



## REGOLAMENTO

# MISCEATORE RECORD NAZIONALE 2018

## FUTURISMO PER TUTTI

La ditta Giulio Cocchi Spumanti S.r.l. con sede legale in Via Orfanotrofo, 10 – 14100 Asti indice il "Misceatore Record Nazionale 2018" che si svolgerà secondo le modalità di seguito descritte.

### 1. DURATA

Dal 27 Luglio al 18 ottobre 2018.

### 2. DESTINATARI

Barman e Barlady maggiorenni residenti o domiciliati sul territorio italiano e Repubblica di San Marino.

### 3. MONTEPREMI

Partecipazione alla fiera di settore "Athens Bar Show 2018" che si svolgerà ad Atene il 6-7 Novembre 2018, con Nr. 1 biglietto aereo A/R dall'Italia ad Atene e pernottamento in loco, con valore indicativo complessivo di € 500.

### 4. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Vogliamo scegliere il Misceatore Futurista più creativo ed ardimentoso, creatore della Polibibita che meglio saprà valorizzare questo stile di miscelazione attraverso i prodotti Cocchi e la liquoristica storica italiana. Il Misceatore Futurista, attenendosi strettamente al NeoManifesto disponibile all'indirizzo web [www.miscelazionefuturista.it](http://www.miscelazionefuturista.it), dovrà creare, usando esclusivamente prodotti italiani, la polibibita vincente che sarà selezionata da una giuria tecnica e, novità di quest'anno, dal pubblico che potrà esprimere la sua preferenza.

## Partecipazione

Per partecipare i candidati dovranno inviare la ricetta di una propria originale Polibibita entro il 14 Settembre 2018, all'indirizzo mail **barcocchi@cocchi.com** o compilando l'apposito form disponibile sul sito [www.miscelazionefuturista.it](http://www.miscelazionefuturista.it) con i seguenti dati:

- Nome, cognome, data di nascita, indirizzo e-mail, telefono;
- Quisibeve (Locale/Bar/Scuola) all'interno del quale si cimenta nella miscelazione;
- Nome della Polibibita con la quale si intende partecipare alla competizione;
- Ricetta della Polibibita, specificandone la composizione e preparazione;
- Categoria di appartenenza della Polibibita (Permangiare, Peralzarsi, Guerrainletto, Paceinletto, Prestoinletto, Snebbianti, Inventine...);
- Novità 2018: descrizione della versione semplificata della Polibibita che sarà presentata al pubblico durante la serata
- Fotografia della Polibibita in alta risoluzione e (opzionale) video;
- Descrizione della Polibibita in un max di 1000 caratteri

## Pre-selezione

Le formule pervenute entro il 14 Settembre 2018 verranno verificate e valutate dalla giuria interna. Verranno selezionate le migliori 10 ricette in base ai seguenti criteri:

- a) Creatività e originalità della ricetta
- b) Tecnica di esecuzione
- c) Conoscenza e valorizzazione dei prodotti Cocchi e dei partner
- d) Presentazione della polibibita e decorazioni
- e) Aderenza storica e rispetto delle regole della miscelazione futurista riassunte nel NeoManifesto e nel video di presentazione, disponibili all'indirizzo web: [www.miscelazionefuturista.it](http://www.miscelazionefuturista.it)
- f) riproducibilità

E che si atterranno alle **seguenti regole**:

- 1) Le ricette devono obbligatoriamente contenere uno o più prodotti Cocchi nella misura di 3 cl minimo
- 2) Limite massimo di 5 ingredienti liquidi nella formula
- 3) Limite massimo di 6 ingredienti decorativi, sia interni che esterni al bicchiere
- 4) Le decorazioni interne dovranno essere necessariamente edibili
- 5) Le decorazioni esterne possono NON essere edibili
- 6) É ammesso l'uso di un ingrediente "fatto in casa", sia esso da decorazione che nella formula ma solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione; tale ingrediente è ammesso a patto che sia di origine locale, legato al territorio e alla tradizione italiana e che sia facilmente riproducibile.

7) Sono ammessi profumi, musica, rumori, luci ed oggetti che richiamino il tema della polibibita o il periodo di riferimento

8) È proibito l'uso del jigger e del metal pour

9) Gli ingredienti scelti dovranno essere d'origine italiana e preferibilmente delle seguenti aziende: Campari, Luxardo, Pallini, Tassoni, Fabbri, Nardini, Alpestre, Strega, Vecchia Romagna, oltre a Cocchi.

10) Le polibibite dovranno essere replicabili anche in una versione veloce e semplice, adatta al pubblico generico che nella seconda parte della serata sarà chiamato ad assaggiare e ad esprimere il proprio giudizio sulle polibibite finaliste.

