

Regolamento concorso “Arazzo”

Caratteristiche Dei Partecipanti

Aperto a tutti i professionisti e gestori di locali di **QUALSIASI ASSOCIAZIONE o NON ASSOCIATI**. Le **Aziende Sponsor** partecipanti hanno la possibilità di invitare Bartender o gestori di locali, loro clienti.

Regolamento:

I **concorrenti** si iscrivono direttamente presso il Desk della segreteria A.B.I. Professional dando le generalità e il luogo di lavoro (saranno accettate al massimo 50 iscrizioni).

Dovranno utilizzare unicamente i prodotti delle aziende sponsor partecipanti che saranno esposti negli appositi desk, dove avranno la possibilità di chiedere informazioni sui prodotti oltre che degustarli.

I concorrenti usciranno in pedana e qui dopo aver estratto il numero che verrà assegnato al bicchiere e il prodotto sponsor, dovranno in 7 minuti dal momento dell'estrazione prendere le bottiglie ed eseguire una ricetta creata al momento.

La ricetta dovrà essere un fancy drink con un massimo di 6 ingredienti scelti in bottigliera (obbligatoriamente dovrà essere utilizzato il prodotto dello sponsor estratto) comprese le gocce e i prodotti decorativi a contatto con il cocktail.

Attrezzature, ghiaccio e piccole decorazioni verranno fornite in postazione. Il bicchiere dovrà essere scelto fra quelli disponibili in pedana.

La prova del concorso si svolgerà come da numero di uscita assegnato, il concorrente troverà sulla bottigliera tutti i prodotti degli sponsor.

Gli sponsor saranno suddivisi in base ai concorrenti iscritti.

Il concorrente dovrà preparare un cocktail e il tempo a disposizione è quello di 7 minuti a partire dall'estrazione dello sponsor.

La Giuria sarà composta da:

Giuria Degustazione sarà posta in una sala dove non potrà vedere i concorrenti e sarà composta da due persone scelte fra quelle presenti nella sala di concorso.

Valutazione di Degustazione: da 3 a 10 punti solo per il gusto del cocktail. Le prime 6 ricette che totalizzeranno il miglior punteggio si qualificheranno alla finale che si svolgerà a seguire.

I finalisti disputeranno la finale con la stessa ricetta, il punteggio ricevuto in finale verrà sommato a quello avuto precedentemente, le ricette che dalla somma dei punteggi risulteranno essere le prime tre si aggiudicheranno i premi.

La ricetta del primo classificato verrà proposta durante una serata dedicata al post cena di gala.