

# Concorso a premi

## “Miscelatore Record Nazionale 2016”

### Regolamento

La ditta Giulio Cocchi Spumanti S.r.l. con sede legale in Via Orfanotrofo, 10 - 14100 Asti indice il concorso a premi denominato “Miscelatore Record Nazionale 2016” che si svolgerà secondo le modalità di seguito descritte.

#### **Art. 1) SOGGETTO DELEGATO**

Il soggetto promotore delega la società [MAX MARKETING S.r.l.](#) con sede operativa in Via Cassala n. 16/18 – 25126 Brescia e sede legale in via F. Pontara n. 26 – 25026 Concesio (BS) allo svolgimento delle pratiche amministrative inerenti questo concorso a premi.

#### **Art. 2) DURATA**

Dal 22 aprile 2016 al 4 luglio 2016.

#### **Art. 3) DESTINATARI**

Barman e Barlady maggiorenni residenti o domiciliati sul territorio italiano e Repubblica di San Marino.

#### **Art. 4) MONTEPREMI**

Nr. 1 biglietto aereo A/R per recarsi a New Orleans in occasione del “Tales of the Cocktail”, dal 19 al 24 luglio 2016. Valore indicativo € 1.200,00

#### **Art. 5) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

Il concorso a premi ha lo scopo di scegliere il Miscelatore Futurista più creativo ed ardimentoso, creatore della Polibibita che meglio saprà valorizzare questo stile di miscelazione attraverso i prodotti Cocchi e la liquoristica storica italiana. Il Miscelatore Futurista, attenendosi strettamente al NeoManifesto disponibile all’indirizzo web <http://www.cocchi.it/miscelatore-record-nazionale-futurista>, dovrà creare, usando esclusivamente prodotti italiani, la polibibita vincente che lo condurrà a New Orleans al Tales of the Cocktail.

#### **Iscrizioni**

Per partecipare i candidati dovranno iscriversi dal 20 aprile all’8 giugno 2016, inviando all’indirizzo e-mail [barcocchi@cocchi.com](mailto:barcocchi@cocchi.com) i seguenti dati:

- Nome, cognome, data di nascita, indirizzo email, telefono
- Quisibeve (Locale/Bar/Scuola) all’interno del quale si cimenta nella miscelazione
- Nome e ricetta della Polibibita con la quale intendono partecipare alla competizione, specificandone la composizione e preparazione,
- Fotografia della Polibibita e (opzionale) video della realizzazione della Polibibita

#### **Pre-selezione**

Le formule pervenute **entro l'8 giugno 2016** verranno verificate e valutate da una commissione di esperti. Verranno selezionate le migliori 10 ricette in base ai seguenti criteri:

- a) Aderenza storica
- b) Rispetto delle regole della miscelazione futurista riassunte nel NeoManifesto e nel video di presentazione, disponibili all'indirizzo web <http://www.cocchi.it/miscelatore-record-nazionale-futurista>
- c) Creatività e originalità della ricetta
- d) Tecnica di esecuzione
- e) Conoscenza e valorizzazione dei prodotti Cocchi

e che si atterranno alle seguenti regole:

- f) Le ricette devono obbligatoriamente contenere uno o più prodotti Cocchi nella misura di 3 cl minimo
- g) Limite massimo di 5 ingredienti liquidi nella formula
- h) Limite massimo di 6 ingredienti decorativi, sia interni che esterni al bicchiere
- i) Le decorazioni interne dovranno essere necessariamente edibili.
- j) Le decorazioni esterne possono NON essere edibili
- k) E' ammesso l'uso di un ingrediente "fatto in casa", sia esso da decorazione che nella formula ma solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione; tale ingrediente è ammesso a patto che sia di origine locale, legato al territorio e alla tradizione italiana.
- l) Sono ammessi profumi, musica, rumori, luci ed oggetti che richiamino il tema della polibibita o il periodo di riferimento
- m) è proibito l'uso del jigger e del metal pour
- n) Gli ingredienti scelti dovranno essere d'origine italiana e preferibilmente delle seguenti aziende: Campari, Luxardo, Pallini, Tassoni, Fabbri, Nardini, Alpestre, Strega, oltre a Cocchi.

