



Slow Food®  
México y Centroamérica



# CONTENIDO

**3**

Introducción  
Antecedentes

**4**

Reglamento de la competencia  
Lugar y fecha  
Cervecerías participantes  
Método de evaluación

**5**

Categorías participantes  
Jurado  
Premios  
¿Por qué participar?  
Rondas de evaluación

**6**

Detalles de inscripción  
Proceso de inscripción

**7**

Presentación de las cervezas

# INTRODUCCIÓN

La competencia de **Slow Beer México 2016** está dirigida a profesionales del ramo cervecero con el objetivo de reconocer y premiar la calidad de las cervezas artesanales de la República Mexicana que utilizan alimentos tradicionales de México en su elaboración.

Dicha competencia es organizada por **Slow Food**, una organización internacional sin fines de lucro presente en 150 países comprometida en promover y salvaguardar los alimentos tradicionales de todo el mundo. La coordinación de esta competencia por parte de **Slow Food** la llevará a cabo el **Lic. Alfonso Salvador Rocha Robles, Consejero Internacional de Slow Food México y Centroamérica**; por parte de la **Asociación de Sommeliers Mexicanos A.C.** la coordinación estará a cargo de la **IA. Lucía Carrillo Gómez, Beer Judge Certified BJCP, Ingeniera de los Alimentos, Sommelier e instructor ASM, ganadora de 6 medallas en Copa Cerveza Mexico nivel Amateur y Profesional**, quien además ha participado como juez en varias copas avaladas por el BJCP. Esta competencia será registrada ante el **Beer Judge Certification Program (BJCP)**, organismo que avala competencias de cervezas amateurs y profesionales en los Estados Unidos y el resto del mundo, además cuenta con el respaldo y patrocinio de la **XIII Expo Nacional de la Cabra el Queso y la Cajeta**.

## ANTECEDENTES

La organización internacional de **Slow Food (www.slowfood.com)**, fundada en **Italia** en **1989** y presente actualmente en **150 países**, trabaja para dar a conocer y apreciar la buena comida: buena para quien se nutre, para quien la cultiva y para el medio ambiente, es decir, alimentos **Buenos, Limpios y Justos**. Para lograr esto, la filosofía de **Slow Food** promueve despertar los sentidos y entender de dónde provienen los alimentos, cómo y por quién han sido producidos, de tal manera que adultos y niños comiencen a discernir la importancia cultural y social de los alimentos. Esta filosofía se promueve en actividades, proyectos y campañas internacionales organizadas por la red internacional de Slow Food compuesta por voluntarios, chefs, cocineras tradicionales, campesinos/as, jóvenes, académicos/as, cerveceros o cualquier persona interesada en conocer su alimento.

Uno de los proyectos internacionales centrados en la salvaguardia de la biodiversidad agrícola es el **Arca del Gusto (<http://bit.ly/1mA4061>)**, un catálogo de alimentos y productos agroalimentarios de calidad pertenecientes a culturas, historias y tradiciones de todo el planeta que cada vez son más olvidados e inclusive algunos en peligro potencial de extinción. El Arca registra diferentes categorías de alimentos – razas animales, frutas, verduras, conservas, etc.- y es una herramienta singular para quien esté interesado en descubrir y promover alimentos de calidad.



El enfoque educativo de **Slow Food** se basa en un conjunto coordinado de acciones centradas en comunicación, promoción, sensibilización y proyectos de base dirigidas a los ciudadanos (para proponerles la posibilidad de cambio del sistema alimentario a través de sus decisiones); a los productores (para apoyarlos en la implementación de modelos sostenibles de producción); y a los gobiernos e instituciones (para alentarlos a incorporar en sus políticas buenas prácticas y exigencias con el medio ambiente). Slow Food ha conducido sus **campañas de educación del gusto** hasta alcanzar un nuevo nivel: el comienzo de la discusión sobre temas claves con instituciones políticas como la **Unión Europea**.

