

The Best Wine Cocktail - Perugia 27 settembre 2011

- Domanda di partecipazione -

Da spedire entro il 19/09/2011 per posta ordinaria a Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 c.a.p. 06135 Perugia o per mail a campionatobarman@eventidop.com.

Dati relativi al concorrente

Cognome e Nome _____ data di nascita ___/___/___

indirizzo _____ n. ___ cap ___ città _____ () tel. _____

e-mail _____ Titolare di attività Dipendente

Dati relativi al locale Bar Albergo Pub – Birreria Discoteca Discobar Pizzeria Altro

Denominazione _____ indirizzo _____ n. ___ cap ___

città _____ () tel. _____ fax. _____ e-mail _____

Dichiaro di svolgere l'attività di Barman Professionista da oltre un anno alla data di presentazione della presente domanda e di accettare integralmente quanto previsto dal Regolamento Generale della competizione.

Località e data _____, ___/___/2011

FIRMA

Ai sensi degli artt. 7 e 10 del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche la informiamo che i suoi dati saranno trattati da Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia, titolare del trattamento, per dare corso alla sua richiesta di adesione alla presente iniziativa. A tale scopo il conferimento dei dati anagrafici è **indispensabile**. I suoi dati saranno trattati ai fini statistici e per eventuali proposte di iniziative editoriali e/o commerciali poste in essere da Eventi DOP sas o da terzi con cui Eventi DOP sas intrattiene rapporti. Le ricordiamo che in ogni momento Lei ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione e la cancellazione dei suoi dati inviando una richiesta scritta a Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia.

Presto il consenso Nego il consenso

Località e data _____, ___/___/2011 Firma _____

DESIDERO PARTECIPARE AL TROFEO “THE BEST WINE COCKTAIL®” CON:

Tipologia e nome del Wine Cocktail: _____

Ingredienti (max. n.7, gocce comprese) e dosi: _____

Preparazione: _____

Decorazione: _____

Strumenti di lavoro: _____

Bicchiere utilizzato: _____

TROFEO "THE BEST WINE COCKTAIL®"

Perugia - 27 settembre 2011

Regolamento Generale del Trofeo "The Best Wine Cocktail®", indetto dalla "Eventi DOP sas" via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia

DENOMINAZIONE

TROFEO "THE BEST WINE COCKTAIL®"

AREA

Territorio Nazionale

DESTINATARI

La competizione è rivolta ai barman professionisti di qualsiasi nazionalità, titolari o dipendenti di attività operanti nel settore bar, ristorazione e ospitalità in genere, o a liberi professionisti con partita IVA operanti nel settore come precedentemente definito, da almeno un anno, che abbiano compiuto la maggiore età all'atto dell'iscrizione alla presente gara.

PERIODO DI SVOLGIMENTO E DURATA

I concorrenti gareggeranno martedì 27 settembre 2011 presso il Centro Congressi del Best Western "Golf Hotel Quattrotorri" in via Corcianese, 260 a Perugia (www.centrocongressiperugia.it) con inizio alle ore 14,00.

L'accredito dei candidati dovrà concludersi entro le ore 11.00 dello stesso giorno.

Al termine della competizione verrà comunicata la graduatoria finale e proclamato il vincitore del Trofeo "The Best Wine Cocktail 2011®"

MODALITA' D'ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

Per partecipare i concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione, correttamente compilato e firmato, insieme a una ricetta **innovativa e inedita a base vino**, composta da un massimo di 7 ingredienti, gocce comprese. L'eventuale uso della crusca sul bicchiere è da considerarsi ingrediente. La domanda dovrà pervenire entro e non oltre il **19 settembre 2011** alla Segreteria della manifestazione al seguente indirizzo: Eventi DOP sas c/o Alessandra Casagrande via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia – 338.9676936 – 334.6174272. In alternativa è possibile inviarla tramite posta elettronica alla seguente mail: **campionatobarman@eventidop.com**. Le preparazioni saranno valutate da una Giuria prima dell'invito del candidato alla prova finale e tra quelle selezionate, saranno scelte quante si distinguono per originalità e realizzazione. Qualora una preparazione non venga ritenuta idonea comporterà l'esclusione del concorrente dalla competizione. Saranno ammessi alla finale, **ad insindacabile giudizio dell'Organizzazione**, un numero massimo di sessanta candidati.

Le decorazioni dovranno essere indicate in modo dettagliato e non generico.

Gli elaborati ricevuti non verranno restituiti anche in caso di non ammissione alla competizione e potranno essere utilizzati dall'Organizzazione per fini pubblicitari, promozionali ed editoriali.

