

Regolamento del Concorso “Effemme Mixology Competition” Organizzato da Effemme Horeca/Academy, in collaborazione con l’azienda di docenza Miscelandoitalia

2° Edizione Data di svolgimento: Semifinali 3/4/5 Febbraio 2025 nella sede di Effemme Academy/Horeca (Via Enrico Ortolani 73-75 Roma)

Finale 3 Marzo 2025 presso Villa Cicognani (Via Carlo Albizzati 19 Roma)

Descrizione: il Concorso è aperto a tutti i bartender italiani ed Esteri. I concorrenti durante le semifinali saranno esaminati da una giuria composta da 3 Giudici di Degustazione. Per quanto riguarda la finale ci saranno invece: 1 giudice Tecnico 3 giudizi di degustazione e 1 di Comunicazione. La categoria della gara è unica e consiste nella realizzazione di 3 Cocktail della ricetta inviata per partecipare alla semifinale. Alla fine delle semifinali verranno dichiarati i 18 finalisti. Il concorso sarà ad esclusione per punteggio.

Regolamento completo

Art. 1 L’organizzazione - Il concorso è organizzato da Effemme Horeca/Academy, in collaborazione con l’azienda di docenza Miscelandoitalia. Le date sono 3/4/5 Febbraio 2025 Semifinali e il 3 Marzo 2025 la Finale. Le Semifinali si svolgeranno dalla mattina fino a metà pomeriggio, i finalisti verranno comunicati alla fine di ogni semifinale. La finale si svolgerà sempre dalle ore 10:00 fino a metà pomeriggio, chi vorrà rimanere per la manifestazione Wine Day di Effemmehoreca sarà nostro ospite.

La Convocazione alle semifinali e alla finale sarà sempre alle 09:00 precise, per problemi tecnici o ritardi contattare il 3407221883, superati i 20 minuti senza avviso il concorrente verrà squalificato

Art. 2 – Le finalità del concorso - Il concorso vuole valorizzare i prodotti Diageo e Galvanina, e nella finale la bravura nel miscelare prodotti wine all’interno di un cocktail.

Art. 3 – Iscrizione - Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 5/01/2025. Dovranno essere segnalati il nominativo del Bartender e del suo locale di riferimento. La ricetta con misure in cl e relativa storia. Le spese di viaggio e alloggio sono a carico dei partecipanti. L’organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente le materie prime e macchinari in entrambi i giorni. Ovviamente sono permessi Home Made che dovranno essere controllati dai nostri giudici. Verranno accettati anche bicchieri portati dai competitor.

- Frutta (Arance/Lime/Limone/Pompelmo/Pompelmo Rosa)
- Prodotti Galvanina
- Prodotti Diageo (Tanqueray Ten/Venturo/Zacapa 23)
- Attrezzatura Base per la postazione
- Ghiaccio (Cubetti/Tritato/Cubi)
- Macchinari (Spremiagrumi/Blender/Piastra e Pentole)

Art. 4 –Tema del concorso - Ogni partecipante per entrare nelle semifinali dovrà inserire all’interno della propria ricetta minimo 3 cl di **Venturo** ed un prodotto della Linea **Galvanina** a disposizione (Linea Toniche Miscelazione/ Pompelmo Rosa/ Ginger Beer/ Gazzosa/ Aranciata/ Tè). Potrà pubblicare sul proprio canale Instagram una foto o un video della ricetta taggando **@diageo @venturoaperitivo @lagalvanina @effemme_horeca_academy @miscelandoitalia**, Il cocktail sarà quello inviato per la partecipazione. I cocktails dovranno essere preparati per i 3 giudici degustativi e serviti. I finalisti dovranno poi preparare una ricetta Wine (presenza obbligatoria di un vino delle nostre cantine) e un minimo di 3 cl fra **Tanqueray Ten/Venturo/Zacapa 23/Galvanina**.

Art. 5 -Svolgimento della prova - Tutti avranno lo stesso materiale a disposizione. Tempistiche 8 minuti in office per preparare materiali e prodotti da portare sul palco. Sul palco la tempistica è di 8 minuti oltrepassati i 10 minuti la gara sarà annullata (Ogni minuto dopo gli 8 a disposizione verrà applicato 1 punto di penalità). Per la prova pratica la miscelazione deve avvenire con qualsiasi tecnica (metal pour, collo libero, jigger).

Art. 6 – Premiazione - Trofei per i primi classificati e gadget e sorprese per tutti gli altri partecipanti. Primo classificato 1000,00 € Secondo classificato 500,00 € Terzo classificato 250,00 €. Le foto della manifestazione e le ricette saranno pubblicate sulla pagina Instagram e Facebook EffemmeHorecaAcademy e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa.