

CONCORSO A PREMI

“THE VERO BARTENDER - THE TALENT ITALIA 2022”

CL 73/2022

SOGGETTO PROMOTORE

Montenegro S.r.l., Via E. Fermi 4, 40069, Zola Predosa (BO) – P.IVA e C.F. 12654600159 (di seguito, il “**Promotore**”)

SOGGETTO DELEGATO

Clipper S.r.l., Viale Caterina da Forlì 32, 20146 Milano – P.IVA e C.F. 06601410159 (di seguito, il “**Delegato**”)

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE

Concorso a premi di merito denominato “**THE VERO BARTENDER THE TALENT ITALIA 2022**” (di seguito, il “**Concorso**”), disciplinato dal presente regolamento (di seguito, il “**Regolamento**”).

TEMA DELLA COMPETITION

Il tema su cui si basa il Concorso è “**SHARING THE ESSENCE**”: ossia raccontare la storia di un viaggio o metaforico o fisico, che li ha ispirati per la creazione di uno **Sharing Cocktail** (un drink a base di Amaro Montenegro che possa essere servito ad almeno 3 persone, in modo da favorire la condivisione e l'aggregazione).

DURATA

Il Concorso si svolgerà secondo il calendario indicato di seguito:

- Caricamento dei lavori: dalle ore 10.00 del **12 maggio 2022** alle ore 23.59'59" del **25 giugno 2022**
- Preselezione ricette: entro il **15 luglio 2022**
- Live Audition: entro il **20 settembre 2022**
- Selezione Finale, Italia: entro il **15 ottobre 2022**

AREA DI SVOLGIMENTO

Intero territorio nazionale italiano.

DESTINATARI

Il Concorso è rivolto a tutti i bartender professionisti che siano maggiorenni alla data della partecipazione, residenti o domiciliati in Italia e regolarmente registrati sul sito www.theverobartender.it (di seguito, i “**Partecipanti**” o “**Competitor**”).

PRODOTTI IN PROMOZIONE E SCOPO DEL CONCORSO

Il Concorso viene organizzato con il duplice intento di:

- incentivare la conoscenza del Promotore e del proprio prodotto Amaro Montenegro, nonché l'uso dello stesso in mixology;
- sviluppare la creatività e la fantasia dei Partecipanti, ai quali sarà richiesto di creare un drink a base di Amaro Montenegro.

In particolare, ai Partecipanti sarà richiesto di creare uno **Sharing Cocktail ispirato a un'avventura, un viaggio** (metaforico o fisico), **un'esperienza** (ossia un drink a base di Amaro Montenegro che possa essere servito almeno per 3 o più porzioni individuali in modo da favorire la condivisione e l'aggregazione).

PUBBLICITÀ

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.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Al fine di raggiungere lo scopo precedentemente indicato, il Promotore organizza il Concorso con svolgimento secondo quanto di seguito:

1. Iscrizione online
2. Preselezione da parte di una Giuria composta da esperti del settore
3. Live Audition
4. Finale nazionale

1. ISCRIZIONE ONLINE

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

Tutti i Partecipanti, come sopra meglio definiti, per prendere parte al Concorso dovranno preliminarmente accedere al sito dedicato www.theverobartender.it e registrarsi compilando la maschera specifica dedicata al Concorso 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 sua 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 Montenegro 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 Live Audition 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 Partecipante, riconoscibile dal codice fiscale, avrà la facoltà di registrarsi al Concorso una sola volta: a ogni codice fiscale potrà essere associato un unico Partecipante e ciascun Partecipante potrà registrarsi utilizzando un unico codice fiscale.

Non sarà ammessa alcuna partecipazione sotto falso nome, falsa identità o identità fittizia.

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.

A condizione di aver proceduto secondo quanto previsto e previa accettazione del presente Regolamento e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, i Partecipanti potranno accedere alla sezione del sito che consentirà di caricare la ricetta originale di uno sharing cocktail a base di Amaro Montenegro creato dal Partecipante.

Le caratteristiche della ricetta caricata dovranno necessariamente essere le seguenti:

- il cocktail rappresenta il tema “SHARING THE ESSENCE”: realizzare una ricetta ispirata a un’avventura, un viaggio, un’esperienza, propria o altrui (ad es. un viaggio fatto in prima persona, un’impresa epica o famosa, un’esperienza importante...)
- il drink è uno Sharing Cocktail originale: è servito con una modalità di servizio innovativa e creativa che favorisce la condivisione per 3 o più porzioni individuali.
- contiene un minimo di 3.0 cl /1 oz di Amaro Montenegro per persona;
- ha una guarnizione commestibile;
- dovrà essere caricata una fotografia del cocktail;
- la ricetta contiene un massimo di cinque (5) ingredienti, inclusi sciroppi, succhi di frutta, dashes (1 dash = 4-5 gocce) e gocce o spruzzate;
- verrà autorizzato l'uso di massimo due (2) ingredienti "home made" (es. sciroppi, marmellate, infusi), purché dettagliatamente descritti e facilmente replicabili;
- 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;
- la ricetta dovrà avere caratteristiche di ripetibilità;
- ogni sostituzione o ingrediente discutibile nella ricetta originale inviata dal concorrente al momento della richiesta di partecipazione, dovrà ottenere l'approvazione della Giuria Montenegro prima dell'inizio della fase miscelatoria, durante le Live Audition e durante la Finale Nazionale.

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.).

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

La partecipazione (completamento della registrazione e caricamento della ricetta e della fotografia) dovrà avvenire **entro le ore 23.59'.59" del 25/06/2022**: eventuali iscrizioni inviate 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 con la gamma di prodotti del Promotore stesso o distribuiti da quest'ultimo: nella pubblicazione delle ricette, gli alcolici non appartenenti alla gamma di prodotti del Promotore o concorrenti con gli stessi verranno indicati per categoria merceologica, senza riferimento ad altri brand.

A titolo esemplificativo non saranno ritenute valide:

- ricette non pertinenti al tema proposto;
- ricette che palesemente non sono opera del Partecipante;
- ricette aventi un contenuto osceno, volgare, offensivo, ingiurioso, discriminatorio o che risultino contrarie alla moralità pubblica e al buon costume;
- ricette che richiama 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 e potranno essere pubblicate su un'apposita sezione del sito internet.

2. **PRESELEZIONE**

La preselezione verrà svolta, alla presenza di un Funzionario Camerale o di un Notaio, a Bologna **entro il 15/07/2022**.

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.

Il medesimo 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.

3. **LIVE AUDITION**

I 16 (sedici) candidati identificati a seguito della preselezione, dovranno prendere parte ad una-Live Audition che permetterà di definire i finalisti del Concorso.

Sono previste n. 2 (due) Live Audition in date e luoghi di svolgimento da definirsi e i n. 16 (sedici) candidati preselezionati saranno divisi nelle due date secondo parametri/criteri scelti ad insindacabile decisione del Promotore.

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

Le Live Audition si svolgeranno **entro il 20 settembre 2022** alla presenza di un Funzionario Camerale o di un Notaio competenti per territorio.

Si precisa che il Promotore si riserva di organizzare, eventualmente, una sola data/luogo di svolgimento della Live Audition, qualora si presentino i presupposti.

Ciascun selezionato sarà personalmente contattato (via e-mail/telefono utilizzando il contatto rilasciato 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 da parte di un soggetto selezionato, il Promotore provvederà a escluderlo dal Concorso e a contattare, in ordine di selezione, le relative riserve.

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 e il delegato non si assumono 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;
- l'e-mail indicata in fase di registrazione fosse inserita in una blacklist.

Con la conferma della propria presenza i selezionati 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 alle Live Audition, i Competitor selezionati dovranno presentarsi presso la location indicata. Il giorno, l'orario e la location, verranno comunicati ai Partecipanti selezionati in tempo utile per organizzarsi, almeno 7 (sette) giorni prima dell'evento live.

MECCANICA:

Un'apposita Giuria composta da almeno 3 (tre) esperti di settore si occuperà di valutare i Partecipanti: sarà garantita la stessa giuria per entrambe le Live Audition.

Durante la giornata di ciascuna Live Audition i n. 8 (otto) Partecipanti convocati dovranno preparare il loro cocktail originale, che verrà valutato tramite l'assegnazione di punteggi specifici.

Per ciascuna delle due Live Audition saranno utilizzati i medesimi criteri e 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 della Live Audition a cura del Notaio o del Funzionario della Camera di Commercio, competente per territorio che presenzierà alla stessa.

In occasione della Live Audition che avrà svolgimento in data successiva, verranno verbalizzate le schede con i punteggi dei candidati che si esibiranno in quella occasione e verrà stilata la graduatoria finale, acquisendo le schede verbalizzate nella Live Audition che si è svolta in data antecedente, di modo da individuare i n. 8 (otto) candidati finalisti che hanno ottenuto in assoluto il punteggio più alto.

Gli 8 (otto) candidati così individuati prenderanno parte alla Finale nazionale.

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 della Live Audition dovrà realizzare **almeno 3 (tre) 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 Competitor dovranno arrivare muniti dei garnish decorativi previsti nella ricetta. Soltanto garnish decorativi commestibili saranno ammessi.

Tutti i Partecipanti selezionati per le 2 (due) Live Audition 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:

- **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: 50 punti

Sulla base della classifica generale di valutazione dei 16 (sedici) semifinalisti, i migliori n. 8 (otto) punteggi accederanno alla Finale nazionale (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 e i loro nominativi saranno poi pubblicati sul sito della manifestazione.

4. **FINALE NAZIONALE**

La finale nazionale si svolgerà **entro il 15/10/2022** alla presenza di un notaio o del funzionario della Camera di Commercio (allo stato attuale l'esatta definizione della località, giornata e dell'orario di svolgimento dell'evento finale è in fase di definizione e potrà differire senza tuttavia alterare le caratteristiche del Concorso e i diritti acquisiti dai Finalisti). La località prescelta e la data-saranno prontamente comunicate ai finalisti che-dovranno inviare l'accettazione a partecipare all'evento finale entro 5 (cinque) giorni dalla data di invio dell'invito a partecipare. Nel caso in cui il Promotore non riceva risposta scritta entro tale termine, il finalista perderà il diritto di accedere all'evento finale e sarà contattata la prima riserva utile in sostituzione di tale finalista. Il finalista che non potesse presenziare alla giornata finale non potrà delegare una terza persona: la partecipazione all'evento finale è strettamente personale e non cedibile.

Nel caso di comunicazione via e-mail, il Promotore e il delegato non si assumono 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;
- l'e-mail indicata in fase di registrazione fosse inserita in una blacklist.

Con la conferma della propria presenza i finalisti 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 finalisti concedono al Promotore 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 alla finale, i Competitor dovranno presentarsi presso la location indicata. Il giorno, l'orario e la location, verrà comunicato ai Partecipanti in tempo utile per organizzarsi, almeno 7 (sette) giorni prima dell'evento live.

Qualora alcuni degli 8 (otto) finalisti non potessero presenziare e non fossero stati sostituiti dalle relative riserve, i Partecipanti all'evento finale potranno anche essere in numero inferiore.

MECCANICA:

Un'apposita Giuria composta da esperti di settore si occuperà di valutare i Partecipanti: i giurati coinvolti saranno almeno 3 (tre). La giuria si riunirà alla presenza di un incaricato della Camera di Commercio o di un Notaio.

Durante la giornata i Partecipanti dovranno confrontarsi in 1 (una) prova nella quale sarà assegnato un punteggio specifico.

L'ordine di ingresso in pedana verrà definito tramite sorteggio.

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

Tutti i Partecipanti selezionati per la finale 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:

- **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: 50 punti

In base alla propria preferenza, ogni giudice assegnerà un punteggio sulla propria cartella.

