

REGOLAMENTO INTEGRALE DEL CONCORSO A PREMI DENOMINATO "THE VERO BARTENDER"

1. SOGGETTO PROMOTORE

Montenegro S.r.l. Via E. Fermi, 4 – 40069 Zona Predosa (BO) con C.F. e P.IVA 12654600159 (di seguito "Promotore")

2. SOGGETTO DELEGATO

ICTlabs S.p.A. con sede legale in Viale Monza, 347 – 20126 Milano (MI) con C.F. e P.IVA 05504510966 ("il Delegato")

3. TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DEL CONCORSO

Il presente concorso a premi è denominato "THE VERO BARTENDER" (il "Concorso") ed è disciplinato dal presente regolamento (il "Regolamento"). Il presente Concorso di abilità invita i Destinatari (come di seguito definiti) ad intraprendere un viaggio nel futuro, celebrando i 140 anni di Amaro Montenegro. Ispirati dall'anno **2165**, dovranno immaginare e creare cocktail che riflettano lo spirito innovativo del futuro ed immergersi in un mondo in cui la tradizione incontra la creatività futuristica, lasciando che l'immaginazione plasmi i sapori del prossimo secolo.

4. DURATA

Il presente Concorso sarà pubblicizzato a partire dal 1° ottobre 2024.

Sarà possibile partecipare, caricando i lavori sul sito dedicato al Concorso, dal 1° ottobre 2024 al 2 Dicembre 2024 (Fase 1). L'individuazione dei vincitori avverrà attraverso 3 selezioni, di cui le prime due intermedie e l'ultima finale, come da calendario complessivo a seguire:

- Fase 1: Caricamento lavori dalle ore 10.00 del 1° Ottobre 2024 alle ore 23.59'59" del 2 Dicembre 2024
- Fase 2: Preselezione ricette entro il 31 Gennaio 2025
- Fase 3: Selezioni Finalisti (uno per il Centro Nord e uno per il Sud) entro il 28 Febbraio 2025
- Fase 4: Finale locale entro il 31 Marzo 2025

5. DESTINATARI

Il presente Concorso è rivolto a tutti i bartender professionisti (di seguito "Destinatari"), ovvero le persone fisiche maggiorenni residenti e domiciliate in Italia, che si registreranno al sito www.theverobartender.it.

6. AMBITO TERRITORIALE

Il presente Concorso sarà disponibile sul territorio nazionale della Repubblica Italiana.

7. FINALITÀ DEL CONCORSO

Il presente Concorso si prefigge lo scopo di incrementare la visibilità del marchio Amaro Montenegro e dei prodotti del Promotore.

Si precisa che ai fini della partecipazione al Concorso non è richiesto alcun acquisto di prodotti o servizi, ma di creare un Cocktail ispirato al futuro a base di Amaro Montenegro che possa essere servito almeno per 4 o più porzioni individuali.

8. PREMI E MONTEPREMI

I premi verranno assegnati a insindacabile giudizio di un'apposita giuria come meglio dettagliato in seguito.

Il montepremi complessivo è pari a euro 5.400,00 (cinquemila quattrocento//00), IVA esclusa.

Premi Fase 2: la classifica individuata dalla giuria riconoscerà i seguenti premi:

- **Dal 1° al 16° Classificato:** n. 1 (un) voucher partecipazione alla Fase 3 di selezione finalisti del valore medio di mercato di 150,00 euro (centocinquanta//00), IVA esclusa.

Ciascun premio è valido per una persona e comprende esclusivamente n. 1 (un) trasferimento (A/R in treno 2^ classe o in aereo classe economica) + n.1 (un) soggiorno di 1 (una) notte nella città (laddove necessario per motivi logistici) per il luogo dove si svolgeranno le selezioni (fruibile nella data stabilita che sarà comunicata, ma comunque entro il 28 Febbraio 2025). Eventuali ulteriori spese sostenute, non comprese nel premio, saranno a carico del vincitore.

Premi Fase 3: la classifica individuata dalla giuria riconoscerà i seguenti premi:

- **Dal 1° all'8° Classificato:** n. 1 (un) voucher partecipazione alla Fase 4 della finale locale del valore medio di mercato 250,00 euro (duecento cinquanta//00), IVA esclusa.

Ciascun premio è valido per una persona e comprende esclusivamente n. 1 (un) trasferimento (A/R in treno 2^ classe o in aereo classe economica) per il luogo dove si svolgerà la finale locale + n. 1 (un) soggiorno di 1 (una) notte nella città (fruibile nella data stabilita che sarà comunicata, ma comunque entro il 31 Marzo 2025).

Eventuali ulteriori spese sostenute, non comprese nel premio, saranno a carico del vincitore.