En México, la organización de Slow Food tuvo la iniciativa en lanzar campaña de educación del gusto llamada: **Slow Beer México**. La cual tiene como objetivo general promover la producción y consumo de cerveza artesanal mexicana elaborada con algún alimento tradicional de México, integrado al Arca del Gusto o con potencial de ser integrado.

### Objetivos específicos de la campaña Slow Beer México 2016:

- Promover la cultura de la cerveza artesanal y destacar su diferencia con la cerveza industrial.
- Fortalecer el vínculo entre productores de alimentos tradicionales con cerveceros artesanales de México.



- Dar a conocer qué son los transgénicos y difundir sobre su uso en cerveza industrial en México.
- Difundir aquellas cervecerías y cervezas integradas a la campaña de Slow Beer Mx.

## REGLAMENTO DE LA COMPETENCIA

### ENLACE A SITIO WEB DE SLOW BEER MX:

<http://bit.ly/1KqkHNr>

### Criterios para ingresar a la competencia:

- Ser una cervecería de producción artesanal.
- Utilizar al menos un alimento/producto tradicional mexicano que cumpla los criterios del reglamento del **Arca del Gusto** (<http://bit.ly/1mA406I>).
- Integrar al **Arca del Gusto** de Slow Food el alimento utilizado en la elaboración de cerveza (si aplica). Verificar alimentos ya catalogados en sitio web de [www.slowfood.mx](http://www.slowfood.mx) sección Biodiversidad- Arca del Gusto.

## LUGAR Y FECHA

### ENLACE ARCA DEL GUSTO EN MX:

<http://bit.ly/1mA406I>

La **Competencia Slow Beer México 2016** se llevará a cabo el día **jueves 28 de abril del 2016**, en la ciudad de **Celaya, Guanajuato** dentro de las instalaciones del **Eco-Forum Celaya** (Carr. Celaya-Salvatierra km 4.5 Tel. (461) 618 4811) Dicha competencia formará parte de los eventos de la **Reunión Nacional de Slow Food México** dentro del marco de la **“XIII Expo Nacional de la Cabra el Queso y la Cajeta”** celebrada del **28 de abril al 01 de mayo de 2016**.

La ronda final y premiación de la competencia será el día **29 de abril** por la mañana en el escenario principal del evento, el cual estará abierto al público y contará con la presencia de medios de comunicación locales.

## CERVECERÍAS PARTICIPANTES

Podrá participar en esta competencia cualquier cervecería artesanal comercial dentro de la **Republica Mexicana** que cumpla con los lineamientos del reglamento la **Competencia Slow Beer México 2016**.

Se entiende por cerveza artesanal comercial, cualquier cerveza que se venda al público en general (en botella o barril) elaborada por una Nano Cervecería, Micro Cervecería (no cervecerías industriales) y que su elaboración sea con fines comerciales.

## MÉTODO DE EVALUACIÓN

Las cervezas participantes serán evaluadas cada una de acuerdo al estilo en el que sean inscritas y siguiendo los lineamientos de estilos del **BJCP 2008** y los lineamientos del reglamento de la **Competencia Slow Beer México 2016**.

Características a evaluar:

- Aroma
- Apariencia
- Sabor
- Sensación en Boca
- Impresión General
- Presencia del alimento/producto tradicional

Esto permite evaluar cada cerveza en base a las características particulares de ese estilo y la calificación otorgada será en función de qué tanto cumple con las características específicas del estilo y el uso del alimento/producto del Arca del Gusto. La evaluación es a ciegas y los jueces no tienen conocimiento del nombre del participante ni de la cerveza que están evaluando, únicamente del estilo y del alimento/producto tradicional.

# CATEGORÍAS PARTICIPANTES

Las cervezas deben inscribirse de acuerdo a los lineamientos de estilo del **BJCP 2008**. Los participantes competirán entre sí y se premiará a los 3 primeros lugares en una ronda Final, en donde se determinarán las medallas. La cantidad de finalistas en esta Final dependerá de la cantidad de cervezas registradas en la competencia.

