

REGOLAMENTO

“Campari Bartender Competition 2021-2022” – Fase Selezioni

La Società Davide Campari-Milano N.V., costituita ai sensi del diritto olandese, con sede secondaria in Via Franco Sacchetti 20, 20099 - Sesto San Giovanni (MI), Italia, iscritta nel Registro Imprese di Milano n. 06672120158, Codice Fiscale e P. IVA n. 06672120158, al fine di promuovere e diffondere la conoscenza dei propri prodotti intende indire un concorso a premi denominato “**Campari Bartender Competition**” dedicato ai barman e alle barlady che abbiano compiuto la maggiore età al momento dell’iscrizione

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

ISPIRAZIONE Campari ha da sempre ispirato i migliori Bartender di tutto il mondo con il suo stile, il suo inconfondibile gusto e la Red Passion che rappresenta la passione nella propria professione, l’anima, il corpo, l’energia che permette di creare emozioni uniche, trasformando in arte il proprio lavoro.

TEMA DELLA GARA: “CAMPARI RED PASSION: ISPIRAZIONE E PASSIONE SENZA TEMPO”

Campari, con la 8^a edizione della Campari Bartender Competition, invita tutti i bartender (barman e barlady) a realizzare un cocktail, una creazione originale o un twist di un classico, che porti in vita la Red Passion che ogni giorno caratterizza il loro lavoro.

Ma l'arte ha sempre bisogno di Muse in grado di guidare il processo creativo, per questo i concorrenti potranno scegliere di ispirarsi ad alcune delle più grandi icone del bartending, alcune di esse provenienti dal passato - come Ada Coleman, Jerry Thomas o Don The Beachcomber - oppure a grandi personaggi che sono la storia moderna della miscelazione - quindi scegliere tra “Il Maestro” Salvatore Calabrese, David Wondrich o Dario Comini. La sfida sarà sempre la stessa: lasciarsi ispirare dalla Red Passion.

PROCEDURA DI PARTECIPAZIONE

COME ISCRIVERSI ALLA CAMPARI BARMAN COMPETITION (in sintesi):

Iscriviti al sito compilando il Form con i tuoi dati e quelli della tua ricetta sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 (dal 22 settembre 2021 al 15 novembre 2021).

Se la tua ricetta sarà fra le selezionate dalla giuria di esperti nominata da Campari Academy, accederai alla fase di selezione nella città da te prescelta in fase di iscrizione.

[Puoi leggere tutti i dettagli nel regolamento di seguito riportato](#)

PREMESSA GENERALE

Il partecipante, dal momento della richiesta di partecipazione ed iscrizione alla “**Campari Bartender Competition**”, dichiara di essere consapevole del fatto che si impegna a concedere alla Società Davide Campari Milano N.V. 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.

AREA:

Territorio Nazionale.

PERIODO:

Dal 22 settembre 2021 al 31 gennaio 2022.

Le date e/o location indicate e disponibili sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021

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 dell’organizzazione MIRA Srl e Davide Campari Milano N.V.

DESTINATARI:

Tutti i barman e le barlady professionisti di età superiore ai 18 anni iscritti e registrati regolarmente sul sito internet www.campariacademy.it/bartender-competition-2021

PREMI

In fase di Finale verranno assegnati i seguenti premi per un **valore totale di € 10.000,00 IVA inclusa** che non saranno convertibili in denaro e/o gettoni d'oro e così distribuiti:

1° Classificato: Titolo di **"Campari Bartender of the year"** valido per tutto l'anno 2022 e che comporta i seguenti benefici per un valore totale di € 6.200,00 iva inclusa

- Partecipazione ad un percorso di specializzazione "Campari Experience" presso "Campari Academy" dedicato al brand Campari.
- Viaggio Experience Italia e/o Estero della durata di 4 gg all inclusive.

2° Classificato: Viaggio Experience Italia e/o Estero della durata di 4 gg all inclusive del valore totale di € 3.000,00 iva inclusa

3° Classificato: un bartender Kit esclusivo e personalizzato per un valore totale di € 800,00 iva inclusa.

