



REGOLAMENTO Concorso Denominato "MARTINI GRAND PRIX "

PERIODO:

Dal 01 giugno 2016 ore 16,00

al 10 luglio 2016 ore 16,00 (termine ultimo per le registrazioni sul sito www.bacardimartinigrandclub.com)

SCELTA DEI 10 SEMI-FINALISTI

(su tutto il territorio italiano)

dal comitato di qualità M&R:

entro il 15 luglio 2016 , con comunicazione delle 10 ricette semi-finaliste

SCELTA DEI 3 FINALISTI CON GIURIA:

il 21/07/2016 a Roma. i 3 finalisti parteciperanno alla Finale

Nazionale che si terra' a Milano il 1 settembre 2016.

Il vincitore della Finale Nazionale parteciperà alla Finale Globale che si terra' a Milano il 2 settembre 2016.

COMPOSIZIONE delle GIURIA DI QUALITA':	la giuria (per la semi-finale) sarà composta da 3 persone : Bartender VIP, Chef e staff Martini & Rossi
DATA CONSEGNA PREMI SEMI-FINALE:	immediata
AREA:	Territorio nazionale, Repubblica di San Marino, Città del vaticano
DESTINATARI:	barman professionisti di età superiore ai 18 anni iscritti e registrati al sito internet www.bacardimartinigrandclub.com
PRODOTTI PROMOZIONATI:	- sito internet www.bacardimartinigrandclub.com della società promotrice e pagina www.facebook.com/Bacardi.Martini.Grand.Club

MECCANICA OPERATIVA

Durante il periodo previsto dal presente regolamento (dal 01/06/2016 ore 16,00 al 10/07/2016 ore 16,00), la Società MARTINI & ROSSI SpA inviterà in varie forme i destinatari della manifestazione e cioè i barman professionisti (di età superiore ai 18 anni), a visitare il sito internet www.bacardimartinigrandclub.com e ad effettuare l'iscrizione al presente concorso.

Scopo del concorso è quello di premiare i migliori nuovi cocktail realizzati con i prodotti commercializzati dalla Società promotrice.

Previa compilazione di un form con tutti i dati richiesti (dati anagrafici del barman, nome ricetta, descrizione ricetta – ingredienti e preparazione – foto del cocktail e foto) rilasciando il consenso al trattamento dei propri dati personali ai sensi del Dlgs.196/2003, gli utenti potranno iscriversi al concorso.

E' consentita una singola registrazione per ogni utente, gli utenti che invieranno la loro ricetta- cocktail potranno inviarne solamente uno. Ne verrà data ampia comunicazione.

Si specifica che è ammessa la sola partecipazione singola e non a squadre anche se composte da due persone.

Le immagini dovranno essere nei seguenti formati di supporto: jpg o png.

AMMISSIONE AL CONCORSO

Il contenuto delle immagini circa la realizzazione del cocktail o il prodotto finito dovranno rispettare le norme della responsabilità sociale e del bere responsabile considerando i seguenti punti:

- non saranno accettati immagini con associazioni di guida ed alcool o dove si suggerisce il consumo di bevande alcoliche prima di mettersi alla guida di autoveicoli, di motocicli, di macchinari pesanti, o di praticare attività sportiva.
- non dovranno essere presenti associazioni tra il prodotto e l'efficienza fisica e/o sessuale.

A scanso di equivoci sul sito verrà pubblicato il documento sulla responsabilità sociale Martini & Rossi SpA.

"Nel caso in cui venissero rilevate delle registrazioni anomale (doppioni, nomi di fantasia, non veritiere) non verranno prese in considerazione al fine del concorso".

Le ricette ricevute, giudicate dal comitato della responsabilità sociale idonee al concorso, potranno essere pubblicate sui siti della società alla fine del concorso.

Il materiale sarà visionato in fase preventiva dal comitato di Responsabilità Sociale di Martini & Rossi SpA, che provvederà ad eliminare le ricette che non rispettano i punti sopra citati. Le decisioni del comitato di Responsabilità Sociale di Martini & Rossi SpA sono insindacabili e inoppugnabili.

Tutte le ricette ammesse al concorso entro le ore 16,00 del 28/06/2015, saranno preventivamente valutate dal Comitato interno di qualità e di responsabilità sociale di Martini & Rossi al fine di determinare, entro il 10/07/2016, le 10 migliori ricette quali finaliste.

DICHIARAZIONI PER UPLOAD RICETTE

Prima dell'upload sul sito delle ricette e della sua registrazione al concorso il partecipante :

dichiara di essere consapevole che mediante l'invio delle ricette e delle relative foto si impegna a concedere alla Società MARTINI & ROSSI SpA il diritto e la licenza, non soggetti ad alcun compenso e non esclusivi, di utilizzare, adattare, pubblicare, distribuire, riprodurre ed eseguire il contenuto multimediale, in generale, di esercitare tutti i diritti collegati agli stessi fino all'eventuale revoca da parte degli aventi diritto.

REGOLE CREA IL TUO APERITIVO MODERNO (COCKTAIL PERSONALE) da realizzare in SEMI-FINALE:

Il concorrente dovrà procedere alla realizzazione di un Martini APERITIVO in chiave moderna, ispirato ai grandi aperitivi italiani di sempre (come ad esempio Milano-Torino, Americano, Negroni, Negroni sbagliato),

Il cocktail dovrà poi essere poi servito in 3 bicchieri (portati dal concorrente)

La ricetta dovrà contenere al massimo 6 ingredienti; questi includono qualsiasi sostanza o garnish che possa modificare il profilo gustativo del cocktail.

La guarnizione non verrà calcolata come ingrediente e deve essere completamente commestibile

La ricetta deve essere "originale", mai presentata ad altre competizioni o appuntamenti simili

La ricetta dovrà contenere almeno 4 cl di uno dei prodotti: Martini Bianco, Martini Rosato, Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Rubino.

È consentito l'utilizzo dei soli prodotti del portafoglio Bacardi-Martini, sarà ammesso l'utilizzo di altri prodotti alcolici purchè non in concorrenza.

Caratteristiche del cocktail:

- il cocktail deve possedere le caratteristiche di Aperitivo, come il Milano-Torino, l'americano, il negroni o il negroni sbagliato
- deve costituire un perfetto accompagnamento al cibo
- il cocktail deve essere facilmente riproducibile

- il cocktail deve usare ingredienti possibili da reperire in tutto il mondo
- sono ammessi prodotti home made ma di facile riproducibilità e con ricetta dichiarata. Non sono permessi piu' di due flavours per sciroppo o infusione.
- Non sono permessi home-made bitters, schrubs, o infusioni con Martini.

Tutte le ricette dei cocktail devono essere espresse in "cl/oz" e **descritte in lingua Inglese** .

In seguito alla pubblicazione delle ricette sul sito, dopo il 10/07/2016 il Comitato di qualità e responsabilità Sociale di Martini & Rossi SpA visionerà tutte le ricette pubblicate e valuterà così le 10 ricette ammesse alla finale

Il giorno 15/07/2016 le 10 ricette scelte dal Comitato di responsabilità sociale di Martini & Rossi SpA verranno messe on line sul sito www.bacardimartinigrandclub.com e sulla pagina www.facebook.com/Bacardi.Martini.Grand.Club

Inviando la propria candidature il partecipante:

- dichiara di essere consapevole che mediante l'invio di elaborati fotografici e della ricetta si impegna a concedere alla Società Martini & Rossi SpA il diritto e la licenza, non soggetti ad alcun compenso e non esclusivi, di utilizzare, adattare, pubblicare, distribuire, riprodurre ed eseguire il contenuto, in generale, di esercitare tutti i diritti collegati agli stessi fino all'eventuale revoca da parte degli aventi diritto
- garantisce che gli elaborati fotografici e la ricetta sono originali e che l'utente è titolare dei relativi diritti d'autore
- garantisce che niente di quanto inviato è contrario a norme di legge, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il contenuto degli elaborati testuali non è osceno, diffamatorio, blasfemo, razzista, pedopornografico o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore o diritti di tutela dei dati personali di terzi, dei diritti di pubblicazione e in generale rispetta quanto stabilito dalla legge sul Diritto d'autore (Legge 22 aprile 1941 n. 633) e successive modifiche

SVOLGIMENTO DELLA SEMI-FINALE del 21/07/2016 A ROMA
--

Durante la finale i 10 barman saranno chiamati a preparare il loro cocktail personale Martini Aperitivo Moderno (la stessa ricetta che avranno uploadato sul sito) per poi presentarlo e sottoporlo all'assaggio dei giurati facenti parte della giuria all'uopo selezionata secondo le specifiche sopra riportate.