Para mayor información sobre la descripción de cada estilo ver:

<http://www.bjcp.org/stylecenter.php>

## JURADO

Cada una de las cervezas participantes será evaluada y calificada por un panel de al menos 3 jueces, donde al menos dos de ellos serán un juez reconocido internacionalmente por el **Beer Judge Certification Program (BJCP)**.

## PREMIOS

Se otorgarán medallas de **Oro, Plata y Bronce** a los primeros 3 lugares de la ronda final de acuerdo a los siguientes criterios:

**Oro:** Una cerveza de clase mundial, que ejemplifica adecuadamente el estilo específico, mostrando el balance adecuado de sabor, aroma y apariencia.

**Plata:** Una cerveza excelente que puede variar un poco de los parámetros específicos del estilo, pero aun así mantiene un buen balance de sabor, aroma y apariencia adecuados para el estilo.

**Bronce:** Un buen ejemplo del estilo, que puede salirse un poco de los parámetros y/o tener algunos defectos mínimos en sabor, aroma y apariencia.

A los **ganadores de las medallas Oro, Plata y Bronce** se les otorgará el siguiente premio gracias al apoyo de los patrocinadores de la competencia:

**MEDALLA DE ORO, PLATA Y BRONCE: Viaje de una persona con hospedaje, alimento y transporte incluido al evento internacional de Slow**

**Food: Terra Madre e Salone del Gusto** (<http://www.salonedelgusto.com/en/>), del 22 al 26 de septiembre en la ciudad de Torino, Italia. Con la posibilidad de otorgar durante este evento un taller degustativo con su cerveza ganadora.

**Premio con valor equivalente a \$40,000 MXN.**

**VIDEO DE TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO 2014:** <https://youtu.be/hWIBg9nr-HE>



## ¿POR QUÉ PARTICIPAR EN LA COMPETENCIA?

- Cada cervecería que participe recibirá una evaluación objetiva de cada cerveza por un panel de jueces nacionales e internacionales, reconocidos y certificados, la cual ayudará a mejorar la calidad de las cervezas presentadas durante la competencia.
- Por la posibilidad de obtener un premio, y el reconocimiento internacional de la calidad de la cerveza elaborada.
- Al elaborar una cerveza con la filosofía de Slow Beer MX tendrás una herramienta de promoción que reconoce la calidad del producto y representa una buena carta de presentación para apoyar su estrategia de posicionamiento ante el público consumidor.
- Por la posibilidad de vincularse con productores de alimentos tradicionales o compradores potenciales integrados a la red nacional e internacional de Slow Food.

## RONDAS DE EVALUACIÓN

Al finalizar la primera ronda de evaluación serán seleccionadas de **6 a 8 cervezas** para avanzar a la ronda **Final**, en la cual serán determinadas las medallas ganadoras. La cantidad de finalistas dependerá de la cantidad de cervezas registradas en la competencia.

### Evaluación de la Primer Ronda

La evaluación de la primera ronda se llevará a cabo el día **28 de abril del 2016**. En esta evaluación serán seleccionadas las **6 a 8 mejores** cervezas que avanzarán a la ronda final. No se asignarán lugares ganadores ni premios en esta primera ronda de evaluación. Únicamente se otorgarán hojas de evaluación de todas las cervezas evaluadas en esta primera ronda, mismas que se enviarán por correo electrónico a cada participante.

### Evaluación de la Segunda Ronda:

La evaluación de las cervezas finalistas y la selección de los 3 primeros lugares será el día **29 de abril del 2016**, durante un evento abierto al público y a medios de comunicación local.

- **17:00 a 18:00 hrs.**

Ronda de Evaluación final en vivo.

- **18:00 a 19:00 hrs.**

Entrega de Medallas a los ganadores.