Premi Fase 4: la classifica individuata dalla giuria riconoscerà i seguenti premi:

- **1° Classificato:** n. 1 (un) voucher residency programme del valore medio di mercato di 1.000,00 euro (mille//00), IVA esclusa.

Il premio è valido per una persona, deve essere fruito entro il 30/04/2025 e comprende: viaggi A/R in classe economica (treno o aereo) per raggiungere le destinazioni previste dal programma, soggiorno in albergo minimo 3*** n. max 5 (cinque) notti in camera singola o doppia ad uso singolo a seconda della disponibilità, trattamento di pensione completa e accesso a esperienze utili al proprio aggiornamento professionale, quali: visite in azienda per scoprire Gruppo Montenegro e i suoi prodotti, partecipazione ad esclusive attività di training coi migliori esperti del settore, gourmet e cocktail experiences, visite ai più prestigiosi cocktail bar della regione.

Sono esclusi le spese di avvicinamento dalla località di residenza e l'aeroporto/stazione di partenza, gli extra personali e tutto quanto non espressamente previsto.

Il premio è strettamente personale del vincitore e non potrà in alcun modo essere ceduto a una terza persona. Eventuali ulteriori spese sostenute saranno a carico del vincitore.

Il vincitore dovrà essere maggiorenne e in regola con i documenti d'identità e la documentazione obbligatoria e necessaria per accedere all'hotel e prendere parte alle attività previste.

Il vincitore non potrà scegliere una meta differente rispetto a quanto previsto dal presente Regolamento. Il premio messo in palio nel presente Concorso non è convertibile in denaro, gettoni d'oro né in altri beni o servizi.

L'accettazione del premio comporta l'implicito consenso da parte del vincitore affinché il Promotore, nell'ambito della fruizione del premio, possa effettuare riprese video e fotografiche e utilizzare il nome, il cognome e i contributi raccolti durante lo svolgimento del Concorso su qualsiasi supporto media senza che il vincitore possa esigere alcun corrispettivo.

Precisazioni relative ai Voucher Partecipazione:

- qualora i vincitori selezionati volessero raggiungere il luogo di effettuazione delle selezioni con la propria autovettura o con altri mezzi di trasporto diversi da quelli proposti, le spese di viaggio saranno a loro carico;
- la scelta del mezzo di trasporto (treno o aereo) verrà concordata tra Promotore e Destinatario;
- le spese di trasferimento dal domicilio dei vincitori alla stazione/aeroporto di partenza e ritorno saranno a loro carico;
- eventuali ulteriori spese sostenute dai vincitori, oltre a quanto previsto dai singoli premi e tutte le spese personali e non espressamente indicate come incluse saranno a carico dei vincitori.
- La fruizione dei viaggi e/o soggiorni è prevista in occasione degli eventi di selezione finalisti e della finale locale.
- Il valore dei premi è determinato in via presuntiva; qualora l'utilizzo del premio generi un valore inferiore o superiore a quello definito in via presuntiva, nessun conguaglio potrà essere richiesto dal vincitore.

Il valore dei premi è da intendersi alla data di redazione del presente Regolamento. I premi non sono convertibili in denaro o in gettoni d'oro, né è data facoltà agli aventi diritto di richiedere, con o senza l'aggiunta di denaro, la possibilità di ricevere premi diversi da quelli previsti anche se di minor valore. Il Promotore non può essere ritenuto responsabile dell'uso improprio dei premi da parte dei Destinatari. Nel caso in cui i premi in palio dovessero subire modifiche e/o aggiornamenti di forma o sostanza rispetto a quanto promesso, il Promotore si impegna a consegnare agli aventi diritto un premio di pari o maggior valore.

9. MODALITÀ DI ADESIONE

Tutti i Destinatari del Concorso che intenderanno partecipare dovranno collegarsi, al sito dedicato www.theverobartender.it e partecipare come da fasi meglio descritte a seguire.

Fase 1: Partecipazione dalle ore 10.00 del 1° Ottobre 2024 alle ore 23.59'59" del 2 Dicembre 2024

ISCRIZIONE E INVIO DELLA RICETTA E DELLA FOTOGRAFIA DI UN COCKTAIL ORIGINALE A BASE DI AMARO MONTENEGRO

Tutti i Destinatari dovranno collegarsi al sito dedicato www.theverobartender.it ed accedere/registrarci compilando il form online con i dati indicati come obbligatori (nome, cognome, indirizzo e-mail, contatto telefonico, codice fiscale, indirizzo di domicilio, regione di domicilio, denominazione e indirizzo del bar/locale presso il quale lavora) e caricando una propria breve biografia (opzionale). Con il rilascio dei dati i Partecipanti conferiscono il proprio consenso alla pubblicazione del proprio nome, cognome e luogo di residenza negli spazi che il Promotore dedica al Concorso.