I requisiti che saranno presi in considerazione al fine della preselezione sono:

- a. ripetibilità: le ricette dovranno essere caratterizzate da una realizzazione facilmente riproponibile, realizzata con prodotti in commercio alla data di svolgimento della gara;
- b. ingredienti reperibili: verranno prese in considerazione ricette con ingredienti stagionali e di facile diffusione nella grande distribuzione;
- c. la data di arrivo della domanda.

Entro il **21 settembre 2011** l'Organizzazione inviterà a mezzo telefonico i finalisti **che dovranno confermare obbligatoriamente la loro adesione, pena l'esclusione dal concorso**. In caso di loro impossibilità o esclusione verrà convocato un altro concorrente, scelto in base all'ordine di selezione.

Presentando la scheda d'iscrizione il concorrente accetta integralmente quanto contenuto nel presente regolamento.

GIURIA

La Giuria sarà composta da Barman Professionisti, rappresentanti dell'Associazione Italiana Sommelier, dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquavite e da esperti nel settore dell'enogastronomia e/o informazione ed esprimerà il suo giudizio sulle caratteristiche organolettiche del cocktail. I nominativi dei giurati verranno resi noti solamente prima dell'inizio della gara e rimarranno confermati fino al termine della competizione.

In caso di improvviso impedimento a partecipare, saranno sostituiti da giurati di pari esperienza e valore professionale.

I giudizi saranno consegnati al responsabile e coordinatore delle Giurie che si occuperà di stilare la graduatoria e comunicare all'Organizzazione il vincitore del Trofeo "The Best Wine Cocktail® 2011".

VALUTAZIONE DA PARTE DELLA GIURIA

La Giuria di Qualità avrà sede in un'apposita sala separata dal luogo di svolgimento delle prove, nella quale potranno accedere esclusivamente gli incaricati al servizio di consegna e ritiro dei cocktails, il Coordinatore delle Giurie e il suo staff, oltre a specifico personale designato dall'Organizzazione.

Valuterà inoltre le caratteristiche organolettiche e le decorazioni del drink e più specificatamente: aspetto, aroma, gusto, personalità, creatività della ricetta, aspetto visivo del drink, equilibrio, fantasia nella decorazione del cocktail.

I giudizi verranno attribuiti al termine di ogni gara, in forma assolutamente anonima e i giudici non potranno "in nessun modo" conoscere il creatore del cocktail per poter attribuire in tutta libertà il loro giudizio.

PRODOTTI A DISPOSIZIONE

L'Organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti le seguenti tipologie di prodotti:

- frutta di stagione;
- alcolici di comune uso nella miscelazione;
- vini e spumanti di diverse tipologie;
- succhi di frutta, sodati e pre-mix.

L'elenco completo, distinto per categoria di prodotto, sarà disponibile sul sito www.eventidop.com.

Gli ingredienti non compresi nel suddetto elenco, saranno reperiti a cura del concorrente.

ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Per lo svolgimento delle prove i candidati avranno l'obbligo di utilizzare i bicchieri forniti dall'Organizzazione che saranno:

- old fashioned (18 cl.);
- tumbler (33 cl.);
- doppia coppetta (20 cl.);
- sombrero (33 cl.);
- calice da vino rosso (37 cl.);
- calice da vino bianco (30 cl.).

In office i concorrenti avranno inoltre a disposizione: boston, mixing glass, passino, centrifuga, spremiagrumi, blender, vassoio di servizio, ghiaccio, piattini, bicchieri, tovaglioli, caraffe e frutta di stagione.

Qualora il concorrente abbia la necessità di utilizzare attrezzatura di sua proprietà o ingredienti non disponibili, dovrà preventivamente indicarlo nel modulo d'iscrizione ed essere autorizzato dall'Organizzazione del Campionato a portarle al seguito e usarle durante la competizione.

DECORAZIONI

Il candidato dovrà preparare le decorazioni del cocktail in office, messo a disposizione alla zona limitrofa al palco di gara, in un tempo massimo di 20' e in nessun modo dovrà portarle parzialmente pronte o pronte (es. frutta sbucciata o affettata, etc.) o essere aiutato, pena l'esclusione dalla competizione.

PENALITA'

Rappresentanti dell'Organizzazione verificheranno il corretto svolgimento della prova. I controlli e i rilievi saranno a cura esclusiva degli incaricati e non potranno essere sollecitati da nessuno.

Le penalità assegnate dalle Giurie saranno le seguenti:

- all'ingresso in office ai candidati verrà consegnato un cartellino con il numero assegnato di uscita, che dovrà essere applicato su di un indumento e sempre ben visibile durante l'esibizione, pena l'assegnazione di n. 3 punti di penalità;
- tutto ciò che non è commestibile non può venire a contatto né con il bordo interno o esterno del bicchiere né con il drink. In caso contrario è prevista per questa irregolarità l'assegnazione di n. 2 punti di penalità;
- le decorazioni vanno posizionate sul bicchiere esclusivamente sul palco di gara e usando le apposite pinzette. In caso contrario è prevista per questa irregolarità l'assegnazione di n. 2 punti di penalità;
- l'office dovrà essere lasciato prima dell'ingresso sul palco di gara perfettamente pulito. In caso contrario è prevista per questa irregolarità l'assegnazione di n. 3 punti di penalità.

