



Concurso de cócteles MARTINI Grand Prix – Información para cocteleros

Inscripción y eliminatorias

- Los expertos de MARTINI evaluarán los ejemplares de cócteles elaborados por los cocteleros y se seleccionará a los ganadores para su asistencia a la Final Nacional de su país o del mercado de MARTINI participante más cercano.
- Para poder optar a una plaza en la Final Nacional, cada coctelero debe presentar una receta de cóctel, así como una foto (JPEG) de su creación y sus datos personales en el enlace "SUBMIT YOUR COCKTAIL" (ENVIAR CÓCTEL) en www.martinigrandprix.com.
- A los Finalistas Nacionales se les comunicará si su candidatura ha sido seleccionada y si podrán presentar su cóctel en la Final Nacional hasta el 10 de julio de 2016. Si los participantes no han recibido ninguna notificación después del 10 de julio, se entenderá que sus candidaturas no han sido seleccionadas.
- Los ganadores de la Final Nacional competirán en la Final Mundial en Italia.
- Las fechas de las finales nacionales en julio se publicarán en www.martinigrandprix.com tan pronto como se disponga de ellas.

- Los cócteles presentados como candidaturas en el MARTINI Grand Prix serán valorados por un panel local de expertos de MARTINI (1 empleado de MARTINI y 2 expertos externos), quienes seleccionarán las mejores recetas de cócteles de Aperitivo y a sus creadores.
- Se valorará la creatividad, la innovación y la presentación de los cócteles, que DEBERÁN contener al menos 4 cl de un ingrediente MARTINI de la gama Aperitivi clásica (MARTINI Rosso, Bianco, Rosato, Riserva Speciale Ambrato, Riserva Speciale Rubino).
- No estará permitido el uso de marcas comerciales competidoras de la cartera BACARDI-MARTINI.
- Los cócteles deberán ser creaciones originales, pero podrán ser variantes de cócteles ya existentes en lo relativo a sus ingredientes, aderezos, cristalería y presentación general.
- Las recetas de cócteles deberán poder maridarse con alimentos.
- Los cócteles deberán inspirarse en cócteles italianos clásicos como el Milano-Torino, Americano o Negroni, y deberán ser diseñados para su consumición como aperitivos pero con un toque moderno.
- El plazo de presentación de candidaturas a la competición MARTINI Grand Prix se cierra el 10 de julio de 2016. No se tendrán en cuenta las candidaturas que se presenten con posterioridad a dicha fecha.

Las finales nacionales

- Las finales nacionales se celebrarán en el país anfitrión.
- Se escogerá un máximo de diez finalistas entre todas las candidaturas presentadas durante la ronda eliminatoria. Los cocteleros deberán presentar sus creaciones en inglés **a través un discurso de 7 minutos máximo.**
- Los finalistas nacionales competirán entre sí en la preparación y la disposición de sus cócteles ante un panel de jueces expertos locales integrado por cocteleros y críticos de reconocido prestigio. MARTINI correrá con todos los gastos de desplazamiento y alojamiento y los finalistas disfrutarán de una estancia de una noche en la ciudad anfitriona.
- El Jurado valorará:
 1. La técnica y la ejecución
 2. El sabor, el equilibrio y la apariencia
 3. La innovación y la creatividad
 4. El cumplimiento de las instrucciones dispuestas en las normas de Martini Grand Prix
 5. La historia y la inspiración
- Toda la información relativa a la sede, el jurado, la fecha y los horarios se comunicará directamente a los finalistas por correo electrónico en inglés o en su idioma local.
- Los tres cocteleros ganadores de las finales nacionales recibirán **una coctelera de MARTINI Grand Prix** del equipo responsable de la marca MARTINI a nivel nacional.
- Los tres cocteleros ganadores de cada país participante, junto con tres participantes seleccionados durante la repesca («wild card»), pasarán a las semifinales de MARTINI Grand Prix que se celebrarán el 1 de septiembre de 2016 en Italia.

La semifinal – Día de práctica

- Se celebrará un Día de práctica para los semifinalistas en la casa MARTINI en Pessione, cerca de Turín, el 31 de agosto de 2016.