In base alla Regione di domicilio indicata in fase di registrazione i partecipanti, qualora venissero selezionati dalla giuria, verranno invitati a partecipare alla selezione finalisti di competenza (la località e la data dell'evento sono in via di definizione al momento della redazione del presente Regolamento).

Per completare la procedura di registrazione, sarà richiesto all'utente di selezionare due caselle, distinte tra loro, riferite rispettivamente a:

- Consenso o meno all'utilizzo da parte del Promotore dei dati per le finalità diverse dal Concorso e secondo le modalità

illustrate nell'informativa privacy come disciplinato dal D. Lgs 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento (EU) 2016/679 presente sul sito dedicato (flag facoltativo);

- Accettazione del Regolamento e dichiarazione di presa visione dello stesso e dell'informativa privacy (flag obbligatorio).

Il medesimo Destinatario, riconoscibile dal codice fiscale, avrà la facoltà di registrarsi al Concorso una sola volta.

Il Promotore si riserva il diritto di verificare l'identità dei partecipanti (anche richiedendo copia del documento di identità) e di intraprendere ogni opportuna azione al riguardo nel caso di violazione a tale regola.

Successivamente, il Destinatario potrà caricare la propria ricetta originale di uno sharing cocktail a base di Amaro Montenegro.

Ciascun Destinatario potrà caricare una sola ricetta, corrispondente a un unico drink creato utilizzando il prodotto Amaro Montenegro.

Le caratteristiche della ricetta caricata dovranno necessariamente essere le seguenti:

- Il cocktail dovrebbe essere influenzato dal futuro. Il concetto alla base del cocktail dovrebbe essere chiaro e tradursi in tutti gli aspetti, dal sapore alla presentazione. Da presentare in modo originale e creativo, richiamando l'epoca prescelta in tutti gli aspetti, dalle ricette agli ingredienti scelti, alle tecniche, alle guarnizioni, ai vetri, ecc.
- Massimo cinque (5) ingredienti (escluso il contorno), 2 possono essere fatti in casa
- Il cocktail deve essere inteso come servizio individuale (se selezionato per le finali saranno necessari 4 servizi individuali, uno per ogni giudice)
- Ogni singola porzione deve contenere un minimo di 4,0 cl (40 ml/1,3 once) di Amaro Montenegro
- Ogni iscrizione deve essere accompagnata da un'immagine ad alta risoluzione del cocktail.
- Il cocktail dovrebbe avere un nome premuroso e memorabile
- Ogni ingrediente deve essere descritto in dettaglio, compresi la guarnizione, il ghiaccio e i bicchieri che verranno utilizzati per servire la bevanda.
- la ricetta del cocktail deve essere caricata indicando la quantità di ingredienti per persona (indipendentemente dal numero di serve proposti);
- ogni ingrediente deve essere espressamente indicato nel campo corrispondente e deve esserne chiaramente indicato il tipo;
- i quantitativi degli ingredienti utilizzati devono essere espressi in cl/oz, eccetto bitters, salse e condimenti, il cui quantitativo può essere espresso in gocce o spruzzate;
- la tecnica di preparazione del drink è libera e deve essere indicata nella scheda di iscrizione;
- dovrà essere indicata la tipologia di ghiaccio utilizzata;
- nella metodologia di servizio, dovrà essere indicato il tipo di bicchiere e di recipiente utilizzato;
- Il garnish non verrà considerato un ingrediente;
- ogni sostituzione o ingrediente discutibile nella ricetta originale inviata dal concorrente al momento della richiesta di partecipazione, dovrà ottenere l'approvazione della giuria prima dell'inizio della fase miscelatoria, durante la fase di.

Le modalità e i formati accettati in fase di caricamento della ricetta del drink e della fotografia saranno specificate nella sezione dedicata del sito.

Si precisa che non saranno ritenute valide le ricette aventi caratteristiche di contenuto differenti da quelle indicate (a titolo esemplificativo: non saranno valide le ricette che non contengano il prodotto Amaro Montenegro, le ricette che siano accompagnate da disegni ecc.).

La partecipazione (completamento della registrazione e caricamento della ricetta e della fotografia) dovrà avvenire dalle ore 10.00 del 1° ottobre 2024 alle ore 23.59'59" del 2 dicembre 2024: eventuali iscrizioni inviate in precedenza o successivamente a tale data/orario, non saranno ritenute valide ai fini della partecipazione al Concorso.

Tutte le ricette caricate saranno preliminarmente vagliate da una commissione interna del Promotore che si riserva di eliminare e di non considerare valide ai fini della partecipazione al Concorso quelle che non rispettino i suddetti requisiti tecnici e/o di contenuto. Il Promotore si riserva il diritto di oscurare il brand in caso di utilizzo da parte dei partecipanti di prodotti concorrenti alla gamma di prodotti del Promotore stesso o distribuiti da quest'ultimo: nella pubblicazione delle ricette, gli alcolici non appartenenti alla gamma di prodotti di proprietà o in distribuzione del Promotore o, in generale, di Gruppo Montenegro o, in ogni caso, concorrenti con gli stessi verranno indicati per categoria merceologica, senza riferimento ad altri brand.

Nel caso in cui una ricetta venga scartata, il Destinatario sarà contattato per esserne informato e potrà ripresentare la propria candidatura apportando le modifiche necessarie alla validazione entro la scadenza di presentazione dei lavori.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, non saranno ritenute valide:

- ricette non pertinenti al tema proposto;
- ricette che palesemente non sono opera del Destinatario;
- ricette aventi un contenuto osceno, volgare, offensivo, ingiurioso, discriminatorio o che risultino contrarie alla moralità pubblica e al buon costume;
- ricette che richi amino nel naming, integralmente o anche solo parzialmente, marchi e/o denominazioni e/o altre privative di proprietà intellettuale o industriale, di titolarità di soggetti terzi;
- ricette inviate da partecipanti minorenni;
- ricette non accompagnate da fotografia o non conformi con quanto previsto dal presente Regolamento in fase di caricamento.

Le ricette scartate rimarranno comunque a disposizione per eventuali successivi controlli.

Tutte le ricette accettate dalla commissione prenderanno parte alla preselezione che decreterà i selezionati.

Fase 2: Preselezione ricette entro il 31/01/2025

La preselezione verrà svolta, alla presenza di un funzionario camerale o di un notaio, a Bologna entro il 31/01/2025.

Una Giuria selezionerà n. 16 (sedici) partecipanti, oltre a ulteriori n. 8 (otto) partecipanti di riserva, i quali subentreranno ai selezionati in caso di irregolarità o irreperibilità o impossibilità dei selezionati originari.

Sarà garantito, per quanto possibile, l'anonimato dei partecipanti durante la preselezione dei candidati.

Ciascun partecipante potrà essere selezionato una sola volta.

La giuria sarà composta da un minimo di n. 3 (tre) persone, esperti di settore.

La composizione della giuria potrà differire a seconda delle esigenze contingenti: sarà comunque garantita la presenza di persone idonee a giudicare le ricette pervenute.

In base alla propria preferenza, ogni giudice assegnerà il seguente punteggio:

- gusto ed equilibrio del drink: da 0 a 10 punti
- valorizzazione di Amaro Montenegro nella ricetta: da 0 a 10 punti
- ispirazione e creatività: da 0 a 10 punti

Punteggio massimo ottenibile in questa fase: 30 punti.

Fase 3: Selezione Finalisti entro il 28 Febbraio 2025

I 16 (sedici) candidati identificati a seguito della preselezione fase 2 (vincitori o loro riserve), dovranno prendere parte ad una delle due selezioni finalisti (che vedranno i semi-finalisti dividersi in due gruppi da 8 (otto) persone tra Centro-Nord e Sud in base alla rispettiva vicinanza geografica alla location di ciascuna delle selezioni) che permetterà di definire i finalisti della fase 4 (finale locale).

La definizione delle giornate, il luogo di svolgimento e l'orario sono da definirsi e saranno comunicate in tempo utile ai candidati.

Le selezioni finalisti si svolgeranno entro il 28 febbraio 2025 alla presenza di un funzionario camerale o di un notaio competenti per territorio.

Ciascun selezionato sarà personalmente contattato (via e-mail e/o telefono utilizzando i contatti rilasciati in sede di registrazione) e dovrà confermare la propria presenza all'evento entro il termine indicato nell'avviso di convocazione. In caso di mancata risposta, il Promotore provvederà a contattare le riserve, in ordine di selezione.

Il partecipante selezionato che non potesse presenziare all'evento non potrà delegare una terza persona: la partecipazione è strettamente personale e non cedibile.

Nel caso di comunicazione via e-mail, il Promotore non si assume alcuna responsabilità qualora:

- la mailbox risulti piena;
- l'e-mail e/o il numero di telefono indicati in fase di registrazione fossero errati o incompleti;
- non vi fosse risposta dall'host computer dopo l'invio dell'e-mail di notifica della vincita;
- la mailbox risulti disabilitata;

Con la conferma della propria presenza i selezionati (vincitori/riserve) conferiscono il proprio consenso alla messa in onda dei video/foto realizzati durante l'evento negli spazi che il Promotore dedicherà al Concorso. In particolare, i partecipanti selezionati concedono al Promotore il diritto di usare (anche a scopo pubblicitario), modificare, riprodurre anche parzialmente, diffondere (con qualsiasi mezzo consentito dalla tecnologia e secondo le modalità dal Promotore ritenute più opportune), distribuire, preparare opere derivate, visualizzare e divulgare in qualsiasi formato e tramite qualsiasi canale il/i video realizzato/i e la/le foto realizzata/e.