E' previsto l'intervento del notaio o del delegato dell'Ufficio Fede Pubblica della CCIAA di Milano in tutte le fasi di Semifinali e Finale, in cui ci sarà l'assegnazione del Premio.

MECCANICA DEL CONTEST

Il concorso si articola nelle seguenti fasi:

1. ISCRIZIONE ON LINE

2. PRE-SELEZIONI delle ricette da parte di una giuria composta da professionisti ed esperti di settore che decreterà i partecipanti e le riserve delle selezioni.

3. SELEZIONI A TAPPE con presentazione della ricetta selezionata dalla giuria.

4. SEMI FINALE accederanno alle fasi di Semi Finale i 10 competitors che risulteranno essere i vincitori di giornate delle tappe di selezione.

I Semi Finalisti che accederanno alla Semifinale verranno valutati sulla ricetta con cui sono stati selezionati nella prima fase ed ulteriori due prove a sorpresa.

5. FINALE i migliori 3 punteggi alla fine delle prove della Semifinale accederanno di diritto all'ultima parte della Competition, in cui affronteranno ulteriori prove a sorpresa.

1. ISCRIZIONE ON LINE

Per partecipare al concorso è necessario compilare il modulo presente sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 completo di informazioni personali, ricetta, breve descrizione dell'ispirazione che ha portato alla creazione del cocktail (bastano poche parole).

Nella fase di iscrizione è necessario evidenziare la città dove si desidera svolgere la selezione. Al momento della conferma della partecipazione alle selezioni territoriali verrà confermata data e location effettiva.

Si precisa che:

- l'iscrizione è gratuita
- le iscrizioni saranno aperte **da mercoledì 22 settembre 2021 a lunedì 15 novembre 2021.**

Durante il periodo previsto dal presente regolamento la società Davide Campari Milano N.V. inviterà in varie forme i destinatari della manifestazione a visitare il sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 ed effettuare l'iscrizione al concorso.

La ricetta inviata per essere ritenuta valida dovrà rispettare i seguenti criteri:

- **La ricetta dovrà contenere minimo 1 oz/ 3 cl di Campari**
- La ricetta è libera nella categoria e tecnica di preparazione.
- Sono ammessi ingredienti derivati dal latte, gelati, sorbetti, spezie allo stato naturale, miele e altri dolcificanti naturali
- Sono ammessi ingredienti "home made" solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione e perfettamente conservati (la giuria detiene la possibilità in caso di dubbio sulla non integrità del prodotto di escludere l'ingrediente)
- Altri prodotti alcolici oltre a Campari ed a quelli messi a disposizione dall'organizzazione sono ammessi purché reperiti dal concorrente per la fase di selezione in confezione integra.
- E' vietato l'uso di fiamme libere

2. PRE-SELEZIONI

Dal 16 al 17 novembre 2021, tutte le ricette pervenute tramite iscrizione sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 entro le ore 24.00 del 15 novembre, saranno valutate da una commissione di esperti nominati da Campari Academy che ne valuterà la conformità rispetto ai punti sopra elencati ed alla tematica assegnata al concorso.

Saranno selezionate 20 ricette per ogni giornata di Selezione a calendario per un totale di 200 ricette più 100 ricette totali in riserva (10 a giornata a città).

Tutti i concorrenti selezionati e i concorrenti in riserva saranno informati dall'organizzazione tramite e-mail e l'elenco dei partecipanti selezionati sarà inoltre pubblicato sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 entro le ore 20.00 di venerdì 19 novembre 2021.

3. SELEZIONE A TAPPE

Sono previste 10 giornate totali di selezione suddivise nelle seguenti città:

- Milano	04 giornate
- Roma	02 giornate
- Bari	02 giornate
- Catania	02 giornate

Le giornate di selezione si svolgeranno da **lunedì 29 novembre 2021 a martedì 07 dicembre 2021**. Le date e/o location indicate e disponibili sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 potrebbero essere annullate e/o variare per cause di forza maggiore.

