



HANDBOOK CONTINENTAL CULINARY CUP COCKTAIL AND BEVERAGE

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Foundation since 2010





cpga en accion

LIFE IS ABOUT DREAMING

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





QUIENES SOMOS

El Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) es una Organización Internacional de ámbito regional y continental, creada el 30 de abril de 2010, con el objetivo de ser un espacio de profesionales gastronómicos de las Américas, para la toma de decisiones, el dialogo multilateral y la integración de America.



CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE CPGA

CONTINENTAL CULINARY CUP AMERICAS COCTAILS AND BEVERAGE





Descripcion **COMPETENCIAS**

BASES Y CONDICIONES PARA LAS COMPETENCIAS

CONTINENTALES DE AMERICA Y EUROPA

Este documento es oficial realizado por el equipo técnico del Comité Competencias Culinarias- CCC, y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo las Competencias Continentales de las Américas y Europa.

El envío de solicitud implica unos plenos conocimientos y aceptación de las normas y reglamento del mismo para participar de la Competencias Continental de las Américas.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e Informar oportunamente a los concursantes para la buena realización del evento o en caso de fuerza mayor cancelar el concurso.

DESCRIPCION **1**

Los equipos que acceden a la CONTINENTAL CULINARY CUP
Se clasifican de la siguiente manera:

EN AMERICA:

De 4 a 6 Equipos por América Central | 4- 6 Equipos por América del Sur | 4- 6 Equipos por Norteamérica | 4 Equipos por Antillas Caribeñas. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.

EN EUROPA:

De 4 a 6 Equipos por Europa Occidental | 4- 6 Equipos por Europa del Norte | 4- 6 Equipos por Europa del Este | 4 Equipos por Europa del Sur. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.



Descripcion **COMPETENCIAS**

BASES Y CONDICIONES PARA LAS COMPETENCIAS

CONTINENTALES DE AMERICA Y EUROPA

Este documento es oficial realizado por el equipo técnico del Comité Competencias Culinarias- CCC, y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo las Competencias Continentales de las Américas y Europa.

El envío de solicitud implica unos plenos conocimientos y aceptación de las normas y reglamento del mismo para participar de la Competencias Continental de las Américas.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e Informar oportunamente a los concursantes para la buena realización del evento o en caso de fuerza mayor cancelar el concurso.

DESCRIPCION **1** *A*

Los equipos que acceden a la CONTINENTAL CULINARY CUP
Se clasifican de la siguiente manera:

EN AMERICA:

De 4 a 6 Equipos por América Central | 4- 6 Equipos por América del Sur | 4- 6 Equipos por Norteamérica | 4 Equipos por Antillas Caribeñas. Cabe destacar que en caso de NO REALIZARSE

EN EUROPA:

De 4 a 6 Equipos por Europa Occidental | 4- 6 Equipos por Europa del Norte | 4- 6 Equipos por Europa del Este | 4 Equipos por Europa del Sur. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.



Descripción **COMPETENCIAS**

DE LOS ORGANIZADORES

2

La realización de una competencia culinaria continental que reúna a talentos de América y Europa representa mucho más que un simple evento gastronómico: es un espacio de encuentro intercultural, innovación y excelencia profesional. En un mundo cada vez más globalizado, la cocina se ha convertido en un lenguaje universal que transmite historia, identidad y evolución.

Esta competencia permite visibilizar la riqueza y diversidad de las tradiciones culinarias de ambos continentes, al tiempo que promueve el intercambio de conocimientos técnicos, valores sostenibles y nuevas tendencias alimentarias.

Además, este tipo de encuentros fomenta el desarrollo de jóvenes talentos, impulsa la formación continua de los profesionales del sector y consolida redes de colaboración entre instituciones educativas, chefs, productores y empresas del rubro gastronómico. En términos económicos y turísticos, también actúa como una vitrina para productos autóctonos, técnicas tradicionales y propuestas innovadoras que pueden proyectarse a nivel internacional.

Desde una perspectiva formativa y cultural, una competencia de esta envergadura contribuye a fortalecer la identidad gastronómica de cada región, pero también a generar un respeto mutuo y una visión integradora de la cocina como patrimonio vivo y motor de desarrollo. En definitiva, se trata de una plataforma estratégica para el crecimiento del sector culinario a nivel intercontinental, basada en la excelencia, la creatividad y el espíritu de colaboración.



