



## A competição MARTINI Grand Prix Cocktail – Informações para Barmen

### Participação e qualificação

- As participações de cocktails enviadas pelos Barmen serão avaliadas por especialistas MARTINI, sendo que estes irão selecionar os vencedores que irão participar na Final Nacional do seu próprio país ou no mercado Martini participante mais próximo.
- Para se candidatarem a um lugar na Final Nacional, cada barman tem de enviar uma receita de cocktail, bem como uma fotografia (JPEG) da sua criação e os detalhes pessoais na ligação "SUBMIT YOUR COCKTAIL" (ENVIAR O SEU COCKTAIL) em [www.martinigrandprix.com](http://www.martinigrandprix.com).
- Os finalistas nacionais serão notificados caso tenham sido bem-sucedidos e selecionados para apresentarem o seu cocktail nas Finais Nacionais a 10 de julho de 2016. Caso os participantes não tenham sido notificados a 10 de julho, tal significa que não foram bem-sucedidos na prova e que, por conseguinte, não foram selecionados.
- Os vencedores da Final Nacional irão competir para Final Geral em Itália
- As Finais Nacionais em julho serão publicadas em [www.martinigrandprix.com](http://www.martinigrandprix.com) assim que os resultados forem conhecidos.
- Todas as participações no Martini Grand Prix serão avaliadas por um painel de especialistas MARTINI (1 colaborador interno da MARTINI e 2

especialistas externos) que irão selecionar as melhores receitas de cocktails Aperitivo e os respetivos barmen

- As participações serão avaliadas pela criatividade, inovação e apresentação. Além disso, estão OBRIGADAS a utilizar 4 cl de um ingrediente MARTINI da gama clássica Aperitivi (MARTINI Rosso, Bianco, Rosato, Riserva Speciale Ambrato, Riserva Speciale Rubino).
- As marcas da concorrência do portefólio BACARDI-MARTINI não podem ser utilizadas nas participações dos barmen
- As participações devem ser criações originais mas podem também consistir em variações (em termos de ingredientes, guarnições, material de vidro e apresentação geral) de cocktails anteriormente criados.
- As receitas de cocktails devem poder ser facilmente combinadas com pratos de comida.
- As participações devem ser inspiradas em cocktails clássicos italianos como o Milano-Torino, Americano ou Negroni e ser concebidas para serem apreciadas como um Aperitivo com um toque moderno.
- As participações no MARTINI Grand Prix só podem ser efetuadas até 10 de julho de 2016. Após esta data, não serão avaliadas quaisquer outras participações.

### **As Finais Nacionais**

- As Finais Nacionais irão decorrer no país anfitrião participante.
- Um máximo de dez finalistas será selecionado de entre as participações enviadas durante a ronda de qualificação. É necessário que os barmen apresentem as suas criações em inglês.
- Os finalistas nacionais irão competir individualmente ao prepararem e servirem os seus cocktails em frente a um painel de júris especialistas locais composto por barmen e apreciadores de bebidas famosos. Todas as despesas de alojamento e viagens serão suportadas pela MARTINI, pelo que os finalistas podem desfrutar de uma noite de estadia na cidade anfitriã.
- O Júri irá avaliar:
  1. Técnica e mise-en-place
  2. Sabor, equilíbrio e aspeto
  3. Inovação e criatividade
  4. Cumprimento dos pontos definidos nas regras do Martini Grand Prix

## 5. História e inspiração

- Todas as informações relacionadas com o evento, júri, data e horários serão diretamente comunicadas aos finalistas via e-mail em inglês ou na sua língua local.
- Os três barmen vencedores de cada uma das Finais Nacionais serão premiados com um **Shaker MARTINI Grand Prix** pela equipa nacional da marca MARTINI.
- Os 3 barmen vencedores de cada país participante e os três participantes repescados serão convidados para as Semifinais do MARTINI Grand Prix, que irão decorrer em Itália a 1 de setembro de 2016.

### **As Semifinais – Dia de Formação**

- Irá decorrer um dia de formação para os semifinalistas na sede da MARTINI em Pessione, perto de Turim, a 31 de agosto de 2016.
- Os Semifinalistas farão parte de uma série de aulas avançadas para se prepararem para as Semifinais do MARTINI Grand Prix a decorrer no dia seguinte.
- As aulas avançadas serão orientadas por Giuseppe Musso (Mestre de misturas da MARTINI), Ivano Tonutti (Master Herbalist), Mauro Lotti, Elena Delmagno (Embaixadora da marca SEU MARTINI) e um Chef.
- As viagens e despesas dos barmen para o Dia de Formação para as Semifinais do MARTINI Grand Prix serão suportadas pela MARTINI.

### **As Semifinais**

- As Semifinais do MARTINI Grand Prix irão decorrer em Milão (Itália) a 1 de setembro de 2016.
- As Semifinais irão decorrer sob o formato de um teste de Inovação, no qual os Semifinalistas terão de criar novos cocktails com produtos MARTINI que possam ser combinados com pratos preparados pelo Chef do MARTINI Grand Prix
- Os Semifinalistas irão competir individualmente ao prepararem e servirem os seus cocktails em frente a um painel de júris especialistas locais composto por barmen e apreciadores de bebidas famosos. As suas criações devem ser apresentadas em inglês.

- Durante a noite, os Semifinalistas irão participar no evento público Aperitivo. O número de cocktails vendidos será tido em conta como parte da pontuação total da Final Geral (com um peso de 10%)
- O Júri irá avaliar:
  - 1 Técnica e mise-en-place
  - 2 Sabor, equilíbrio e aspeto
  - 3 Inovação, criatividade, capacidade de improviso
  - 4 Critério de combinação com pratos de comida e contraste
- Serão selecionados 6 vencedores do grupo de Semifinalistas, denominados de Vencedores Nacionais a partir desse momento
- Os Vencedores Nacionais irão competir na Final Geral em Milão a 2 de setembro de 2016.
- Os restantes participantes serão convidados a assistir à Final do MARTINI Grand Prix a 2 de setembro.
- Os Vencedores Nacionais serão premiados com um lindíssimo Troféu MARTINI.
- Os 6 Vencedores Nacionais serão também premiados com uma visita de três dias à sede da MARTINI para que possam desfrutar da Casa Martini e das regiões de Piemonte e Asti durante a última semana de setembro com todas as despesas a serem suportadas pela MARTINI. A visita irá incluir também outra visita ao 2016 Salone del Gusto, feira de Slow Food a 24 de setembro de 2016.

## **A Final Geral**

- A Final do MARTINI Grand Prix irá decorrer a 2 de setembro de 2016 em Milão (Itália).
- Cada um dos 6 Finalistas será convidado a participar na Final Geral com todas as despesas a serem suportadas pela MARTINI.
- Durante a manhã, os sete Finalistas terão de participar num desafio de improviso. Neste desafio, devem reunir todos os ingredientes para prepararem o prato que melhor combina com o seu próprio cocktail Aperitivo Moderno MARTINI.

- Durante a tarde, irão preparar o seu próprio cocktail Aperitivo Moderno MARTINI, com uma apresentação em inglês, em frente ao júri do MARTINI Grand Prix.
- O júri será composto por um painel de especialistas MARTINI (1 colaborador interno da MARTINI, 1 chef, 1 jornalista e 1 barmen VIP), que irá selecionar o melhor cocktail aplicando os seguintes critérios:
  - 1 Técnica e mise-en-place
  - 2 Sabor, equilíbrio e aspeto
  - 3 Inovação, criatividade, capacidade de improviso
  - 4 Critério de combinação e contraste
- O barman vencedor será premiado com um fantástico Troféu dos Vencedores do MARTINI Grand Prix a ser apresentado no seu bar.
- O vencedor do MARTINI Grand Prix será também premiado com uma visita de 3 dias à sede da MARTINI para que possam desfrutar da Casa Martini e das regiões de Piemonte e Asti durante a última semana de setembro com todas as despesas a serem suportadas pela MARTINI.
- O vencedor do MARTINI Grand Prix será o barman convidado para a MARTINI no 2016 Salone del Gusto ou Slow Food Festival em Turim a 24 de setembro de 2016.
- Além disso, será convidado para uma visita de estudo orientada pela Universidade de Ciências Gastronómicas de Pollenzo (UNISG). Fundada em 2004 e inspirada pela Slow Food, esta Universidade é uma realidade prestigiada. O objetivo da UNISG reside em dignificar academicamente os alimentos como um fenómeno complexo e multidisciplinar, tendo recebido desde a sua inauguração cerca de 1990 alunos oriundos de mais de 80 países.
- O vencedor terá também o seu próprio perfil de vídeo criado pela Diffords Guide, o parceiro multimédia do MARTINI Grand Prix. Como prémio principal, o vencedor do MARTINI Grand Prix será o barman convidado pela MARTINI, durante uma noite, nalguns dos melhores bares de cocktails da Europa com todas as despesas de viagens e trabalho a serem suportadas pela MARTINI.
  - Este prémio fará com que o vencedor viaje pelas seguintes cidades em datas mutuamente convenientes entre outubro de 2016 e setembro de 2017. Os bares serão selecionados pela MARTINI em Londres, Paris, Milão, Florença, Madrid, Barcelona, Lisboa, Atenas e Roma