- Los semifinalistas participarán en varias *master classes* de preparación para la Semifinal de MARTINI Grand Prix que se celebrará al día siguiente.
- Las *master classes* estarán al cargo de Beppe Musso, el *Master Blender* de MARTINI, Ivano Tonutti, Master Herbalist, Mauro Lotti, MARTINI Expert, Elena Delmagnò, Embajadora de la marca SEU MARTINI y un Chef.
- MARTINI correrá con los gastos de desplazamiento y manutención de los semifinalistas de MARTINI Grand Prix durante el Día de práctica.

La semifinal

- La semifinal de MARTINI Grand Prix se celebrará en Milán (Italia) el 1 de septiembre de 2016.
- La semifinal se celebrará en forma de Prueba de Innovación en la que se solicitará a los semifinalistas que creen un nuevo cóctel utilizando productos MARTINI que combinen con los platos que prepare el Chef de MARTINI Grand Prix.
- Los semifinalistas competirán entre sí en la preparación y disposición de sus cócteles ante un panel de jueces expertos locales integrado por cocteleros y críticos de reconocido prestigio. Deberán presentar sus creaciones en inglés.
- Durante la velada, los semifinalistas participarán en un evento público de Aperitivo. El número de cócteles vendidos representará un 10% de la puntuación Global Final.
- El Jurado valorará:
 1. La técnica y la ejecución
 2. El sabor, el equilibrio y la apariencia
 3. La innovación, la creatividad, la capacidad de improvisación
 4. Los criterios de maridaje con los alimentos, el contraste y la combinación.
- Se seleccionará a 6 ganadores del grupo de semifinalistas, que pasarán a llamarse Ganadores Nacionales.
- Los Ganadores Nacionales competirán en la Final Mundial de Milán el 2 de septiembre de 2016.

- A los participantes que no resulten clasificados se les invitará a asistir como espectadores a la Final de MARTINI Grand Prix del 2 de septiembre.
- Los Ganadores Nacionales recibirán un precioso Trofeo MARTINI.
- Se obsequiará a los 6 Ganadores Nacionales con una visita de 3 días de duración a la Casa Martini para conocerla, así como a las regiones de Piemonte y Asti durante la última semana de septiembre, con todos los gastos de desplazamiento y de manutención cubiertos por MARTINI. La visita también incluirá una visita al Salone del Gusto 2016, organizada para Slow Food, el día 24 de septiembre de 2016.

La Final Mundial

- La Final de MARTINI Grand Prix se celebrará el 2 de septiembre de 2016 en Milán (Italia).
- Los 6 finalistas serán invitados a participar en la Final Mundial, con todos los gastos cubiertos por MARTINI.
- Por la mañana, los seis Finalistas deberán participar en una prueba de improvisación. Deberán reconocer todos los ingredientes para preparar el maridaje perfecto para su propio cóctel de aperitivo moderno MARTINI.
- Por la tarde, prepararán ante el Jurado de MARTINI Grand Prix su propio cóctel de aperitivo MARTINI, junto con una presentación oral en inglés.
- El jurado estará compuesto por un panel de expertos de MARTINI (1 empleado de MARTINI, 1 chef, 1 periodista y 1 coctelero VIP) que seleccionará el mejor cóctel según los siguientes criterios:
 - 1 Técnica y ejecución
 - 2 Sabor, equilibrio y apariencia
 - 3 Innovación, creatividad, capacidad de improvisación
 - 4 Criterio de maridaje, contraste y combinación
- El coctelero ganador recibirá el hermoso Trofeo Ganador de MARTINI Grand Prix para que pueda exponerlo en su barra.
- Se obsequiará al ganador de MARTINI Grand Prix con una visita de 3 días de duración a la Casa Martini para conocerla, así como a las regiones de Piemonte y Asti durante la última semana de septiembre, con todos los gastos de desplazamiento y de manutención cubiertos por MARTINI.