Tutti i semi-finalisti dovranno essere preparati a discutere e descrivere (in LINGUA inglese) il percorso e l'ispirazione dietro alla creazione del loro cocktail.

Al termine della prova verranno decretati i 3 finalisti che si contenderanno il titolo di campione italiano e la partecipazione alla finale mondiale del giorno 2 settembre a Milano.

Si specifica che tutti gli ingredienti alcolici, succhi, decorazioni e tutto l'occorrente per la preparazione di tutte le ricette finaliste saranno messi a disposizione di ciascun barman da parte della società promotrice, fatto salvo 3 bicchieri e le attrezzature da barman e alcuni prodotti difficilmente recuperabili/Home made, che dovranno essere portati dal finalista.

Durante il tempo a disposizione per la preparazione del cocktail i 10 barman dovranno presentare il cocktail descrivendo storia, ingredienti e metodo di preparazione (speech) in lingua Inglese, in 7 minuti.

GIURIA DI QUALITA' della FINALE

La giuria sarà composta da Bartender VIP, Chef e staff Martini & Rossi per un totale di n. 3 persone.

I nomi dei giurati verranno comunicati e resi noti per tempo.

GIUDIZIO

La giuria valuterà per ciascuno dei 10 semi-finalisti :

il Martini Aperitivo Moderno in base alla valutazione dei seguenti parametri:

- 1) tecnica e mise-en-place
- 2) aroma, bilanciamento e aspetto

- 3) innovazione e creatività
- 4) attinenza al regolamento
- 5) storia e ispirazione

Ogni giudice compilerà la scheda di valutazione con un punteggio da 1 a 5.

La somma del punteggio espresso per ciascun candidato/valutazione sarà il punteggio ottenuto complessivamente dallo stesso ai fini della classifica finale.

Una valutazione overall sul cocktail sarà utilizzata solo in caso di parità. (Trattasi di una successiva valutazione).

I n. 10 Martini Aperitivo Moderno finalisti (foto, testi ricette) e le relative schede (form di registrazione recanti i dati dei partecipanti/barman) saranno numerati progressivamente in ordine di arrivo/registrazione al concorso.

I suddetti dati verranno catalogati e archiviati separando le schede di adesione contenenti i dati personali dalle foto/testi, in modo tale da garantire l'anonimato dei partecipanti al momento della loro valutazione da parte della giuria.

I partecipanti/barman ai fini della loro presentazione alla Giuria al momento della loro esibizione/performance saranno identificati solo da un numero posto sulla maglietta che corrisponderà alla sua scheda, testi, ricetta. I giurati valuteranno pertanto i candidati nell'assoluto anonimato.

I premi disponibili verranno assegnati nel seguente modo:

3 FINALISTI:

I 3 Finalisti Nazionali vinceranno numero 1 Shaker Parisienne cesellati a mano Officine Lannino.

I 3 finalisti si aggiudicheranno la partecipazione alla Finale Nazionale che si terrà a Milano il giorno 1 settembre 2016, ove Martini provvederà a viaggio, vitto e alloggio.

L'assegnazione dei premi sarà determinata esclusivamente dal giudizio espresso dalla giuria titolata tramite la somma dei voti espressi da ciascun giurato.

Le decisioni della giuria sono insindacabili e inoppugnabili.

I 3 semi-finalisti verrà proclamato tali in occasione dell'evento subito dopo la chiusura della valutazione della giuria e della sottoscrizione del verbale da parte dei giurati.