Per partecipare, i selezionati dovranno presentarsi presso la location indicata. Il giorno, l'orario e la location, verranno comunicati in tempo utile per organizzarsi, almeno 7 (sette) giorni di calendario prima dell'evento live.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO SELEZIONI FINALISTI:

Un'apposita giuria composta da almeno 3 (tre) esperti di settore si occuperà di valutare i partecipanti. La composizione della giuria potrà differire a seconda delle esigenze contingenti: sarà comunque garantita la presenza di persone idonee a giudicare le ricette selezionate. I partecipanti dovranno preparare il loro cocktail originale, che verrà valutato tramite l'assegnazione di punteggi specifici. Saranno predisposte delle schede di valutazione che riporteranno per ciascun candidato il punteggio ottenuto.

Le schede con i punteggi ottenuti da ciascun candidato saranno verbalizzate al termine a cura del notaio o del funzionario della Camera di Commercio, competente per territorio che presenzierà alla stessa in modo da individuare i n. 8 (otto) candidati finalisti che hanno ottenuto in assoluto il punteggio più alto e che prenderanno parte alla finale locale (Fase 4).

In caso di parità tra uno o più partecipanti, si sceglieranno le ricette con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink e, persistendo la parità, si procederà con un'estrazione a sorte tra gli aventi diritto. Analogamente saranno selezionate ulteriori n. 4 (quattro) ricette che fungeranno da riserve.

L'ordine di ingresso in pedana verrà estratto a sorte il giorno dell'evento.

PROVA UNICA: RIPRODUZIONE COCKTAIL PRESENTATO ONLINE A BASE DI AMARO MONTENEGRO

Ogni concorrente dovrà realizzare almeno 4 (quattro) *serve* del proprio cocktail.

Il tempo a disposizione per la preparazione del cocktail è di dieci (10) minuti totali, di cui tre (3) minuti per il set up della postazione e sette (7) per la preparazione e presentazione.

I Destinatari dovranno arrivare muniti dei garnish decorativi previsti nella ricetta. Soltanto garnish decorativi commestibili saranno ammessi.

Tutti i Partecipanti selezionati dovranno portare i loro bicchieri, i contenitori, gli attrezzi e tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione del cocktail, purché rispettino le norme igienico-sanitarie vigenti e non riportino loghi, marchi o altri elementi riconoscibili, eccetto il logo Amaro Montenegro.

I seguenti parametri saranno valutati dalla giuria e ogni giudice assegnerà il seguente punteggio:

- gusto ed equilibrio (equilibrio e gusto complessivo della ricetta, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- valorizzazione di Amaro Montenegro (capacità di valorizzare il prodotto nella ricetta, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- ispirazione e creatività (creatività e originalità del drink e della modalità di servizio, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- tecnica (stile di preparazione ed esecuzione tecnica): da 0 a 10 punti
- presentazione e performance (aspetto del drink, capacità di raccontare il proprio drink e personalità al banco): da 0 a 10 punti
- overtime (penalità in caso di mancato rispetto del tempo massimo per la preparazione del drink): -1 punto per ogni minuto extra rispetto ai 7 minuti concessi (fino a un massimo di 5 minuti).

Punteggio massimo ottenibile da parte di ciascun giudice: 50 punti

Sulla base della classifica generale di valutazione dei 16 (sedici) semifinalisti, i migliori n. 8 (otto) punteggi accederanno alla finale locale (in caso di parità si sceglieranno le ricette con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink e, persistendo la parità, si procederà con un'estrazione a sorte tra gli aventi diritto). Analogamente, saranno selezionate ulteriori n. 8 (otto) ricette che fungeranno da riserve. I finalisti verranno proclamati alla fine dell'ultimo evento live ed i nominativi saranno pubblicati sul sito della manifestazione.

Fase 4: Finale Locale entro il 31 Marzo 2025

Gli 8 (otto) candidati identificati a seguito della selezione fase 3 (vincitori o loro riserve), dovranno prendere parte alla finale locale, che si svolgerà entro il 31 marzo 2025 alla presenza di un funzionario camerale o di un notaio competenti per territorio.

La definizione delle giornate, il luogo di svolgimento e l'orario sono da definirsi e saranno comunicate in tempo utile ai candidati.

Ciascun selezionato sarà personalmente contattato (via e-mail e/o telefono utilizzando i contatti rilasciati in sede di registrazione) e dovrà confermare la propria presenza all'evento entro il termine indicato nell'avviso di convocazione. In caso di mancata risposta, il Promotore provvederà a contattare le riserve, in ordine di selezione.