La commissione si riunirà **entro il 15 giugno 2016**, alla presenza di un notaio o del funzionario incaricato della tutela del consumatore e della fede pubblica presso la Camera di Commercio territorialmente competente.

I 10 Miscelatori selezionati dalla Commissione Futurista accederanno alla fase successiva che si svolgerà a Torino il **4 luglio 2016** (località da definire). Ad essi sarà inviata una notifica per e-mail.

### **La finale**

Accedono alla finale gli autori delle migliori 10 ricette selezionate dalla commissione tecnica. In caso di assenza di uno o più concorrenti, la finale si svolgerà ugualmente tra i concorrenti presenti.

Ogni concorrente dovrà presentarsi munito di attrezzatura, bicchieri ed ingredienti comunicati in precedenza alla commissione. La ricetta selezionata non può essere modificata.

Alla finale sono messi a disposizione i prodotti dell'azienda Cocchi e delle aziende Campari, Luxardo, Pallini, Tassoni, Fabbri, Nardini, Alpestre, Strega. Altri eventuali prodotti della ricetta dovranno essere forniti dal concorrente salvo accordi diversi con l'organizzazione tecnica.

Ogni concorrente avrà a disposizione:

- 5 minuti per predisporre il banco di lavoro
- 15 minuti per la mescita di una Polibibita suddivisa in 3 bicchieri, che sarà presentata ai membri della commissione completa degli abbinamenti e delle decorazioni ammesse alla competizione.

È consigliata una breve descrizione a voce della Polibibita e sono ammessi abbinamenti multisensoriali.

Alla fine delle esibizioni dei concorrenti la commissione internazionale di esperti, nominata dalla società promotrice, eleggerà a proprio insindacabile giudizio il vincitore.

L'assegnazione del premio sarà effettuata alla presenza di un notaio o del funzionario incaricato della tutela del consumatore e della fede pubblica presso la Camera di Commercio territorialmente competente.

#### **Art. 6) ACCETTAZIONE DEL PREMIO**

Il vincitore dovrà accettare il premio immediatamente dopo la proclamazione compilando l'apposita liberatoria. In caso di mancata accettazione, lo stesso sarà assegnato al secondo classificato. In caso di impossibilità di assegnare il premio o di mancata accettazione da parte di tutti i concorrenti, lo stesso sarà assegnato devoluto a: ANFFAS TORINO ONLUS Via Carlo Bossi 24 - 10144 Torino Codice Fiscale 97622570014.

#### **Art. 7) TERMINE E MODALITÀ DI CONSEGNA DEL PREMIO**

Il voucher sarà consegnato entro 20 giorni dalla data di accettazione.

#### **Art. 8) FACOLTÀ DI RIVALSA**

Il soggetto promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte a favore dei vincitori ex art. 30 DPR 600/73.

#### **Art. 9) TUTELA DELLA PRIVACY (D. Lgs. 196/2003)**

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, recante il "Codice in materia di trattamento dei dati personali", il soggetto promotore è Titolare del trattamento dei dati personali mentre la società MAX MARKETING Srl è Responsabile esterno del trattamento dei dati limitatamente all'effettuazione delle operazioni concorsuali.

#### **Art. 10) DISPONIBILITÀ DEL REGOLAMENTO**

Il Regolamento integrale è a disposizione dei partecipanti sul sito web [www.cocchi.it/miscelatore-record-nazionale-futurista/](http://www.cocchi.it/miscelatore-record-nazionale-futurista/)

#### **Art. 11) ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO**

La partecipazione a questo Concorso a premi comporta l'accettazione piena ed incondizionata, da parte dei partecipanti, di tutte le clausole del presente Regolamento.

Asti, 5 aprile 2016

Giulio Cocchi Spumanti Srl  
Roberto Bava