## Regras

### Participantes:

- Cada participação deve ser concebida como um cocktail Aperitivo Moderno
  - Cocktail de base Aperitivo MARTINI.
  - Máximo de seis ingredientes.
  - A guarnição não é avaliada uma vez que é OBRIGATÓRIO que os ingredientes sejam comestíveis.
  - Todos os cocktails devem utilizar ingredientes habitualmente disponíveis.
- Cocktails compostos por ingredientes especificamente caseiros não poderão ser selecionados a não ser que possam ser facilmente concebidos e seja incluída uma receita completa.
- Não são permitidos mais de dois sabores por xarope ou infusão. É permitida a utilização de amargos ou xaropes que não sejam caseiros.
  - Não é permitida a utilização de infusões Martini
- Os concorrentes concordam em demonstrar as suas receitas durante uma competição ao vivo em frente ao júri e aos espetadores em inglês.
- A bebida deve ser uma receita original e não ter participado anteriormente em qualquer outra competição.
- A MARTINI e os respetivos distribuidores, reservam-se o direito de utilizar a receita de cocktail criada para qualquer publicitação do torneio nas suas publicações e materiais de marketing durante e após a conclusão da competição.
- Os concorrentes concordam em ser fotografados, gravados e apresentados em tempo real durante o evento através os canais de comunicação social e página Web da MARTINI. Os concorrentes cedem à MARTINI o direito às imagens e compreendem que estas podem ser utilizadas em materiais de marketing no futuro.
- Os concorrentes concordam em fazer parte das atividades relacionadas com o Martini Grand Prix até um ano depois da conclusão da competição

### Considerações:

- Todas as receitas de cocktail devem incluir pelo menos um dos seguintes ingredientes MARTINI: Rosso, Bianco, Rosato, Riserva Speciale, Ambrato, Riserva Speciale Rubino
- A receita completa deve ser expressa com medidas (ml, cl, oz). Além disso, a guarnição, material de vidro e apresentação geral devem seguir

os pontos definidos para um cocktail Aperitivo Moderno, inspirado pelos clássicos italianos.

- Os únicos materiais fornecidos pelos organizadores do evento, além de produtos MARTINI, serão gelo e suporte de segunda linha no bar.
- Todos os participantes devem trazer o seu próprio material de vidro e outros equipamentos que o ajudem a servir o seu cocktail.
- Os concorrentes devem estar preparados para elaborar três cocktails para o painel de júris.
- Os barmen terão sete minutos para criar os seus cocktails e explicar o seu conceito Aperitivo e inspiração.

#### Nomes dos Cocktails

- É proibido apresentar um cocktail com nomes que sejam considerados vulgares, ofensivos, associados a conteúdos de cariz sexual ou de narcóticos ou outras substâncias ilegais. Outros nomes não autorizados incluem nomes que afetem pessoas, organizações, afiliações políticas, grupos étnicos e/ou religiosos.

#### Avaliação

- A decisão final dos júris é exclusiva aos mesmos e não negociável.

#### Isenção de responsabilidade

- Apesar de serem envidados todos os esforços nesse sentido, o organizador não pode assegurar a devolução em boas condições do material de vidro ou equipamentos fornecidos pelos participantes.
- Caso participem na Final Geral, os participantes devem dispor de seguro total para viagens a Itália. Além disso, os participantes devem dispor de seguros comuns (de saúde ou outros) no seu país de residência para que possam participar nas suas respetivas Finais Nacionais.

#### Responsabilidade

- A MARTINI assume a responsabilidade de promover os seus produtos de forma responsável. Beba moderadamente – Se conduzir, não beba.
- Serão desqualificados quaisquer participantes suspeitos de praticar ou promover o ato de beber de forma irresponsável.

FIM