Il Partecipante selezionato che non potesse presenziare all'evento non potrà delegare una terza persona: la partecipazione

è strettamente personale e non cedibile.

Nel caso di comunicazione via e-mail, il Promotore non si assume alcuna responsabilità qualora:

- la mailbox risulti piena;
- l'e-mail e/o il numero di telefono indicati in fase di registrazione fossero errati o incompleti;
- non vi fosse risposta dall'host computer dopo l'invio dell'e-mail di notifica della vincita;
- la mailbox risulti disabilitata;

Con la conferma della propria presenza i selezionati (vincitori/riserve) conferiscono il proprio consenso alla messa in onda dei video/foto realizzati durante l'evento negli spazi che il Promotore dedicherà al Concorso. In particolare, i Partecipanti selezionati concedono al Promotore il diritto di usare (anche a scopo pubblicitario), modificare, riprodurre anche parzialmente, diffondere (con qualsiasi mezzo consentito dalla tecnologia e secondo le modalità dal Promotore ritenute più opportune), distribuire, preparare opere derivate, visualizzare e divulgare in qualsiasi formato e tramite qualsiasi canale il/i video realizzato/i e la/le foto realizzata/e.

Per partecipare, i selezionati dovranno presentarsi presso la location indicata. Il giorno, l'orario e la location, verranno comunicati in tempo utile per organizzarsi, almeno 7 (sette) giorni di calendario prima dell'evento live.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO FINALE LOCALE:

Un'apposita giuria composta da almeno 3 (tre) esperti di settore si occuperà di valutare i partecipanti.

I partecipanti dovranno preparare il loro cocktail originale, che verrà valutato tramite l'assegnazione di punteggi specifici. Saranno predisposte delle schede di valutazione che riporteranno per ciascun candidato il punteggio ottenuto.

Le schede con i punteggi ottenuti da ciascun candidato saranno verbalizzate al termine a cura del notaio o del funzionario della Camera di Commercio, competente per territorio che presenzierà alla stessa in modo da individuare il finalista che avrà ottenuto in assoluto il punteggio più alto.

In caso di parità tra uno o più partecipanti, si sceglieranno le ricette con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink e, persistendo la parità, si procederà con un'estrazione a sorte tra gli aventi diritto. Analogamente saranno selezionate ulteriori n. 4 (quattro) ricette che fungeranno da riserve.

L'ordine di ingresso in pedana verrà estratto a sorte il giorno dell'evento.

PROVA UNICA: RIPRODUZIONE COCKTAIL PRESENTATO ONLINE A BASE DI AMARO MONTENEGRO

Ogni concorrente dovrà realizzare almeno 3 (tre) serve del proprio Twist.

Il tempo a disposizione per la preparazione del cocktail è di dieci (10) minuti totali, di cui tre (3) minuti per il set up della postazione e sette (7) per la preparazione e presentazione.

I finalisti dovranno arrivare muniti dei garnish decorativi previsti nella ricetta. Soltanto garnish decorativi commestibili saranno ammessi durante la finale.

Tutti i finalisti dovranno portare i loro bicchieri, gli attrezzi e gli ingredienti necessari per la realizzazione del cocktail, purché rispettino le norme igienico- sanitarie vigenti e non riportino loghi, marchi o altri elementi riconoscibili, eccetto il logo Amaro Montenegro.

I seguenti parametri saranno valutati dalla giuria e ogni giudice assegnerà il seguente punteggio:

- gusto ed equilibrio (equilibrio e gusto complessivo della ricetta, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- valorizzazione di Amaro Montenegro (capacità di valorizzare il prodotto nella ricetta, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- ispirazione e creatività (creatività e originalità del drink e della modalità di servizio, in base alla descrizione fornita): da 0 a 10 punti
- tecnica (stile di preparazione ed esecuzione tecnica) = da 0 a 10 punti
- presentazione e performance (aspetto del drink, capacità di raccontare il proprio drink e personalità al banco): da 0 a 10 punti
- overtime (penalità in caso di mancato rispetto del tempo massimo per la preparazione del drink):
 - -1 punto se si supera di 30 secondi il tempo di 7 minuti concessi
 - -3 punti se si supera di 1 minuto il tempo di 7 minuti concessi
 - -5 punti se si supera di 2 minuti il tempo di 7 minuti concessi

Punteggio massimo ottenibile da parte ciascun giudice: 50 punti

Sulla base della classifica generale di valutazione degli 8 (otto) finalisti, il finalista con il miglior punteggio risulterà vincitore (in caso di parità si sceglieranno le ricette con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink e, persistendo la parità, si procederà con un'estrazione a sorte tra gli aventi diritto). In caso di impossibilità alla partecipazione da parte del vincitore della finale locale, fungeranno da riserve i partecipanti alla finale locale in base alla classifica finale basata sui punteggi

ottenuti durante la competizione. Il finalista e vincitore della finale locale verrà decretato alla fine dell'ultimo evento live ed il nominativo sarà pubblicato sul sito della manifestazione.

