

CAMPARI BARTENDER COMPETITION

COSTA RICA 2026 | JORNADAS LATINAS

1. ORGANIZADOR Y MARCO ESTRATÉGICO

La presente edición de la **Campari Bartender Competition Costa Rica 2026** es organizada por **Grupo Pampa**, en su calidad de aliado estratégico y ejecutor exclusivo en territorio nacional, bajo el paraguas regional de "Jornadas Latinas".

Esta plataforma de **Campari Academy** busca consolidar una red de talento élite en Latinoamérica, elevando los estándares de la mixología contemporánea a través del desafío técnico denominado "**The Campari Refresh Challenge**".

2. MANIFIESTO NARRATIVO: "BEYOND THE NEGRONI"

Se convoca a la vanguardia de la mixología costarricense a trascender el esquema del cóctel más icónico del mundo. Bajo el concepto "**Beyond the Negroni**", la Competencia invita a explorar la "Red Passion" desde una perspectiva de elevación tropical y equilibrio sensorial. Buscamos propuestas que capturen la sofisticación del amargor clásico pero proyectadas hacia perfiles refrescantes, versátiles y contemporáneos.

3. REQUISITOS DE ELEGIBILIDAD

Para ser considerado aspirante oficial, el interesado deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser mayor de 18 años a la fecha de inscripción.
- Ser residente legal en la **República de Costa Rica**.
- Ser profesional en activo del sector hospitalidad (bartenders o mixólogos).
- **Condición Comercial:** Ser parte de un cliente activo de **Grupo Pampa** y mantener compras regulares de Campari.

4. MECÁNICA DE INSCRIPCIÓN Y CRONOGRAMA

La Competencia inicia el **11 de mayo de 2026** con un evento de lanzamiento en **Caffe Negroni**.

- **Fase 1 (Registro):** Inscripción de datos en la plataforma oficial: activacionesgrupopampa.com.
- **Fase 2 (Propuesta):** Subida de un Instagram Reel (Perfil Público) y Receta Técnica hasta el **11 de junio (23:59h)**.

INTERACCIÓN DIGITAL MANDATORIA

El concursante debe seguir a: @GrupoPampa, @CampariAcademy y @CampariOfficial.
La publicación del Reel debe incluir el hashtag oficial: #CBCCostaRica26.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RECETA

- **Eje Conductor:** Mínimo de 30ml (1 oz) de Campari.
- **Integridad del Producto:** Campari debe ser utilizado en su forma original. Se prohíben estrictamente las clarificaciones, fat-washing o infusiones del líquido base.
- **Exclusividad de Portafolio:** Todos los ingredientes alcohólicos y mixers deben pertenecer al portafolio de **Grupo Pampa**.
- **Excepción:** De no existir el ingrediente en el portafolio, se podrá usar sin nombrar marcas ni mostrar etiquetas distintivas.

6. EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN

- **Sabor (30%):** Balance, estructura organoléptica y palatabilidad.
- **Técnica (30%):** Destreza en el servicio y ejecución profesional.
- **Presentación (20%):** Estética visual y armonía del garnish.
- **Creatividad (20%):** Originalidad en la interpretación del concepto.

7. SISTEMA DE COMODINES (PUNTOS EXTRA)

- **(+10 pts) Activación Guest Bartending:** Realización de un Guest Shift documentado en Stories con etiqueta a los organizadores.
- **(+10 pts) Menú Activo:** Inclusión de la receta de competencia en el menú físico del establecimiento laboral.

8. SELECCIÓN Y GRAN FINAL

El jurado técnico seleccionará a los **5 finalistas** a finales de junio. La **Gran Final Costa Rica** se llevará a cabo durante la tercera semana de julio en **Dbar**, en un formato presencial de alta exigencia.

9. PREMIACIÓN: MÉXICO 2026

El ganador nacional recibirá la máxima distinción:

- **Experiencia Regional:** Viaje a la Final Regional LATAM en Ciudad de México el **24 de agosto de 2026**.
- **Logística Premier:** Boleto aéreo ida y vuelta y tres (3) noches de hospedaje.

Nota: No se otorgará trofeo físico; el valor radica en el posicionamiento profesional y la representación soberana de Costa Rica.

10. CLÁUSULAS LEGALES

Al participar, el bartender autoriza a Campari Group y Grupo Pampa el uso ilimitado de su imagen y receta para fines publicitarios. El tratamiento de datos se rige por la **Ley No. 8968** de Costa Rica.