

REGOLAMENTO MWF FLOWER COCKTAIL&DRINK COMPETITION MERANO 19 GIUGNO 2021

PRE COMPETITION

I concorrenti dovranno mandare la conferma dell'iscrizione ed i loro dati (locale in cui lavorano, dati come mail numero di telefono, breve bio e foto in alta risoluzione alla mail: event@meranowinefestival.com entro e **non oltre il 09 06 2021** per le loro schede profilo e la comunicazione social degli organizzatori.

Prima dell'iscrizione si deduce che il concorrente abbia visionato ed accertato il format ed il programma della competition; firmando tale regolamento accetta, ogni indicazione del comitato organizzatore, senza riserve.

Ogni concorrente dovrà presentarsi entro le 9:50 del 19.06.21 al desk per iscrizione e per le attività di briefing che sarà tenuto dagli organizzatori, **in caso di ritardo non giustificato passati 15 minuti il concorrente sarà escluso dalla gara.**

I concorrenti dovranno portare le proprie attrezzature, il prodotto home made prescelto e tutto ciò che occorre per le guarnizioni (che non sia frutta, verde e botanici) che saranno messi a disposizione dagli organizzatori.

PRE GARA

Le ricette dovranno essere create in loco con questa modalità: verrà assegnato, tramite delle "mystery box" direttamente dagli organizzatori alcuni produttori; per tutti gli altri ingredienti il concorrente sarà libero di selezionare i prodotti vari fra quelli esposti in fiera e che sono contrassegnati dagli organizzatori.

I partecipanti avranno a disposizione un tempo limitato (dalle 10:30 alle 11:00) per selezionare gli ingredienti che comporranno i loro drink fra quelli messi a disposizione. Sarà ammesso solo un home made portato da casa. Spremute, centrifughe, Frullati, verranno preparati in office, le attrezzature verranno messe a disposizione dall'organizzazione. L'office è il bancone del Bar del Kurhouse.

Le ricette dovranno essere presentate agli organizzatori alla fine della fase di prova che va dalle ore 11:00 alle ore 12:00 quando inizierà la gara. Nella ricetta dovranno essere elencati i prodotti utilizzati, minimo 2 max 7 ingredienti, anche gocce e crustas verranno considerati ingredienti, le percentuali delle dosi dovranno essere in cl, oz.

Le crustas e deco dovranno essere preparate in pedana, **pena la squalifica.**

I drink da preparare saranno in totale 4 (2 cocktail e 2 drink)

la scheda ricetta (consegnata in fase di preparazione) dovrà riportare:

Nome cocktails/drinks

Nominativo del Concorrente e il locale di riferimento

Ingredienti Attrezzatura utilizzata

Tipo di bicchiere o altre specifiche

Guarnizione e Breve racconto del Cocktail

GARA NOTA BENE:

Il tempo concesso per preparazione dei drink è di 9 minuti, superato tale limite il drink verrà presentato anche se incompleto, pena la squalifica.

I 12 bartender si sfideranno al contest che prevede la creazione di 4 ricette divise:

- 2 drink (uno sparkling ed un bitter inferiori ai 22 gradi)
- 2 cocktail (uno sparkling ed un bitter superiori ai 22 gradi).

Modalità di presentazione dei Cocktail e dei Drink:

- 2 drink "ufficiali" da fotografare (1 per categoria)
- 2 drink da "sporzionare" in shot da dare alla giuria per l'assaggio (1 per categoria)

Ci saranno 3 fasi eliminatorie così composte:

Prima fase: 12 partecipanti

Seconda fase: 4 partecipanti alla categoria drink

Seconda fase: 4 partecipanti alla categoria cocktail

Finale: con 2 partecipanti alla categoria drink

Finale: con 2 partecipanti alla categoria cocktail

DOPO GARA

I concorrenti che vinceranno la tappa metteranno a disposizione gratuitamente la ricetta, che sarà presentata in una carta drink/cocktail per il pubblico, presso il bancone della Kurhouse dalle ore 18 del 19.06.21 e per la giornata del 20.06.21.

Terminata la manifestazione gli organizzatori non utilizzeranno la ricetta per la creazione di carte drink/cocktail in nessun altro evento se non autorizzato dai vincitori della manifestazione.

Organizzazione

ORARI: ORE 10:00 registrazione

ORE 10:15 briefing con sorteggio*

ORE 10:30 inizio scouting

ORE 11 00 prove tecniche

ORE 12:00 inizio competition in pedana

ORE 14:00 termine eliminatorie

ORE 14:15 riunione della giuria

ORE 15:00 semifinali

ORE 16.30 conclusione semifinali

ORE 16:45 riunione della giuria per decretare i finalisti

ORE 17:00 inizio finale

ORE 18:00 riunione della commissione

ORE 19.00 premiazione

PREMI I premi personali saranno suddivisi in 3 categorie:

Grappolo Rosso per tutti i selezionati, essendo stati ritenuti idonei per la gara dagli organizzatori, i candidati solo per la loro presenza alla competition ed indipendentemente dalle vittorie riceveranno il riconoscimento del Grappolo Rosso dagli organizzatori.

Grappolo Oro per tutti i vincitori di tappa; le nomination sono 2: Miglior Drink di Tappa e Miglio Cocktail di Tappa ed ad ognuno dei vincitori spetterà il Grappolo D'oro.

Grappolo Platinum. Tutti i vincitori di Tappa si sfideranno alla finale che sarà presente al Merano Wine Festival di Novembre 2021 e concorreranno alla vittoria dell'anno con il riconoscimento del Grappolo Platinum.

I premi per i locali saranno suddivisi in 3 categorie:

Grappolo Rosso per tutti i locali rappresentati nella competition, essendo stati ritenuti idonei per concorrere alla gara, i locali solo per la loro presenza alla competition ed indipendentemente dalle vittorie, riceveranno il riconoscimento del Grappolo Rosso dagli organizzatori.

Grappolo Oro per tutti i vincitori di tappa come Miglior Locale Mixology di Tappa.

Grappolo Platinum. Tutti i vincitori di Tappa si sfideranno alla finale che sarà presente al Merano Wine Festival di Novembre 2021 e concorreranno alla vittoria dell'anno con il riconoscimento del Grappolo Platinum. Tutti i vincitori ed i riconoscimenti sia Personali che di Location saranno utilizzati per la creazione di una nuova guida nazionale e fin da ora autorizzano il trattamento dei dati da inserire in questa guida.

PRIVACY I candidati autorizzano il trattamento dei loro dati per tutte le attività comunicative on ed off line.

L'autorizzazione si applica a tutte le attività pre - durante e post gara. Inoltre si autorizza l'utilizzo di loghi e chiare indicazioni a locali ed indirizzi degli stessi. TUTTA LA DOCUMENTAZIONE ED I CONTENUTI PROGETTUALI DI QUESTO PROGETTO È DI PROPRIETÀ DEL TEAM ORGANIZZATIVO E LA DUPLICAZIONE E/O VISUALIZZAZIONE DA PERSONALE NON AUTORIZZATE È DA CONSIDERARSI COME UNA VIOLAZIONE DELLA PRIVACY SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE: INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL DLGS N. 196/2003 IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI E I SUOI SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI, E L'ARTICOLO 1, COMMA 1, DEL D.LGS. 1° DICEMBRE 2009, N. 179 IN MATERIA DI PROTEZIONE DEL LAVORO INTELLETTUALE Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlsg 196 del 30 Giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini del trattamento dati Per accettazione

Data e Luogo

Firma del Concorrente