Per la prova finale, verranno messi a disposizione dei finalisti: Amaro Montenegro, corrente elettrica, ghiaccio.

Non sarà ammesso l'uso di brand o prodotti in concorrenza con Amaro Montenegro, appartenenti alla stessa categoria merceologica (amari).

Si suggerisce inoltre, ove possibile, l'uso di brand e prodotti alcolici prodotti e/o distribuiti in Italia dal Promotore, quali:

- Vecchia Romagna Etichetta Nera, Vecchia Romagna Riserva Tre Botti
- Select Aperitivo
- Pampero Blanco, Pampero Especial, Pampero Selección, Pampero Aniversario
- Gin Edgar Sopper
- Rosso Antico
- Maysta Vodka
- Grappa Libarna
- Coca Buton
- Sambuca Buton
- Rabarbaro Bergia
- Maraschino Buton
- Chazalettes Vermouth Rosso, Bianco ed Extra Dry
- Jose Cuervo Tequila Especial Silver, Especial Reposado
- Jose Cuervo Tequila Tradicional Silver, Tradicional Reposado
- 1800 Tequila Silver, Anejo, Reposado
- Bushmills Irish Whiskey Original, Black Bush, 10 anni, 16 anni
- Ron Matusalem Platino, Anejo, Solera 7, Gran Reserva 15, Gran Reserva 23
- Kraken Black Spiced
- Vodka Beluga Noble, Transatlantic Racing
- Jack Daniel's Old Nr.7
- Jack Daniel's Tennessee Rye
- Jack Daniel's Tennessee Honey
- Jack Daniel's Tennessee Apple
- Jack Daniel's Tennessee Fire
- Gentleman Jack
- Jack Daniel's Single Barrel
- Jack Daniel's Single Barrel Rye
- Woodford Reserve

In caso di utilizzo di brand o prodotti in concorrenza con i suddetti prodotti indicati, l'organizzazione si riserva di sostituirli con alcolici della stessa categoria e tipologia, commercializzati e distribuiti in Italia dal Promotore.

10. GRATUITA' DELLA PARTECIPAZIONE

La partecipazione è gratuita salvo il costo della connessione ad Internet definita dal piano tariffario del gestore utilizzato dal Destinatario e non rappresenta alcun introito per il Promotore.

I premi saranno consegnati gratuitamente entro il termine massimo di 180 (centottanta) giorni dalle date di verbalizzazione.

11. PUBBLICIZZAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il Concorso sarà pubblicizzato attraverso il sito dedicato www.theverobartender.it, sul quale sarà presente il Regolamento completo, su siti di settore e on field.

12. GARANZIE E ADEMPIMENTI

Il presente Concorso si svolge nel rispetto del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430 e le istruzioni indicate nella circolare 28 marzo 2002 n. 1/AMTC del Ministero dello Sviluppo Economico.

13. CAUZIONE (art. 7 del D.P.R. n. 430/2001)

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa viene prestata cauzione a garanzia del 100% del montepremi.

14. DICHIARAZIONI SULLA FACOLTÀ DI RIVALSA

Il Promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte di cui all'art.30 D.P.R. n. 600 del 29.9.1973

a favore dei vincitori.

15. ONLUS

I premi non richiesti o non assegnati, diversi da quelli rifiutati (come da Art. 10 comma 5 DPR 430/2001) saranno devoluti alla: Fondazione Ant Italia Onlus – Via Jacopo di Paolo 36 – 40128 Bologna (BO) codice fiscale 01229650377