<p style="text-align: center;">SVOLGIMENTO DELLA FINALE NAZIONALE A MILANO 31 AGOSTO E 1 SETTEMBRE 2016</p>
--

La Finale si svolgera' durante il 31 settembre e 1 agosto 2016.

Durante il primo giorno a tutti i 3 finalisti nazionali verra' dato un training a Pessione dal Martini Experts Team, che fornira' tutti gli strumenti cognitivi per affrontare la prova del giorno successivo.

PRIMO GIORNO (31 agosto 2016): Pessione

Pessione training.

I finalisti riceveranno un giorno di training all'interno di Casa Martini a Pessione (To) dai nostri Masters Beppe Musso e Ivano Tonutti, da Mauro Lotti, Da Elena Delmagno (SEU Martini Brand Ambassador e uno chef.

SECONDO GIORNO (1 settembre 2016):Milano FINALE NAZIONALE

Durante la prima parte della giornata i finalisti saranno tenuti a sostenere una gara di improvvisazione, che consistera' nel creare un cocktail in abbinamento ad un side (finger-food) che uno Chef preparera' all'uopo.

Ai concorrenti verranno forniti tutti i prodotti e materiali necessari.

Durante il tempo a disposizione per la preparazione del cocktail i 3 Finalisti Nazionali dovranno presentare il cocktail descrivendo ispirazione, criteri usati per la scelta degli ingredienti e metodo di preparazione (speech)in lingua Inglese.

GIURIA DI QUALITA' della PROVA

La giuria sar  composta da Bartender VIP, Giornalista stampa di settore, Chef e staff Martini & Rossi per un totale di n. 4 persone.

GIUDIZIO

La giuria valuter  per ciascuno dei 3 finalisti :

- 1)tecnica e presentazione
- 3)aroma, bilanciamento e aspetto
- 4)innovazione, creativita'e capacita'di improvvisazione
- 5)criterio di abbinamento al finger food /equilibrio/contrasto

Durante la serata, avr  luogo un evento (orario Aperitivo) aperto al pubblico, nel quale il vincitore prepareranno il suo Martini Aperitivo Moderno personale, quello con cui e stato selezionato.

Il numero dei cocktail serviti dalñ vinvitore verra' considerato come parte del punteggio per la prova finale.

10 per cent score

Questa prova decretera' il Vincitore Nazionale, che si aggiudichera':

PRIMO CLASSIFICATO:

-numero una Targa MGP 2016.

-numero 1 viaggio denominato "Pessione Trip" (Casa Martini Experience, Vermouthland e salone del Gusto), comprensivo di viaggio andata e ritorno dal luogo di residenza del vincitore tramite aereo/treno, albergo con pernottamento con trattamento di pensione completa nella zona di Torino da effettuarsi il 21,22,23,24 settembre 2016.

-accesso alla Finale Mondiale che si terra' a Milano il 2 settembre 2016.

2 e 3 CLASSIFICATO:

-numero due Targa MGP 2016.

-numero 2 viaggi denominati "Pessione Trip" (Casa Martini Experience, Vermouthland e salone del Gusto), comprensivo di viaggio andata e ritorno dal luogo di residenza del vincitore tramite aereo/treno, albergo con pernottamento con trattamento di pensione completa nella zona di Torino da effettuarsi il 21,22,23,24 settembre 2016.

-possibilita' di assistere allo svolgimento come ospiti della Finale Mondiale che si terra' a Milano il 2 settembre 2016.

In serata il Finalista Nazionale sara' tenuto a partecipare ad un evento pubblico (orario Aperitivo), dove preparera' per gli avventori il suo Martini Aperitivo Moderno.

Il numero di cocktail serviti verra' considerato nel final score della Finale Mondiale.

(peso 10% sul total score).

TERZO GIORNO (2 settembre 2016): Milano FINALE GLOBALE

Durante la prima parte della giornata i 5 bartender finalisti (provenienti da Spagna, Italia, Grecia, Francia e Portogallo) saranno impegnati in una seconda prova di improvvisazione.