Location, date e orari delle selezioni saranno pubblicate sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021. Si specifica che le spese per raggiungere la location di selezione prescelta sono a carico dei partecipanti.

3. DINAMICA DI GARA SELEZIONI

La fase di Selezione prevede la preparazione di **n° 3 Cocktail uguali** seguendo la ricetta inviata in fase di iscrizione e con la quale si è stati selezionati.

- L'ordine di uscita durante le Selezioni avverrà tramite sorteggio a cura dell'organizzazione al momento dell'arrivo dei concorrenti
 - Ogni concorrente sarà giudicato singolarmente.
 - Il tempo di gara per ogni concorrente è di **10 minuti totali (08 minuti di gara più 02 minuti per il Set Up della postazione)**
 - Le guarnizioni dovranno essere preparate in office ed ogni concorrente avrà a disposizione 10 minuti
 - Allo scadere del tempo di gara (8 minuti) il concorrente non sarà eliminato dalla gara ma sarà penalizzato con 1 punto negativo al minuto sino ad un massimo di 3 punti negativi che corrispondono ad un over time di 3 minuti.
- Nel caso in cui il concorrente superi i 3 minuti il tempo di gara, la sua prova verrà considerata nulla.
- Il Giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 7 minuti e 30 secondi, e ogni secondo allo scoccare dei 7 minuti e 55 secondi.

A CURA DELL'ORGANIZZAZIONE:

Verranno messi a disposizione da Davide Campari Milano N.V. i seguenti materiali e prodotti:

BICCHIERI:

- Coppa da 24,5 cl circa
- Tumbler bassi da 36 cl circa
- Tumbler alti da 44 cl circa

Il partecipante potrà comunque prevedere ed utilizzare dei bicchieri diversi da quelli forniti. Gli stessi saranno a suo carico.

ATTREZZATURE

Per la postazione di gara:

- Boston Shaker
- Bar Mat
- Bar Organizer
- Tovagliolini
- Paletta ghiaccio

- Bowl ghiaccio
- Strainer
- Julep strainer
- Colino
- Pinza frutta
- Mixing glass
- Metal pour
- Jigger (con misure: 2oz/1oz; 1e ½ oz/1oz; 1oz/ ½ oz)
- Bar spoon
- Lime squeezer
- Sifone ISI per SODA

Per l'office:

- Spremiagrumi
- Brocche
- Ice pick
- Vassoi
- Tagliere e coltello frutta

Tutta l'attrezzatura non elencata sarà a cura del partecipante.

La postazione in office utilizzata dal partecipante dovrà essere lasciata pulita. Succhi di frutta freschi sono da preparare in office.

Sarà possibile presentare il proprio drink con prodotti food abbinati.

Ogni prodotto utilizzato per il servizio di accompagnamento al cocktail dovrà essere reperito dal partecipante, in ogni caso non verrà considerato parte integrante del cocktail ma esclusivamente decorativo.

ELENCO PRODOTTI

Frutta:

- Arance
- Limoni
- Lime
- Pompelmo
- Menta

Ghiaccio:

- Cubetti
- Crushed
- Ghiaccio cubo 5x5

Alcolici:

- Campari
- 1757 Vermouth Rosso
- 1757 Vermouth Dry
- Cinzano Vermouth Bianco
- Cinzano Vermouth Rosso
- Cinzano Vermouth Dry
- Aperol
- Averna
- Biancosarti
- Cynar
- Cynar 70
- Braulio
- Braulio Riserva
- Appleton Estate 8yo
- Appleton Estate 12Yo
- Trois Riviere Blanc
- Trois Riviere Ambre

- Trois Riviere Cuvee de L’ocean
- La Mauny Blanc
- La Mauny VO
- Bikens Gin
- Bulldog Gin
- Espolon Tequila blanco
- Espolon Tequila Reposado
- Montelobos Mezcal Espadin
- Montelobos Mezcal Ensemble
- Ancho Reyes Ancho Chile Liquer
- Ancho Reyes Verde Poblano Liquer
- Wild Turkey Rye
- Wild Tukey bourbon
- Wild Turkey 101
- Grand Marnier Cordon Rouge
- Skyy Vodka
- Prosecco D.O.C. Cinzano
- Linea Thomas Henry (soda water, tonic water, ginger beer, ginger ale, grapefruit soda, Bitter Lemon)

Tutti gli altri ingredienti non menzionati negli elenchi precedenti saranno a cura del partecipante.