16. NOTE FINALI

- La partecipazione al Concorso implica per il “Destinatario” l’accettazione incondizionata e totale delle regole e delle clausole contenute nel presente Regolamento senza limitazione alcuna.
- Il server su cui viene effettuata la registrazione dei dati e la gestione delle partecipazioni è situato in Italia.
- Il Promotore non si assumerà alcuna responsabilità in caso di mancata ricezione dei premi dovuta all’indicazione di dati errati da parte dei partecipanti.
- La corrispondenza e veridicità dei dati forniti all’atto della partecipazione sono condizioni imprescindibili per il riconoscimento del premio. Il Destinatario perderà il diritto all’ottenimento del premio qualora i dati inseriti in fase di partecipazione al Concorso non saranno confermati e/o dovessero risultare non veritieri.
- Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per problemi di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, i cavi, l’elettronica, il software e l’hardware, la trasmissione e la connessione, la linea telefonica che possa impedire ad un concorrente la partecipazione al concorso.
- Il Promotore non è responsabile del mancato recapito delle comunicazioni effettuate ai partecipanti dovute all’indicazione da parte degli stessi di dati errati e/o non aggiornati, a indirizzi e-mail inesistenti/errati, non disponibili, a mail box piene o disabilite, a server irraggiungibili oppure a filtri antispam. In base alle proprie personali impostazioni di sicurezza informatica e a quelle definite dagli “internet provider” alcune comunicazioni e-mail, sebbene prive di informazioni sospette o dati sensibili e garantite costantemente con appositi filtri Antivirus e AntiSpam, potrebbero essere riconosciute come SPAM o Posta indesiderata. Si raccomanda pertanto di eseguire una rapida consultazione della cartella SPAM / Posta indesiderata.
- Gli utenti che, secondo il giudizio insindacabile del Promotore o di terze parti dalla stessa incaricate, risultino vincitori con mezzi e strumenti giudicati fraudolenti o in violazione del normale svolgimento dell’iniziativa, non potranno godere del premio vinto in tal modo. Il Promotore o terze parti dalla stessa incaricate, si riservano il diritto di procedere, nei termini giudicati più opportuni e nel rispetto delle leggi vigenti, per limitare ed inibire ogni iniziativa volta ad aggirare il sistema di partecipazione ideato.

Trattamento Dei Dati

Ai sensi dell’art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni e Regolamento (EU) 2016/679, i dati personali saranno utilizzati dal Promotore per le attività correlate allo svolgimento del Concorso e per tutte le attività ad esso connesse (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verbalizzazioni, contatti telefonici/e-mail o altro).

Il partecipante alla manifestazione, ai sensi dell’art. 15 e seguenti del Reg. UE n. 679/2016, potrà in qualsiasi momento rivolgersi al Promotore, in qualità di titolare del trattamento, per esercitare i suoi diritti di accesso, rettifica e cancellazione dei dati. L’informativa completa sarà reperibile sul sito dedicato al Concorso.

INVIO ED UTILIZZO DELLE IMMAGINI

Il caricamento delle ricette e delle fotografie da parte dell’utente comporta l’autorizzazione alla pubblicazione delle stesse sul sito dedicato al Concorso e costituisce implicita accettazione di tutte le condizioni qui di seguito elencate.

Il Destinatario al Concorso dichiara che le ricette, il nome di fantasia del drink e fotografie inviate sono originali nonché di essere il titolare esclusivo e legittimo di tutti i diritti d’autore e di sfruttamento, anche economico, degli stessi. Il Destinatario al Concorso dichiara di essere consapevole che la responsabilità del contenuto di quanto inviato (ricetta, nome di fantasia e fotografia) è a suo carico nonché dichiara di aver acquisito tutti i diritti e liberatorie per l’utilizzo e la diffusione di quanto inviato (ricetta, nome di fantasia e fotografia) e che pertanto la relativa pubblicazione (della ricetta, del nome di fantasia e della fotografia) da parte del Promotore non comporteranno la violazione di diritti di terzi.

Il Promotore si riserva di rimuovere in qualunque momento contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) non idonei, volgari, offensivi, ingiuriosi e contrari alla moralità pubblica e al decoro.

Il Destinatario al Concorso dichiara di essere responsabile dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) manlevando e mantenendo indenne il Promotore da qualsiasi pretesa e/o azione di terzi e sarà tenuto a risarcire lo stesso da qualsiasi conseguenza pregiudizievole, ivi incluse eventuali spese legali, anche di carattere stragiudiziale, che il Promotore dovesse subire in conseguenza della violazione di quanto sopra indicato.

Il Destinatario è infine altresì responsabile dell'accertamento che la pubblicazione dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) non sollevi alcun tipo di controversia legale e non sia lesiva di diritti altrui: eventuali inadempienze saranno sanzionate con l'esclusione dal Concorso.

Il Destinatario, aderendo al Concorso dichiara e accetta di cedere tutti i diritti dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) al Promotore senza limiti di tempo, in esclusiva, nelle modalità che il Promotore riterrà più opportune, anche estranee al Concorso (escludendone l'utilizzo in contesti che pregiudichino la dignità personale e il decoro) e di non pretendere alcun riconoscimento economico.

Al fine di poter utilizzare riprese video e fotografie e utilizzare il nome, il cognome del vincitore e i contributi raccolti durante lo svolgimento del Concorso su qualsiasi supporto media, il vincitore si impegna a firmare apposita liberatoria che gli sarà sottoposta dal Promotore.

Il Destinatario garantisce che niente di quanto inviato è contrario a norme di legge: a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il contenuto della ricetta non è osceno, diffamatorio, blasfemo, razzista, pedo-pornografico o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore o dei diritti di 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. Il materiale inviato per la partecipazione non sarà restituito.