DE LOS AVALES INTERNACIONALES

3



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Organización
Mundial de la Salud



MERCOSUR | MERCOSUL
Unión de Parlamentarios Sudamericanos y del MERCOSUR



unitar
United Nations Institute
for Training and Research



GLOBAL
NEGOTIATOR BUSINESS
FOOD TRADE CORPORATION



HONORABLE
SENADO
DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES



IICA
Inter-American Commission on
Inter-American Cooperation and Assistance



BID
Banco Interamericano
de Desarrollo



Descripcion **COMPETENCIAS**

DE LA ESTRUCTURA

4

El Concurso estimula el desarrollo de los profesionales y estudiantes a nivel nacional e internacional, propicia su hermandad a través de un Certamen interno en primera instancia y luego un certamen a nivel continental, en donde se deberá demostrar la evolución y el progreso del Arte culinario, procurando el rescate de identidad de nuestras cocinas regionales, valorizando sus productos, contemplando la sustentabilidad y el buen uso de las materia primas y su impacto en la industria.

Los tres primeros equipos que resulten ganadores se harán merecedores de premios y el equipo que resulte ganador, nos representara en las Competencias Europeas y Mundiales que se designe participar en representación del Continente.

La importancia de este concurso es demostrar la calidad, el equilibrio y la diversidad de sus participantes así como una presentación creativa, original y de buen gusto que consolida técnicas culinarias modernas y se utilizaran los estándares de los reglamentos de competencia internacionales con la finalidad de mantener un solo reglamento y la uniformidad del lenguaje culinario.

LAS CATEGORIAS SON LAS SIGUIENTES

A - AMERICA CULINARY CHEF JUNIOR

J/1JUNIOR (hasta 22 años o mayor de 22 que demuestre ser alumno regular con nota sello del instituto y su libreta de materias aprobadas o cursadas debidamente certificadas)

B - AMERICA CULINARY CHEF PROFESIONAL O SENIOR

S/1SENIOR (El candidato debe tener al menos 22 años de edad, y contar con mas de 2 años de experiencia laboral comprobable.

C - AMERICA CULINARY PASTRY CHEFS (JUNIOR Y SENIOR)

D - AMERICAS COCKTAIL AND BEVERAGE (4 MODALIDADES: MIXOLOGIA - BARTENDING - COCTELERIA DE VANGUARDIA - FLAIR)

E - AMERICAS BARISTA Y BARISMO

F - AMERICA CULINARY ASADORES Y PARRILLEROS (2 MODALIDADES: ASADORES Y PARRILLEROS)

S- AMERICAS SOSTENIBLE , SALUDABLE Y NUTRITIVO (CATEGORIA ESPECIAL)

Este concurso está abierto a: Chefs Ejecutivos – Chefs Propietarios- Chefs de Cuisine- Chefs de Hoteles, restaurantes, clubes y afines, Chefs de Empresas de Catering, Chefs Directores de Escuelas Culinarias.



Descripcion **COMPETENCIAS**

REQUISITOS PARA LA CANDIDATURA

5

Su candidatura debe incluir los siguientes documentos de información:

a-Carta de solicitud y compromiso del equipo y el país solicitante.

b-Copia de cedula, documento de identidad o pasaporte del equipo (entrenador, capitán, asistente y runner)

c-Hoja de vida de los participantes (nombre del equipo o instituto y país al que representa, nombre y apellido completo de los participantes , fecha de nacimiento, dirección, país, código postal, e.mails, teléfono)

d-Recetas completa con los siguientes datos: (nombre de los platos, ingredientes con sus unidades en kg a utilizar , procedimientos y desarrollo de la receta, foto de buena calidad)

e-Se deberá enviar por mails lo citado anteriormente y en el día de competencia se deberá presentar 3 carpetas de idéntica información.

La aprobación de la candidatura dependerá:

a.Correcta presentación en tiempo y forma

b.Verificación correcta de hoja de vida

IMPORTANTE: Se exime la participación a todo aquel que halla participado anteriormente como juez de la Competencia Bocuse ´dor, Global Chefs Challenger , IKA Olympic y American Culinary Chefs.



Descripción **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

Este Certamen está organizado y coordinado por la Dirección de Bebidas del Instituto Americano de Formación Profesional Social y Culinaria del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.

El presente reglamento es para convocar a todos los Bartenders de América, que mantengan actividad en el rubro coctelería.

Cada participante completará los datos requeridos en el formulario con su firma y letra clara dejando en este acto su conformidad con el Reglamento del Certamen por lo que se somete al dictamen de la comisión organizadora, sin derecho de apelación.-

La competencia se llevará a cabo en una UNICA categoría (LIBRE), según versa el reglamento. Los colaboradores serán seleccionados por la junta coordinadora y serán todos, asistentes honorarios.

LA INSCRIPCIÓN:

Al certamen tiene un costo de \$ 120 (dólares) para socios y \$250 (dolares) para No Socios y están destinados para solventar los gastos del torneo y premios.

- 1.La organización se reserva el derecho de rechazar a cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.
- 2.La competición será conducida y supervisada por el Comité de Competición Continental del CPGA, con la colaboración del staff de profesionales colaboradores.
- 3.El cóctel a preparar por todo concursante tiene que ser de creación propia y deberá tener un nombre acorde, que no haga alusión a obscenidades.
- 4.Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación, para evitar cualquier tipo de inconvenientes y agilizar trámites el día del Certamen, la presentación de las formulas deberá ser efectuada al día de cierre de inscripción, fecha límite (1 de Mayo) Se recomienda hacerlo con la mayor antelación posible.
- 5.Los competidores se presentarán el día 3 de junio a las 10 horas, momento en que comenzará el sorteo de orden de los equipos y luego se comentara el momento de la concentracion.



Descripción **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

6. competidores subirán al escenario de acuerdo al número que le toque en sorteo, que se realizara en concentración. No podrán salir de la concentración hasta el momento de competir (salvo autorización del juez de concentración). Al finalizar su turno de competencia deberán volver y retirar sus pertenencias del área de concentración sin derecho a reclamo. EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTA REGLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN AL IGUAL QUE EL USO DE CELULARES U OTROS APARATOS DE COMUNICACIÓN DENTRO DE LA CONCENTRACIÓN.

7 .Las recetas presentadas pasarán a ser propiedad de CPGA.

8 .Las recetas podrán ser entregadas personalmente al momento de la inscripción para ser cotejadas, no obstante todos los competidores deberán subir a escena el día de la competición CON RECETA Y COPIA PARA EL PRESENTADOR. LA NO PRESENTACIÓN DE DICHA COPIA RESTARA PUNTOS.

9 .Las recetas pueden ser enviadas por email a institucionalcpga@gmail.com

10 .Se participará en una UNICA categoría:

11.De la elaboración: Cada participante deberá elaborar un trago corto Aperitivo de AUTOR.

Será a cinco (4) copas o vasos con un tiempo de 6 minutos y para dicha preparación será OBLIGATORIO el uso de un destilado a elección en una proporción no menor al 20% del coctel.

El aperitivo no deberá superar los 15cl. (150 CC.) y, para trago largo el mínimo será de 25 cl. (250 CC.) y hasta 42cl. (420cc.). La cristalería será garantizada por el competidor.

Además deberán contar con un ingrediente o producto REGIONAL (propio del país, provincia o región que represente), OBLIGATORIO.

12.Cada participante tendrá 3 minutos para defender su coctel y el uso de su producto regional.

A tener en cuenta: Se puntuará 60% el cóctel y 40% la técnica.

13.La receta será expresada en centilitros (Cl.) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etc.) y/o números quebrados (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.). Para expresar cantidades mas pequeñas se usarán “golpes”, “dashes” y/o gotas.

14.El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel será limitados a 6 (seis), incluyendo syrope (simples y saborizados), golpes, dashes y gotas. Todo elemento comestible que entre en contacto con el líquido será considerado como ingrediente.

15.La cristalería a utilizarse será libre (modelo, tamaño o calidad no suman ni restan puntos). Tanto la cristalería como los elementos de barra (herramientas) serán proporcionados por los propios competidores.



Descripcion **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

16. Las bebidas podrán ser medidas con jingger, picos dosificadores, o ser vertidas libremente.

Ingredientes

17. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, jugo de uvas, mosto concentrado, bitters, aguas no alcohólicas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.

18. Los jugos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma, o se presentarán en sus envases originales pudiendo ser trasegados a litreros, jarras o recipientes que el competidor crea conveniente.

19. Los ingredientes calentados y/o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.

20. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité Continental CPGA.

Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, cardamomo y otros internacionalmente utilizados, serán permitidos y contarán como ingrediente.

DECORACIONES

1. La decoración consistirá solamente en productos naturales en un 80%, el 20% restante pueden ser pinchos/palillos, etc., no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.

2. Los productos artificiales no serán permitidos.

3. No podrán utilizarse sorbetes o removedores plásticos los mismos deberían ser sustentables o ecológicos.

4. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Continental CPGA.

SENTENCIA

1. La organización proporcionará dos cuartos para los jueces degustadores y los cómputos.

2. Serán 4 jueces degustadores quienes evaluarán cada receta.

3. Cada juez marcará en su planilla uno de estos criterios: excelente, muy bueno o bueno. Los jueces también marcarán la impresión general del coctel con: Excelente, muy bueno o bueno.

4. El Comité Administrador de Jueces se asegurará de que cada cóctel corresponda con el número de planilla, la cual será firmada por los jueces después de que se juzgue cada trago.

5. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.

6. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas. Los jueces se abstendrán de hablar entre ellos hasta haber sentenciado los tragos.



Descripcion **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

FORMATO

- 1.Los participantes deberán contar con todos los productos para la elaboración de su cóctel, las botellas estarán cerradas y rotuladas, caso contrario el jurado de concentración testeará botellas empezadas sin que esto desacredite o reste puntos a menos que el producto original se encuentre adulterado, causal de descalificación.
- 2.El competidor deberá presentarse con zapatos, pantalón de vestir, camisa, chaleco y moño o smoking o traje .Las mujeres con pelo tomado o recogido, pantalón de vestir, camisa, moño o corbatín. Deberá lucir presencia impecable en todo sentido.
- 3.La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor mas un fiscal de grupo que unificara criterios de los tres/cuatro jurados).
- 4.Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
- 5.El Torneo será presentado en una etapa.
- 6.En caso de empate se recurrirá a la tabla de IMPRESIÓN GENERAL DEL CÓCTEL.
- 7.Todas las decisiones del Comité CPGA y sus colaboradores serán finales e inapelables.

COMPETIDORES

- 8.Los competidores se medirán en ronda según los números de participante.
- 9.Cada competidor contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo.
- 10.Cuando los competidores que hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgarán 3 (tres) minutos, darán un paso hacia atrás y aguardarán la señal del jurado para comenzar a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará sus cócteles y los entregará al jurado de degustación.
- 11.Los competidores permanecerán en el escenario hasta que se les anuncie su retiro.
- 12.Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores pero cada competidor deberá retirar todas sus herramientas.
- 13.Este procedimiento continuará a través de toda la competencia.
- 14.Todos los competidores prepararán cuatro (4) unidades de su misma receta, dos (2) de las mismas serán utilizadas para el jurado degustador, una (1) para exhibición y la restante será degustada por el público.



Descripción **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

PUNTUACION

1. La puntuación debe ser tabulada de la siguiente manera:

Impresión general del cóctel

- a. La impresión general del trago será usada solamente en caso de empate, no será tenida en consideración sino hasta el momento que llegue el empate.
- b. En caso de haber más de 3 (tres) competidores empatados con la más alta puntuación durante la primera ronda, prevalecerá el de mayor puntuación en sabor.
- c. De existir un empate aún (incluida la impresión general), los competidores deberán realizar una eliminatoria por los primeros puestos. La organización decidirá el momento su desempate.

JURADO DE TECNICA Y EFICIENCIA

2. El Jurado de Técnica y Eficiencia deberá ser una entidad independiente y no deberá tener influencia sobre el Jurado degustador.

3. Cada competidor será juzgado en su eficiencia por la preparación del trago tanto en la primera ronda como en la final.

4. El Jurado Técnico o de Apreciación consta de jueces designados por el Comité de UBSJ. Cada juez juzgará a un competidor por vez. El Comité CPGA deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados o mantengan relación alguna.

5. Se calificará por separado los siguientes criterios: Presencia – Ejecución – Pulcritud y Exactitud. Se detalla los puntos a calificar:

Presencia (de 5 a 10 puntos)

- a- Aspecto personal.
- b- Movimiento y Conocimiento.
- c- Concentración personal.

Ejecución (de 8 a 17 puntos)

- a- Armado de estación.
- b- Seguridad en el desarrollo.
- c- Constitución de la formula.
- d- Manejo de herramientas y cristalería.