Con le cognizioni del training fornito a Pessione, saranno invitati a reperire in diversi luoghi prescelti che verranno comunicati per tempo, tutti gli ingredienti per creare e preparare il perfetto Food-Pairing al proprio Martini Aperitivo Moderno col quale sono stati selezionati nel concorso.

Nella seconda parte della giornata avrà luogo la Finale Globale alla quale parteciperanno i 5 Finalisti (provenienti da Spagna, Italia, Grecia, Francia e Portogallo), che dovranno preparare e servire in 4 bicchieri il proprio Martini Aperitivo Moderno col quale sono stati selezionati nel concorso.

Al termine della prova verrà decretato il vincitore Globale del Martini Grand Prix 2016.

Si specifica che tutti gli ingredienti alcolici, succhi, decorazioni e tutto l'occorrente per la preparazione di tutte le ricette finaliste saranno messi a disposizione di ciascun barman da parte della società promotrice, fatto salvo 3 bicchieri e le attrezzature da barman e alcuni prodotti difficilmente recuperabili/Home made, che dovranno essere portati dal finalista.

Durante il tempo a disposizione per la preparazione del cocktail personale il finalista barman dovranno presentare il cocktail descrivendo storia, ingredienti e metodo di preparazione (speech) in lingua Inglese, presentandolo in abbinamento al finger food creato la mattina.

GIURIA DI QUALITA' della FINALE

La giuria sarà composta da Bartender VIP, giornalista stampa di settore, Chef e staff Martini & Rossi per un totale di n. 4 persone.

I nomi dei giurati verranno comunicati e resi noti per tempo.

GIUDIZIO

La giuria valuterà per il cocktail finalista :

il Martini Aperitivo Moderno in base alla valutazione dei seguenti parametri:

- 1) tecnica e presentazione
- 2) aroma, bilanciamento e aspetto
- 3) innovazione, creatività e capacità di improvvisazione
- 4) criterio di abbinamento al finger food /equilibrio/contrasto

Ogni giudice compilerà la scheda di valutazione con un punteggio da 1 a 5.

La somma del punteggio espresso per ciascun candidato/valutazione sarà il punteggio ottenuto complessivamente dallo stesso ai fini della classifica finale.

Una valutazione overall sul cocktail sarà utilizzata solo in caso di parità. (trattasi di una successiva valutazione).

I premi disponibili verranno assegnati nel seguente modo:

1° CLASSIFICATO:

- numero 1 Trofeo in metallo "Kylux"

- Lui o lei sarà invitato ad un viaggio di studio istruito dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). Fondata nel 2004 e ispirato da Slow Food, l'Università è una realtà di prestigio. Lo scopo di UNISG è quello di dare dignità accademica sul cibo come un complesso fenomeno, multidisciplinare, e ha ospitato, fin dalla sua apertura, oltre 1.990 studenti provenienti da più di 80 paesi.

Lui o lei avrà il proprio profilo video creato dalle Diffords Guide.

- il vincitore del Martini Grand Prix sarà invitato a partecipare come protagonista a una serie di guest bartending in alcuni top cocktail bar europei, in date reciprocamente convenienti tra ottobre 2016 e settembre 2017. I cocktail bar saranno selezionati da MARTINI a Londra, Parigi, Milano, Firenze, Madrid, Barcellona, Mosca, Lisbona, Atene e Roma.

2 e 3 CLASSIFICATO:

-numero 2 Trofeo in metallo "Kylix",

L'assegnazione dei premi sarà determinata esclusivamente dal giudizio espresso dalla giuria titolata tramite la somma dei voti espressi da ciascun giurato.

Le decisioni della giuria sono insindacabili e inoppugnabili.

Il vincitore verrà proclamato tale in occasione dell'evento subito la chiusura della valutazione della giuria e della sottoscrizione del verbale da parte dei giurati.