La mancanza del rispetto delle regole della civile convivenza e dell'educazione all'interno delle sedi ospitanti l'evento, determinano l'allontanamento del concorrente e l'esclusione definitiva dalla competizione.

PREMI

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione a "The Best Wine Cocktail® 2011".

Ai primi tre classificati verranno consegnati:

- 1° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "The Best Wine Cocktail® 2011 – 1° Classificato";

- 2° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "The Best Wine Cocktail® 2011 – 2° Classificato";
- 3° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "The Best Wine Cocktail® 2011 – 3° Classificato".

In caso di parità verrà richiesta un'ulteriore prova di confronto tra i concorrenti classificati "ex equo", che dovranno preparare un cocktail internazionale scelto dalla Giuria a base vino.

CLASSIFICHE, CONTESTAZIONI E RECLAMI

La classifica comunicata al termine della gara e sarà relativa ai soli primi tre classificati, mentre tutti gli altri concorrenti saranno considerati ex equo.

Le eventuali contestazioni dovranno essere presentate dal concorrente solo al Coordinatore delle Giurie per iscritto, entro 30' minuti dalla comunicazione della classifica finale, indicando dettagliatamente i motivi della contestazione e il reclamo dovrà essere tassativamente accompagnato da una cauzione di € 250,00. In caso di responso positivo al reclamo, la cauzione verrà restituita mentre, in caso di responso negativo, la stessa verrà trattenuta dal Coordinatore delle Giurie a titolo di indennizzo per il lavoro supplementare svolto.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità su errori o incidenti causati dal personale addetto o di servizio durante il Campionato. Ove possibile, per causa non dovuta al lavoro del concorrente che porti una modifica o rovine il cocktail o la decorazione unita al drink stesso prima della valutazione della Giuria (es. si rovesci il vassoio su cui è appoggiato il cocktail per la consegna ai giurati), il concorrente è autorizzato, su parere positivo del Coordinatore delle Giurie, a ripetere il drink in office. Il cocktail dovrà essere nuovamente preparato, per sottoporlo al parere della Giuria, sotto il controllo di un Giudice nominato dall'Organizzazione, rispettando le stesse regole previste per la gara.

SPESE

Le spese di viaggio saranno a totale carico dei partecipanti, mentre l'Organizzazione si farà onere di una parte delle spese di vitto e alloggio.

RESPONSABILITA'

L'Organizzazione declina inoltre qualsiasi responsabilità di eventuali danni causati a persone, arredi, oggetti di proprietà personale o presenti nella struttura ospitante l'evento, da parte dei concorrenti, accompagnatori e ospiti. Ogni partecipante alla manifestazione è responsabile della propria persona durante il proprio soggiorno. Durante l'evento verranno effettuate riprese fotografiche e video e se il concorrente non desidera essere filmato, dovrà **obbligatoriamente** comunicarlo all'atto dell'accredito alla reception nella sede dell'evento.

VARIE

L'Organizzazione si riserva tutti i diritti di utilizzo delle ricette presentate dai concorrenti, riservandosi anche la possibilità di pubblicarle, facendo eventualmente riferimento solo al nome dell'autore della ricetta, ma senza riconoscere allo stesso alcun corrispettivo.

La stessa si riserva il diritto di cancellare e/o modificare le date e la sede dell'evento in qualsiasi momento, escludendo qualsiasi diritto di rivalsa da parte dei concorrenti.

INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. N. 196/2003 (CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI)

Ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy, l'Organizzazione informa che partecipando alla competizione, i dati personali saranno oggetto di trattamento nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente e potranno essere comunicati a Società terze per compiti di natura tecnica ed organizzativa e che tratteranno i dati personali, come distinti titolari del trattamento o in qualità di responsabili o incaricati all'uopo nominati dall'Organizzazione, esclusivamente per le finalità sopra indicate. In ogni momento, i dati utilizzati possono essere fatti aggiornare, integrare, rettificare o chiederne la cancellazione, il blocco ed opporsi al loro trattamento se effettuato in violazione di legge, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 (ex art. 13 della legge 675/96). L'iscrizione alla competizione presuppone l'accettazione del presente Regolamento. Responsabile del trattamento dati personali è Alessandra Casagrande titolare della Eventi DOP sas via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia. 6135 Perugia.