Descripcion **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

Pulcritud y Exactitud (de 7 a 13 puntos)

- a- Limpieza al finalizar.
- b- Estado final de los elementos utilizados.
- c- Verificación de sobrantes (Exactitud).

1.La planilla de puntaje técnica será de un máximo de 40 (cuarenta) puntos. Los puntos descriptos o representados en cada criterio pueden ser puntualizados en una escala de 1 (uno) a un máximo de 5 (cinco) puntos.

2.Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación.

3.Los jueces deberán firmar la planilla de puntuación para ser entregadas al Comité de Puntaje. Los jueces no deberán totalizar los puntajes, sólo calificarán cada ´cualidad como “excelente”, “muy bueno” o “bueno”.

4.Solo el promedio final de puntaje y posición en el torneo será entregado al competidor, dentro de los tiempos posibles a CPGA y no antes.

5.La cantidad de jueces dependerá de la cantidad de competidores por ronda y ésta a su vez de la cantidad total de inscriptos.



Descripción **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA COCKTAIL AND BEVERAGE

D

DE LA INSCRIPCION

- La inscripción por equipo tendrá un valor de \$120 (dólares) SOCIOS CPGA \$250 (dolares) NO SOCIOS CPGA por equipo.
- Fecha Limite: hasta el 1 de ABRIL de 2026
- Se abonara por la cuenta oficial de Pay Pal del CPGA.
- Se deberá enviar comprobante de pago antes de la fecha estipulada.
- El abono de la inscripción garantiza su participación, de lo contrario está sujeto a la organización.

DE LOS PREMIOS

- Los premios se repartirán de la siguiente manera:
- 1º PUESTO: -Regalías de patrocinadores -Medallas y diploma de participación
- 2º PUESTO: Diploma de participación, más obsequios
- 3º PUESTO: Diploma de participación, más obsequios

CONSULTAS

De lunes a viernes de 14 a 20 horas Emails: institucionalcpga@gmail.com



CONTINENTAL CULINARY CUP AMERICAS COCTAILS AND BEVERAGE





Judge Competition
**LIFE IS
ABOUT
DREAMING**

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





judge america **COMPETENCIAS**

El jurado calificador se compone de un mínimo de 5 representantes en mesa y 3 jurados de piso

Los jurados deben tener la certificación otorgada por el Comité CPGA en sus diferentes categorías:

JURADOS CONTINENTAL

JURADOS REGIONAL

JURADOS NACIONAL

JURADO DE ESPECIALIDADES

JURADOS JUNIORS

Se deben seguir las reglas de evaluación estandarizadas del CPGA y realizar el Seminario de actualización.

Se realizará un meeting técnico previo con los Jueces para resolver dudas e inquietudes

Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal o seminario de actualización.

Para la aceptación de la participación como JURADO cada uno se compromete a formar parte de todos los turnos de competencia. Si uno de los miembros del jurado no puede oficiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.



judge america **COMPETENCIAS**

Cristian Ponce de Leon, Presidente CPGA, es el coordinador responsable de la competición y presidente del jurado.

Joao Vergueiro Leme, Comité Competencia Culinarias CCC

Leon Nicolas Pagnutti, Comité Asesor de Competencias Culinarias CCC

Maria Ines Vicente Vidal, Secretaria General Competencia Culinarias CCC

Josefa Bichili, Coordinación de Logística y Lay Out de competencia y zona de competición.

Pedro Zarate Neri, Director Observatorio de la Juventud CPGA

Luis Miguel Alvarez Miranda, Secretaria Administrativa CCC

Alejandro Madrigal, Marshal de Competencia CCC

Euda Morales, Coordinación Congreso CPGA

Carmen Gaviria, Coordinación Cumbre CPGA



INSTITUTO CPGA



CULINARY ARTS AMERICA

Educacion Transformadora

UNLEASHING YOUR CREATIVE POTENTIAL

CPGA

WWW.CONSEJOAMERICA.ORG/INSTITUTO





SUMATE A LA COMUNIDAD CPGA

¡PROFESIONALES LIDERES Y CHEFS
PRESTIGIOSOS DE TODA AMERICA!!!

REGISTER NOW



EDUCACIONCPGA@GMAIL.COM



HANDBOOK CONTINENTAL CULINARY CUP COCKTAILS AND BEVERAGE

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Foundation since 2010

