

## **TOP SPIRITS COMPETITION**

Bartenders srl organizza, con il fine di divulgare la conoscenza di prodotti partner dell'evento, un concorso a premi intitolato "Top Spirits Competition" dedicato a tutti i barmen e barladies del territorio nazionale che abbiano compiuto la maggiore età al momento dell'iscrizione.

La "Top Spirits Competition" segue in tutte le sue fasi le disposizioni del Decreto Legge sulle misure obbligatorie di contrasto al Covid-19.

Il partecipante, dal momento della richiesta di partecipazione ed iscrizione alla "Top Spirits Competition", dichiara di essere consapevole del fatto che si impegna a concedere alle Società Bartenders srl e Annima Spirits sas il diritto e la licenza di utilizzare, adattare, pubblicare, riprodurre sia la ricetta che le immagini ad essa collegate, senza richiedere alcun compenso e senza limiti di tempo (anche dopo la conclusione del concorso) e spazio.

Il partecipante alla Competizione sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi della Competizione così distinte: Fase di selezione online e Finale. L'accesso a tutte le fasi della Competizione seguirà le disposizioni del Decreto Legge sulle misure obbligatorie di contrasto al Covid-19, pertanto l'organizzazione si riserva il diritto di negare l'accesso ai Competitors che non saranno in regola con le misure di sicurezza. E' fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della Competizione, una Liberatoria di non responsabilità per eventuali infortuni e danni estetici derivanti dall'utilizzo da parte dell'iscritto o di altri partecipanti di oggetti e/o strumenti della competizione o della sede dell'evento.

E' fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della Competizione, una Liberatoria per la cessione dei diritti di immagine nonché l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali ai fini della legge sulla Privacy.

Gli eventuali messaggi pubblicitari ed il materiale promozionale saranno conformi a quanto riportato nel presente regolamento.

I messaggi pubblicitari specifici saranno diffusi dal deposito del regolamento presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

Il concorso sarà portato a conoscenza degli utenti mediante pubblicazione sul sito [www.bartendersacademy.it](http://www.bartendersacademy.it). Il regolamento sarà disponibile e consultabile anche presso la sede della società Bartenders srl (via Bruno Rizzi 21, Bussolengo (VR), 37012).

- La società organizzatrice dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte di cui all'art.30, D.P.R. n. 600 del 29 settembre 1973 a favore del vincitore.

- Nel caso in cui il premio non dovesse essere usufruito dal vincitore, lo stesso non avrà diritto alla corresponsione di alcuna somma di denaro e/o gettoni d'oro come da divieto espresso all'art. 51, R.D.L. 19 ottobre 1938 n.1933.

La raccolta dei dati personali dei partecipanti avverrà in ottemperanza al Decreto Legislativo 196/03, così come emendato dal D.Lgs. 101/2018 ("Codice Privacy") e al Regolamento UE 2016/679 ("GDPR") in materia di protezione dei dati personali, nei limiti di quanto indicato nell'informativa resa all'interessato ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 attraverso il modulo di registrazione al concorso. I dati personali dell'interessato saranno trattati per la finalità della corretta gestione operativa della manifestazione, nonché per le altre finalità a cui l'interessato abbia eventualmente acconsentito (es. invio di comunicazione promozionali).

Le date potrebbero essere annullate e/o variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti di Bartenders srl e Annima Spirits sas.

Si precisa che l'utilizzo di qualsiasi altro distillato concorrente a Gin Franco, comporta l'esclusione dalla competizione.

La giuria sarà composta dai professionisti di Bartenders Academy Italia e dai migliori esponenti del settore. Il giudizio della Giuria nelle selezioni e Finale è insindacabile. Per tutte le fasi della manifestazione, sarà a discrezione di Bartenders srl la pubblicazione delle classifiche punteggio di ogni concorrente.

E' possibile acquistare Gin Franco SOLO a questo indirizzo: [www.annimaspirits.com](http://www.annimaspirits.com).  
Avrai diritto ad una scontistica riservata, utilizzando il seguente codice in fase d'acquisto:  
**TOPSPIRITS**

Si precisa che:

- L'iscrizione è gratuita;
- Le iscrizioni saranno aperte dal giorno 25 febbraio 2022;
- La giornata dedicata alla Finale sarà il 16 maggio 2022.

La gara si divide in 2 differenti fasi: selezioni online, finale.

### **LE SELEZIONI ONLINE**

Gli aspiranti finalisti dovranno ideare un Signature Cocktail che preveda come base alcolica "Gin Franco".

Sono ammessi ingredienti home made, purché siano spiegati nell'apposito spazio, i passaggi che hanno portato alla loro realizzazione.

Il drink deve prevedere un massimo di 7 ingredienti (guarnizione inclusa) e una dose minima di Gin Franco di 30 ml.

E' libera la scelta riguardante: tecnica d'esecuzione, tipologia del cocktail, bicchiere, tipologia di ghiaccio.