L’organizzazione si riserva il diritto di oscurare il brand o sostituire la confezione in caso di prodotti concorrenti alla gamma Campari. Inoltre, nella pubblicazione delle ricette, gli alcolici utilizzati non appartenenti alla gamma Campari e/o concorrenti della stessa, verranno evidenziati per categoria merceologica non facendo cenno al brand.

Giurie e giudizio Selezioni e Semi Finale:

- **GIURIA DI DEGUSTAZIONE: 50% Valutazione** del gusto del drink
- **GIURIA TECNICA: 20%** Valutazione dello stile e corretta esecuzione
Negativo massimo – 15% Valutazione di errori tecnici in fase di esecuzione ricetta
Over time massimo – 3 pt
- **GIURIA DI COMUNICAZIONE: 30% Valutazione** della creatività e personalità del concorrente.

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, varrà la valutazione più alta gustativa, in caso di ulteriore parità sarà la valutazione data dalla giuria di comunicazione, in caso di ulteriore parità varrà la valutazione tecnica più alta. Nel caso in cui ci fosse un ulteriore pari merito i concorrenti dovranno effettuare una prova ulteriore a sorpresa.

REGOLAMENTO

“Campari Bartender Competition” – Fase Semi Finale e Finale

Le fasi di Semi Finale e Finale verranno effettuate a Milano e prevedranno 02 giornate consecutive in location da stabilire entro il 31 gennaio 2022.

La società Davide Campari Milano N.V. si occuperà di sostenere le spese di viaggio, vitto ed alloggio di tutti i Semi Finalisti e Finalisti.

4.SEMI FINALE

Accederanno alla Semi Finale un totale di 10 concorrenti. Nel caso in cui uno o più di uno dei concorrenti non potrà accedere alle fasi di Semi Finale e Finale cederà il posto al concorrente che si è classificato al secondo posto nella stessa giornata e luogo di selezione.

Durante la semifinale i concorrenti dovranno presentare la medesima ricetta con la quale hanno vinto la Selezione a tappe.

La dinamica di gara ed i criteri di assegnazione punteggio sono i medesimi della Selezione a Tappe sopra descritti.

Al termine della loro prova dovranno superare un test teorico/degustativo sul mondo Campari. Il test dovrà essere compilato in un tempo limite di 10 minuti. Il punteggio massimo ottenuto è pari a 50 pt.

La somma dei punteggi ottenuti nelle due prove decreterà i 03 Finalisti che accedono all’ultima prova per il titolo di “Campari Bartender of the Year”.

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, varrà la valutazione più alta gustativa, in caso di ulteriore parità sarà la valutazione data dalla giuria di comunicazione, in caso di ulteriore parità varrà la valutazione tecnica più alta e per finire varrà il punteggio più alto ottenuto dal test scritto.

Nel caso in cui ci fosse ancora un pari merito i concorrenti dovranno effettuare una prova ulteriore a sorpresa.

5. FINALE

La Finale si svolgerà a Milano in location da stabilire entro il 31 gennaio 2022 e comunque il giorno seguente rispetto alle Semi Finali.

I 03 Finalisti saranno sottoposti ad una serie di prove di abilità varie e di miscelazione a sorpresa, su temi che saranno svelati il giorno della Finale. I finalisti saranno supportati da tutor durante la preparazione della gara.