- También se invitará al ganador de MARTINI Grand Prix en calidad de coctelero invitado en representación de MARTINI en el Salone del Gusto 2016 del 24 de septiembre de 2016 en Turín.
- Se invitará al ganador a participar en una visita didáctica a la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (UNISG), fundada en 2004 e inspirada en el movimiento Slow Food, que goza de gran renombre. El objetivo de la UNISG es otorgar entidad académica a la comida como fenómeno complejo e interdisciplinario. Desde su apertura, ha acogido a más de 1.990 alumnos de más de 80 países.
- Diffords Guide, *media partner* de MARTINI Grand Prix, realizará además un perfil de vídeo del ganador o la ganadora.
- El premio principal será una invitación de MARTINI para que el ganador o ganadora de MARTINI Grand Prix colabore como coctelero invitado durante una noche en las coctelerías de mayor prestigio de Europa, con todos los gastos de desplazamiento y honorarios cubiertos por MARTINI.
- Este premio incluirá el desplazamiento del ganador o ganadora, en las fechas que resulten convenientes para ambas partes, comprendidas entre octubre de 2016 y septiembre de 2017, a los bares seleccionados por MARTINI en Londres, París, Milán, Florencia, Madrid, Barcelona, Moscú, Lisboa, Atenas y Roma.

Normas

Participantes:

- Cada cóctel debe ser diseñado como una bebida moderna de Aperitivo.
 - Cóctel basado en la gama MARTINI Aperitivo.
 - Un máximo de seis ingredientes.
 - Los aderezos no se considerarán ingredientes pero DEBERÁN ser comestibles.
 - Todos los cócteles deberán utilizar ingredientes comunes que puedan encontrarse con facilidad.

- No se aceptarán cócteles con ingredientes caseros a no ser que estos puedan elaborarse fácilmente y se incluya una receta completa de los mismos.
 - No se permitirán más de dos sabores por sirope o infusión. No se permitirá el uso de amargos o *shrubs* caseros.
 - No estarán permitidas las infusiones de Martini.
-
- Los concursantes acceden a que las recetas en inglés se muestren durante la competición en directo ante los jueces y los espectadores.
 - Las bebidas deberán basarse en una receta original que no se haya presentado nunca a otro concurso.
 - MARTINI y sus distribuidores se reservan el derecho a utilizar cualquier receta de cóctel creada para cualquier eliminatoria del concurso en sus publicaciones y material publicitario durante el concurso y una vez haya finalizado este.
 - Los concursantes acceden a ser fotografiados, grabados y retransmitidos en tiempo real durante el evento a través del sitio web de MARTINI y de los medios y las redes sociales. Los concursantes ceden a MARTINI los derechos sobre las imágenes y entienden que podrán ser utilizadas en cualquier material publicitario que se elabore en el futuro.
 - Los concursantes acceden a formar parte de las actividades relacionadas con MARTINI Grand Prix durante un año tras la finalización del concurso.

Otras consideraciones

- Todas las recetas de cócteles deberán incluir al menos uno de los siguientes ingredientes: MARTINI Rosso, Bianco, Rosato, Riserva Speciale Ambrato, Riserva Speciale Rubino.
- La receta completa deberá incluir las medidas (ml, cl, oz), así como los aderezos, la cristalería y la presentación general según las instrucciones para cócteles de Aperitivo inspirados en los clásicos italianos.
- El único material que facilitarán los organizadores del evento será hielo y el apoyo en barra, además de los productos MARTINI.

- Todos los participantes deberán traer su propia cristalería y su equipo de preparación.
- Los concursantes deberán preparar tres cócteles para los jueces.
- Los cocteleros dispondrán de siete minutos para crear sus cócteles y explicar su concepto de Aperitivo y su inspiración.

Nombres de los cócteles

- Queda terminantemente prohibido presentar cócteles con nombres vulgares, ofensivos, de contenido sexual o que incluyan palabras relacionadas con estupefacientes u otras sustancias ilegales. Tampoco se permitirá el uso de nombres que puedan resultar degradantes para personas, organizaciones, partidos políticos o grupo étnicos y/o religiosos.

Valoración

- La decisión final de los jueces es responsabilidad suya exclusivamente y no será negociable.

Exención de responsabilidad

- La organización, aunque realizará todo lo posible dentro de lo razonable, no podrá garantizar que la cristalería y el equipo aportado por los participantes no sufrirá daños.
- Los participantes que vayan a asistir a la Final Mundial deberán contar con un seguro a todo riesgo válido durante su viaje a Italia. Asimismo, los participantes tendrán que contar con el seguro (médico o de otro tipo) que sea habitual en su país de residencia para poder participar en las respectivas finales nacionales.

Responsabilidad

- MARTINI se compromete a promocionar sus productos de manera responsable. Beba con moderación – Si bebe, no conduzca.
- Cualquier participante que, a juicio de la organización, practique o fomente el consumo irresponsable de alcohol de cualquier modo quedará descalificado.