barra y cautiva a tus clientes, convirtiendo cada bebida en una obra de arte líquida.

El Reto de Pisco Barsol

Pisco Barsol te desafía a poner a prueba tu ingenio y habilidad en la coctelería. Crea tu cocktail signature utilizando cualquiera de sus expresiones, exceptuando el Pisco Quebranta. Atrévete a innovar y mostrar la versatilidad del pisco, llevando tus creaciones a nuevas alturas de sabor y sofisticación.

Porque Pisco, no es solo Pisco Sour.

Introducción

Durante un mes, un Mystery Guest visitará todos los locales participantes en la ruta para evaluar y seleccionar a los ganadores del concurso. Este concurso tiene como objetivo destacar la creatividad y versatilidad del pisco en la gastronomía, promoviendo su reconocimiento como el primer destilado comercial de las Américas.

Objetivos de PiscoLabis

Promoción del Pisco

Resaltar que "Pisco no es solo Pisco Sour".
Mostrar la creatividad y versatilidad del pisco y sus distintas expresiones.

Evaluación de la Ruta

Identificar y premiar a los mejores locales en cuatro áreas geográficas de OTC.

Educación y Capacitación

Ofrecer a los ganadores una formación exclusiva sobre creatividad en coctelería y gastronomía.

Descripción del concurso

Duración:

- Periodo: 2 meses.

Participación:

- **Evaluador:** Un Mystery Guest anónimo visitará cada local participante.

Áreas Geográficas de OTC:

- Zona Sur & Castilla la Mancha
- Zona Centro & Norte
- Zona Catalunya Baleares
- Zona Canarias Levante

Selección de ganadores:

- **Número de Ganadores:** 4, uno por cada área geográfica.
- **Criterios de Evaluación:** Creatividad, versatilidad y uso innovador del pisco en coctelería y gastronomía.

Premios

Formación Exclusiva:

- **Curso:** Formación sobre creatividad en coctelería y gastronomía.
- **Instructor:** Javier Caballero – Liquid Experience.
- **Ubicación:** Ciudad por confirmar.
- **Gastos Cubiertos:** Incluye desplazamiento y alojamiento.

Mensajes clave

- **Pisco no es solo Pisco Sour:** Promover la diversidad de usos del pisco.
- **Creatividad y Versatilidad:** Fomentar la innovación en la utilización del pisco en diferentes recetas y presentaciones.
- **Gastronomía:** Destacar la relevancia del pisco en la cocina y coctelería moderna.
- **Patrimonio Histórico:** Enfatizar que el pisco es el primer destilado comercial de las Américas.

Promoción asociada a la activación

- **2+1 en todas las referencias** exceptuando Pisco Quebranta (*Primera compra)
- **Placa conmemorativa.**

Este concurso no solo busca reconocer y premiar la creatividad en el uso del pisco, sino también educar y capacitar a los mejores talentos, contribuyendo a la promoción de este destilado histórico y su versatilidad en la gastronomía moderna.