Non esistono altre restrizioni.

Andrà registrato un video della durata MASSIMA di 3 minuti. In questo tempo ben definito, il concorrente dovrà spiegare gli ingredienti coinvolti nel cocktail e l'ispirazione che l'ha guidato nella creazione del suo Signature Drink.

Non sono richiesti video professionali; non comporta maggiorazione di punteggio una registrazione di maggior qualità.

Il video, correttamente caricato sulla propria pagina Instagram con gli appositi (hash)tag (@bartenders\_group, @anima\_spirits, @romeo\_bistrot\_cocktailbar, #ginfranco, #topspiritscompetition, #gin, #ginpremium) sarà oggetto di valutazione da parte della giuria interna.

In questa fase verranno individuati i 10 concorrenti finalisti.

Ad ogni concorrente verrà assegnato un punteggio in centesimi, i criteri di valutazione saranno i seguenti: ricetta (50 punti), speech (20 punti), valorizzazione Gin Franco (20 punti), presentazione (10 punti).

### **FINALE**

I 10 finalisti avranno l'opportunità di vivere una giornata tutti insieme all'insegna della miscelazione. La giornata si svolgerà presso Romeo Cocktail Bar, a Verona.

Durante la prima fase, i concorrenti verranno valutati singolarmente; ognuno di essi, uno alla volta, presenteranno il proprio cocktail ad una giuria composta dai migliori professionisti del settore.

La gara sarà scandita da tempi ben precisi:

- office → 5' (preparazione alla gara)
- stage → 15' (3' preparazione della postazione + 10' presentazione + 2' disallestimento postazione)

L'overtime sarà penalizzato in qualsiasi fase sopra indicata.

Ogni ingrediente home made dovrà essere presentato in un contenitore idoneo, corredato di etichetta riportante data di produzione, di scadenza e ingredienti. La giuria può richiederne l'assaggio in qualsiasi momento e allo stesso tempo escludere l'ingrediente in questione dalla gara qualora lo reputasse non idoneo.

Il competitor dovrà produrre 3 cocktail identici, da presentare direttamente ad ognuno dei giudici.

Ad ogni concorrente verrà assegnato un punteggio in centesimi, i criteri di giudizio sono i seguenti: gusto (40 punti), presentazione (15 punti), speech (20 punti), pertinenza (15 punti), tecnica (10 punti).

Il concorrente dovrà procurarsi tutti gli ingredienti al di fuori di quelli messi a disposizione dall'organizzazione e potrà utilizzare la propria attrezzatura durante la presentazione. L'organizzazione mette a disposizione attrezzatura, frutta, prodotti e ghiaccio.

#### **ATTREZZATURA A DISPOSIZIONE**

- postazione professionale
- bar mats
- tovaglioli neri
- boston shaker
- parisienne shaker
- cobbler shaker
- mixing glass di vetro
- mixing glass d'acciaio
- bar spoon
- pinze chef
- pinze ghiaccio
- jigger di varie misure
- hawthorne strainer
- julep strainer
- fine strainer
- ice scoop
- metal pour
- muddler
- tagliere piccolo
- coltello a lama seghettata
- peeler
- lime squeezer

#### **FRUTTA A DISPOSIZIONE**

- arance
- limoni
- lime
- menta

#### **BIBITE E PRODOTTI A DISPOSIZIONE**

- Gin Franco
- S. Pellegrino, tonica rovere
- S. Pellegrino, tonica agrumi
- S. Pellegrino, ginger beer
- S. Pellegrino, limonata BIO
- Coca Cola
- Fever Tree, ginger ale
- Three Cents, soda al pompelmo rosa
- Soda

#### **GHIACCIO A DISPOSIZIONE**

- ghiaccio a cubi hoshizaky
- nuggets hoshizaky
- chunk 5cm x 5cm x 5cm (se dichiarati anticipatamente)
- chunk 3cm x 3cm x 13cm (se dichiarati anticipatamente)

## FINALISSIMA

La finalissima è prevista lo stesso giorno della semifinale. I 3 finalisti che avranno sostenuto la miglior prova, si sfideranno in una prova a sorpresa.

Alla fine della suddetta prova, verrà proclamato l'ordine d'arrivo dei primi 3 concorrenti.

La premiazione verrà effettuata direttamente in location e prevede:

- **1° posizione** → 36 bottiglie di Gin Franco, viaggio presso "Berlin Bar Convent 2022", 2000€ buono di formazione presso "Bartenders Academy Italia" e/o "bartendersonline.it" (valore totale di 4000€);
- **2° posizione** → 6 bottiglie di Gin Franco, 300€ buono di formazione presso "Bartenders Academy Italia" e/o "bartendersonline.it" (valore totale di 600€);
- **3° posizione** → 6 bottiglie di Gin Franco, 200€ buono di formazione presso "Bartenders Academy Italia" e/o "bartendersonline.it" (valore di 500€).