DINAMICA FINALE

La fase Finale prevede la preparazione **di n° 3 Cocktail uguali creati al momento da presentare alla Giuria.**

- L'ordine di uscita avverrà tramite sorteggio.
- Ogni concorrente sarà giudicato singolarmente.
- Il tempo di gara per ogni concorrente è di **12 minuti totali comprensivo di set up e gara**
- Le guarnizioni dovranno essere preparate in office ed ogni concorrente avrà a disposizione 10 minuti.
- Allo scadere del tempo di gara il concorrente sarà penalizzato con un punteggio negativo pari a massimo -30 punti.
- Oltre i 3 minuti di over time la prova del concorrente sarà ritenuta nulla.
- Il Giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 11 minuti e 30 secondi, e ogni secondo allo scoccare dei 11 minuti e 55 secondi

I finalisti, oltre ai prodotti da loro acquistati, avranno a disposizione un'ampia gamma di prodotti forniti dall'organizzazione dalla quale attingere.

Il cocktail avrà come unica regola l'obbligo dell'utilizzo minimo di 3c/1oz di Campari.

Giurie e giudizio Finale:

- **GIURIA DI DEGUSTAZIONE: 50% Valutazione**
- **GIURIA TECNICA: 20% Valutazione** dello stile e corretta esecuzione.
Negativo massimo -15% Valutazione di errori tecnici in fase di esecuzione ricetta.
Over time massimo – 3 pt
- **GIURIA DI COMUNICAZIONE: 30% Valutazione** della creatività e personalità del concorrente.

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, varrà la valutazione più alta gustativa, in caso di ulteriore parità sarà la valutazione data dalla giuria di comunicazione, in caso di ulteriore parità varrà la valutazione tecnica più alta. Nel caso in cui ci fosse ancora un pari merito i concorrenti dovranno effettuare una ulteriore prova a sorpresa.

7. RESPONSABILITA' - LIBERATORIE

Il partecipante alla Competizione sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi della Competizione così distinte: Selezioni, prova di accesso, Semi Finale 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.

8. COMPOSIZIONE GIURIA

La giuria sarà composta da esponenti di Campari Academy e da esperti di settore.

Il giudizio della Giuria nelle Pre- Selezioni, Selezioni, prova di accesso, Semi Finale e Finale è insindacabile.

Per tutte le fasi della manifestazione, sarà a discrezione di Davide Campari Milano N.V. la pubblicazione delle classifiche punteggio di ogni concorrente.

9. INFORMAZIONI GENERALI

Le Regole potrebbero variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti dell'organizzazione di MIRA SrL e di Davide Campari Milano N.V.

Le date e/o location indicate e disponibili sul sito www.campariacademy.it/bartender-competition-2021 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 dell'organizzazione MIRA SrL e Davide Campari Milano N.V.

Davide Campari Milano N.V. e MIRA SrL si riservano il diritto di recedere in qualsiasi momento dal rapporto in essere, senza che ciò comporti alcun reclamo da parte dell'iscritto.

10. PUBBLICITA'

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.campariacademy.it/bartender-competition-2021. Il regolamento sarà disponibile e consultabile anche presso la sede della società Davide Campari Milano N.V.

11. DICHIARAZIONI:

- 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).

In caso di mancata fruizione del premio, lo stesso sarà devoluto in beneficenza alla Fondazione:

ASSOCIAZIONE HANDICAP SU LA TESTA ONLUS

Largo Balestra 1,
Milano
02/48951894
CF 97141940151

A garanzia del montepremi è stata presentata una fideiussione assicurativa da parte di Cattolica Assicurazioni con sede Verona C.Fiscale – 00320160237, iscritta all'Albo Imprese da Ivass 1.00012 per un totale di € 10.000,00 (diecimilaeuro,00).

L'importo relativo al presente concorso, a valere sulla suddetta cauzione, è di Euro 10.000,00.

Concorso a premi indetto da:

Promotrice: Davide Campari Milano N.V.
Indirizzo: Via F. Sacchetti, 20
20099 Sesto San Giovanni – Milano – Italia

Soggetto Delegato:

Mira SrL
Via Los Angeles , 129
06081 – Santa Maria degli Angeli – Assisi (Pg)
P.IVA 03458780545