La commissione si riunirà entro il **28 settembre 2018** alla presenza di un notaio o del funzionario incaricato della tutela del consumatore e della fede pubblica presso la Camera di Commercio territorialmente competente.

I nomi dei 10 finalisti che parteciperanno alla Gran Serata Finale verranno comunicati entro il 28 Settembre 2018, con una notifica per e-mail. I loro nomi verranno poi elencati sul sito dedicato alla competizione.

### **La finale**

Accedono alla finale gli autori delle migliori 10 ricette selezionate dalla commissione interna. In caso di assenza di uno o più concorrenti, la finale si svolgerà ugualmente tra i concorrenti presenti. Ogni concorrente dovrà presentarsi munito di attrezzatura, bicchieri ed ingredienti comunicati in precedenza. La ricetta selezionata non può essere modificata.

Ogni concorrente avrà a disposizione una postazione dedicata per la preparazione della propria Polibibita, che sarà presentata in due modalità distinte:

- VERSIONE COMPLETA – sarà presentata 1 sola volta davanti ai membri della giuria tecnica, completa di decorazioni e eventuali abbinamenti multisensoriali (musiche, luci, oggetti...).
- VERSIONE SEMPLIFICATA – la stessa polibibita in versione più rapida da preparare e con guarnizioni più essenziali. Sarà preparata durante la serata per il pubblico, a cui dovrà essere raccontata brevemente.

Alla finale sono messi a disposizione i prodotti dell'azienda Cocchi e delle aziende Campari, Luxardo, Pallini, Tassoni, Fabbri, Nardini, Alpestre, Strega, Vecchia Romagna. Per il reperimento di altri eventuali ingredienti sarà necessario accordarsi direttamente con l'organizzazione, che fornirà anche i bicchieri per il servizio della Polibibita nella versione semplificata.

Ogni finalista potrà decorare la sua postazione a piacimento per arricchire l'esperienza di assaggio della Polibibita in concorso.

A fine serata la giuria eleggerà a proprio insindacabile giudizio il vincitore.

L'assegnazione del premio sarà effettuata alla presenza di un notaio o del funzionario incaricato della tutela del consumatore e della fede pubblica presso la Camera di Commercio territorialmente competente.

Criteri per eventuale spareggio: qualora si verificasse una situazione di parità nei punteggi, varrà la valutazione più alta nel criterio "gusto". In caso di ulteriore parità sarà la valutazione più alta in "Tecnica di esecuzione". In caso di ulteriore parità i concorrenti dovranno effettuare una prova a sorpresa.

## **5. ACCETTAZIONE DEL PREMIO**

Il vincitore dovrà accettare il premio immediatamente dopo la proclamazione compilando l'apposita liberatoria. In caso di mancata accettazione, lo stesso sarà assegnato al secondo classificato. In caso di impossibilità di assegnare il premio o di mancata accettazione da parte di tutti i concorrenti, lo stesso sarà assegnato devoluto a:

ANFFAS TORINO ONLUS Via Carlo Bossi 24 - 10144 Torino Codice Fiscale 97622570014.

## **6. TERMINE E MODALITÀ DI CONSEGNA DEL PREMIO**

Il voucher sarà consegnato entro 30 giorni alla data di accettazione.

## **7. TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 in materia di trattamento dei dati personali, il soggetto promotore, Giulio Cocchi Spumanti S.r.L. con sede ad Asti in Via Orfanotrofia 10, è il Titolare del trattamento.

I dati sono trattati al solo scopo di comunicazione per eventi, promozioni, aggiornamenti sulle nostre attività e non verranno in alcun modo comunicati a terzi né tantomeno diffusi. I partecipanti, dal momento della richiesta di partecipazione ed iscrizione, dichiarano di autorizzare Giulio Cocchi Spumanti S.r.L., titolare del trattamento, ad utilizzare, pubblicare, riprodurre sia la ricetta che le immagini ad essa collegate.

Qualora si volesse negare il trattamento dei dati si può comunicare all'azienda in qualsiasi momento inviando e-mail all'indirizzo [barcocchi@cocchi.com](mailto:barcocchi@cocchi.com).

## **8. DISPONIBILITÀ DEL REGOLAMENTO**

Il Regolamento integrale è a disposizione dei partecipanti sul sito web [www.miscelazionefuturista.it](http://www.miscelazionefuturista.it)

## **9. ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO**

La partecipazione a questo Concorso a premi comporta l'accettazione piena e incondizionata, da parte dei partecipanti, di tutte le clausole del presente Regolamento.