## DETALLES DE INSCRIPCIÓN

\*Posibilidad de facturar su pago por medio de Comida Lenta AC

- Cuota de inscripción **\$1,500 MXN.**

Incluye la participación de dos etiquetas sin costo por cervecería:

- Por cada etiqueta no incluida en la inscripción: **\$300 MXN.**

- Cada cervecería participante podrá inscribir **máximo hasta cinco cervezas.**

“Competencia Slow Beer Mexico 2016” es un evento organizado sin fines de lucro y con intención de promover la cultura de cerveza artesanal sustentable en México, la cuota de recuperación se utilizará para cubrir los gastos administrativos y viáticos de los jueces participantes en la competencia, así como los premios que no sean patrocinados.

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN

### 1) Pago de inscripción

Realizar el pago de inscripción (incluye dos etiquetas) de **\$1,500 MXN** y si aplica el pago de cada etiqueta extra por **\$300 MXN** (máximo 5 etiquetas en total).

**Métodos de pago:** depósito en ventanilla de banco o transferencia electrónica.

**Banco:** BBVA Bancomer

**Cliente:** Comida Lenta AC

**CLABE:** 012650001976518995

**No. Cuenta:** 0197651899

Enviar con atención a Karina Vázquez copia del recibo de depósito o transferencia al correo: [slowbeermx@gmail.com](mailto:slowbeermx@gmail.com); Tel. (222)768.21.03 Si requiere FACTURA favor de enviar sus datos fiscales en este correo.

### 2) Registro de las Cervezas por estilo

Una vez recibido el comprobante de pago le enviaremos por correo electrónico el enlace de registro a la competencia en el sitio web de la BJCP, en el cual deben registrar el estilo de cada etiqueta de cerveza participante. Este registro se deberá completar a más tardar el **01 de abril del 2016**.

**No serán recibidas las inscripciones posteriores a las 23:59 hrs. del día 01 de abril del 2016.**

### 3) Envío de Muestras

Cada participante deberá enviar **4 muestras (botellas de 355 ml)** por cada etiqueta participante. Se enviarán 2 muestras para la primera ronda y 2 muestras para la segunda ronda en caso de ser seleccionadas como finalistas.

**Dirección para el envío de las muestras:**

**Oficinas de Eco-Forum Celaya**

**Dirección:** Carr. Celaya-Salvatierra Km. 4.5 , 38140, Celaya, Gto.

[exponacionalcabra.com](http://exponacionalcabra.com)

**FACEBOOK:** Expo Nacional de la Cabra el Queso y la Cajeta

**Responsable del almacén:** Héctor Garcidueñas.

**Email:** hgarciduenaa@gmail.com

**Cel.** 461.146.0582

**Teléfono de oficina:** (461) 618 4809 al 11

Se recibirán las botellas participantes desde el **14 de marzo hasta el 8 de abril de 2016. El horario de recepción es de Lunes a Viernes de 8 a 16 hrs.**

El último día para recibir cervezas es el día **8 de abril del 2016**, por lo que es importante considerar el tiempo de tránsito en la paquetería para que se reciban a tiempo.

## PRESENTACIÓN DE LAS CERVEZAS

- Todas las cervezas se deberán entregar en botellas cerradas de 355 ml. (las cervezas que no se entreguen en esta presentación serán descalificadas).
- Deberán llevar únicamente la etiqueta que se incluye en los formatos que se enviarán por email a vuelta de pago e inscripción, pegada con cinta adhesiva.
- No se aceptarán otros tamaños de botellas, únicamente de 355 ml. (botella tradicional long neck).
- Se deben enviar 4 botellas por cada cerveza (estilo) participante.
- Estas botellas deberán ser no retornables, ya que no se devolverán a los participantes.
- **IMPORTANTE: Los participantes son responsables de que el envío de las cervezas llegue a tiempo antes de la fecha límite.**

**Cualquier asunto no cubierto en la convocatoria será resuelto por el comité organizador.**

Para mayores informes o cualquier duda con respecto a esta convocatoria contactar a: Karina Vázquez Vázquez - Coordinadora del Centro de Servicios de Slow Food Mx; [slowbeermx@gmail.com](mailto:slowbeermx@gmail.com) Tel. (222)768.21.03

