

Regolamento Cocktail-Competition

Modalità di partecipazione

- 1 Il concorrente potrà accedere alla competizione iscrivendosi gratuitamente compilando con i propri dati personali il modulo presente sul sito www.lestaffe.it e inviando la ricetta del cocktail.
- 2 La competizione è aperta a tutti i barman professionisti che abbiano compiuto la maggiore età.
- 3 E' possibile iscriversi alla Semifinale della Settimana "American Week" del giorno 24/07 ed inviare la propria ricetta **entro le ore 23 del 21/07/2017**.
- 4 Tra le ricette inviate ne verranno scelte 10 che accederanno alla semifinale. Le ricette verranno selezionate dai giudici che comporranno la giuria.
- 5 La semifinale si svolgerà lunedì **24/07/2017**. La gara avrà inizio alle ore **20**.
- 6 La comunicazione delle dieci ricette semifinaliste avverrà entro il **21/07/2017**.
- 7 E' consentito l'invio di una sola ricetta per ciascuna competizione, ed è inoltre ammessa la sola partecipazione singola e non a squadre, anche se composta da due persone.

- 8 La ricetta che si presenterà dovrà essere **inedita**.
- 9 Durante la semifinale i concorrenti saranno chiamati a preparare il loro cocktail personale per poi presentarlo e sottoporlo all'assaggio dei giudici facenti parte della giuria. Al termine della semifinale verranno scelti dalla giuria i 3 concorrenti che accederanno alla finale.
- 10 La finale si svolgerà il 04/09/2017 dalle ore 20.
- 11 La **competizione finale** consisterà nella preparazione del proprio cocktail personale già presentato in semifinale, e in un **twist** di un drink classico con ingredienti scelti a sorpresa dalla giuria.
- 12 Tutte le competizioni si svolgeranno presso la summer area "Le Staffe" dell'ippodromo Le Padovanelle, via dell'ippodromo 4, Padova.
- 13 Durante la competizione saranno effettuate riprese video e fotografie che saranno pubblicate in rete.

Specifiche tecniche

- 1 Il concorrente dovrà presentare una ricetta **inedita e originale ispirata al tema dell'evento**.
 - 2 La ricetta presentata dovrà contenere almeno 3 ingredienti scelti nell'elenco prodotti dei ns partner [**Vai alla lista prodotti**](#)
- Tutte le ricette devono essere presentate in cl.**
- 4 La tecnica di esecuzione è **libera** (shake & strain, build, muddle, ecc).

- 5 Sono ammessi prodotti **homemade** con ricetta dichiarata. E' consentito l'accostamento drink-food. Le decorazioni non sono considerate ingredienti.
- 6 Il concorrente, **a suo carico**, dovrà portare la propria attrezzatura, frutta, bicchieri e tutto il necessario per lo svolgimento della performance. L'organizzazione metterà a disposizione del concorrente: ghiaccio, spremiagrumi, blender, estrattore e vassoi.
- 7 La postazione e l'attrezzatura dell'organizzazione **dovranno essere lasciate pulite**. L'inadempienza comporterà 5 punti di penalità.
- 8 L'esibizione del concorrente durerà 5 minuti, dovrà presentare 3 cocktail uguali di cui **solo uno** con decorazione. L'overtime verrà considerato penalità (5 punti ogni 30 secondi o parziale). Il cocktail dovrà essere servito in 3 bicchieri portati dal concorrente.
- 9 Tutti gli ingredienti scelti dal portafoglio prodotti dei nostri sponsor partner saranno messi a disposizione di ciascun barman da parte dell'organizzazione. Per gli ingredienti che non fanno parte di questo elenco sarà cura del partecipante reperirli.
- 10 Il concorrente dovrà nel corso della gara presentare se stesso e la propria ricetta alla giuria e al pubblico. I giudici interagiranno con il concorrente durante l'esibizione.

- 11 Le giurie della semifinale e della finale saranno composte da formatori e bartender rinomati a livello nazionale.
- 12 I criteri di valutazione sono i seguenti:
- 13 - Attinenza al tema
- 14 - Originalità ricetta
- 15 - Tecnica
- 16 - Aspetto
- 17 - Gusto
- 18 Il "twist" a sorpresa in finale verrà valutato in base ai seguenti criteri:
- 19 -Rispetto della ricetta originale e degli step di preparazione
- 20 -Rispetto del tempo limite assegnato (5 minuti per la preparazione del cocktail, 12 minuti per la preparazione del blend)
- 21 -Gusto ed estetica del cocktail
- 22 L'assegnazione dei premi sarà determinata esclusivamente dal giudizio della giuria titolare. Le decisioni della giuria sono insindacabili e inoppugnabili.

23 I PREMI

1° Premio: 6 pernottamenti gratuiti (divisibile in 3 weekend) da scegliere nel catalogo "Tutti in Vacanza"

2° Premio: Mille828 in argento 925, con una particolare forma ad orologio, incastonato con un diamante Taglio Brillante

3° Premio: Bracciali Zampieri 1828 in argento 925, con una particolare forma ad orologio, con la ghiera in un'originale colorazione bicolore