DICHIARAZIONI

La Società promotrice dichiara che:

- terrà regolare registrazione dei nominativi degli utenti che avranno preso parte al concorso
- sono ammessi alla partecipazione al concorso esclusivamente i barman professionisti cittadini maggiorenni residenti in Italia, Repubblica di San Marino iscritti al Bacardi Martini Grand Club
- provvederà alla consegna dei premi agli aventi diritto entro xxxxx giorni dalla data di assegnazione;
- si atterrà nella raccolta dei dati personali alla legge 675/96 e D.L. 196/2003;
- il regolamento integrale sarà a disposizione di chiunque ne faccia richiesta presso la sede della Società promotrice e presso la sede della Società delegata Promotion Plus Uno S.r.l., oltreché sul sito www.bacardimartinigrandclub.com
- le ricette pervenute, che saranno ritenute idonee dal comitato di responsabilità sociale, verranno messi online su sito www.bacardimartinigrandclub.com e sui siti www.facebook.com/Bacardi.Martini.Grand.Club
- con l'accettazione del presente regolamento il partecipante autorizza esplicitamente la pubblicazione della propria opera/ricetta e riconosce e dichiara di non avere diritto a corrispettivo alcuno per tale pubblicazione.
- la partecipazione al presente concorso implica il riconoscimento del diritto della Società organizzatrice, a pubblicare e ad utilizzare a propria discrezione le ricette in ogni forma e modo, anche ai fini pubblicitari, senza ulteriori costi e oneri
- la società promotrice al momento della pubblicazione delle ricette entrerà in possesso di tutti i diritti degli stessi per poterli pubblicare su qualsiasi sito internet decida. Il partecipante non avrà null'altro da pretendere.
- la società fornitrice del software non sarà responsabile di malfunzionamenti dovuti a problemi o incompatibilità con l'hardware, il software o la connessione di rete dell'utente finale

- Nel caso in cui il collegamento subisca un'accidentale interruzione durante la compilazione del modulo di registrazione, il caricamento della ricetta o l'invio dello stesso, il partecipante potrà ricollegarsi al sito e ripetere le operazioni di compilazione del modulo di registrazione e dell'invio dello stesso;

Qualora i dati forniti in fase di registrazione al social network Bacardi Martini Grand Club non coincidessero con quelli presenti sul documento di identità o il partecipante sia minorenne, la vincita verrà annullata ed il premio assegnato al barman classificatosi subito dopo il barman escluso e così via scalando di posizione.

Di ciò verrà data ampia comunicazione ai partecipanti.

La partecipazione alla manifestazione in oggetto comporta l'accettazione di ogni parte del regolamento senza alcuna riserva. Ogni tentativo di truffa e di ogni dichiarazione inesatta o falsa implica l'immediata squalifica. E' severamente vietato modificare o tentare di modificare le disposizioni relative al concorso a premi, in particolare le modalità e gli elementi determinanti il buon esito dello stesso. La Società Organizzatrice si riserva il diritto di intentare azioni giudiziarie contro chiunque non rispetti il presente regolamento o abbia posto in essere comportamenti di truffa o tentata truffa. Il software è strutturato in maniera da poter effettuare il controllo sull'utilizzo univoco del nominativo abbinato all'indirizzo e-mail e alla data di nascita digitato.

Informativa Privacy

(Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003)

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, si rende noto che i dati personali dei partecipanti alla presente operazione saranno trattati ai fini dell'espletamento della manifestazione. Il trattamento sarà effettuato con strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza anche attraverso sistemi automatizzati. Ai sensi degli artt. 7,8,9 del D.Lgs n. 196/2003 il partecipante potrà esercitare i relativi diritti tra cui avere accesso ai propri dati, chiederne la modifica e la cancellazione oppure opporsi al loro utilizzo. I dati saranno trattati da Martini & Rossi SpA , quale società promotrice, da E3 Srl qual società ricevente gli elaborati/ricette/immagini, fornitrice del sistema di registrazione dei voti e di registrazione al concorso e da Promotion Plus Uno Srl, quale società delegata ai soli fini della gestione del concorso.

PUBBLICITA'

La manifestazione sarà comunicata ai destinatari attraverso i siti internet www.bacardimartinigrandclub.com, www.martinierossi.it , Profilo ufficiale Bacardi Martini Grand Club su Facebook <http://www.facebook.com/Bacardi.Martini.Grand.Club>

Pessione Cheri, 0/0/2016

Società MARTINI & ROSSI
SpA