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
- Rosso Antico
- Select Aperitivo
- Coca 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
- Boodles British Gin
- Ron Matusalem Platino, Anejo, Solera 7, Gran Reserva 15, Gran Reserva 23
- Kraken Black Spiced
- Vodka Beluga Noble, Transatlantic Racing
- Belenkaya Vodka
- Finlandia Vodka
- Jack Daniel's Old Nr.7
- Jack Daniel's Tennessee Rye
- Jack Daniel's Tennessee Honey
- Gentleman Jack
- Jack Daniel's Single Barrel
- Jack Daniel's Single Barrel Rye
- Woodford Reserve
- Gin Edgar Sopper
- Jagermeister
- Jagermeister Manifest

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

Il vincitore del premio finale (e a seguire la graduatoria di merito dei restanti finalisti da utilizzare come riserve) sarà definito in base al punteggio ottenuto nella prova finale.

In caso di parità, si sceglierà il Partecipante 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.

PREMI

Per ciascuno dei n. 16 (sedici) selezionati per le Live Audition:

- n. 1 (un) viaggio per una persona per le città dove si svolgeranno le Live Audition, costituito da trasferimento A/R in treno 2^ classe o in aereo classe economica, fruibile entro il 20 settembre 2022. Eventuali ulteriori spese sostenute saranno a carico del vincitore.
- Il valore indicativo medio stimato, variabile in funzione della località di residenza dei vincitori e del mezzo di trasporto utilizzato, di ciascun pacchetto è di **€ 150 (centocinquanta) + IVA.**

Per ciascuno dei n. 8 (otto) finalisti:

- n. 1 (un) soggiorno per una persona per la città dove si svolgerà la finale nazionale, costituito da viaggio A/R in treno 2^ classe o in aereo classe economica e pernottamento

per una notte in hotel con trattamento di prima colazione fruibile entro il 15 ottobre 2022. Eventuali ulteriori spese sostenute saranno a carico del finalista.

- Il valore indicativo medio stimato, variabile in funzione della località di residenza dei vincitori e del mezzo di trasporto utilizzato, di ciascun pacchetto è di **€ 250 (duecentocinquanta) + IVA**.

Si precisa che:

- qualora i Partecipanti selezionati per prendere parte alle Live Audition e i finalisti 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 il Promotore e i Competitor;
- le spese di trasferimento dal domicilio dei Partecipanti selezionati e dei finalisti alla stazione/aeroporto di partenza e ritorno saranno a carico dei Competitor stessi;
- eventuali ulteriori spese di pernottamento oltre alla notte prevista e tutte le spese personali e non espressamente indicate saranno a carico dei Competitor.

La fruizione dei viaggi e soggiorni è prevista in occasione degli eventi Live Audition e finale.

Per il vincitore:

Il premio per il vincitore della finale è costituito dal **RESIDENCY PROGRAM** costituita da: un viaggio/soggiorno a Bologna per 1 (una) persona nel mese di Ottobre 2022, del valore di **€ 3.000 (tremila) + IVA**. Il premio include: viaggi A/R in classe economica (treno o aereo) per raggiungere le destinazioni previste dal programma, soggiorno in albergo minimo 3*** per 5 (cinque) notti in camera singola, trattamento di mezza pensione e accesso a esperienze utili al proprio aggiornamento professionale, quali: visite in azienda per scoprire Montenegro S.r.l. e i suoi prodotti, partecipazione ad esclusive attività di training coi migliori esperti del settore, gourmet e cocktail experience, visite ai più prestigiosi cocktail bar.

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.

MONTEPREMI

Al fine di garantire l'effettiva corresponsione di quanto promesso, il Promotore presta cauzione pari a **€ 7.400** (settemila quattrocento/00) + IVA: tale valore è stato calcolato comprendendo il costo dei premi in palio.

ADEMPIMENTI E GARANZIE

La partecipazione al Concorso è gratuita, salvo il costo di connessione al servizio internet definito dal piano tariffario del gestore telefonico utilizzato dal Partecipante e che non rappresenta alcun introito per il Promotore.

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 Partecipante di prendere parte al Concorso.

Il Promotore si riserva il diritto di sostituire qualsiasi premio (o parti di esso) con un bene o servizio alternativo dello stesso valore, o di valore superiore.

Non saranno offerte alternative in contanti, gettoni d'oro o altri beni o servizi.

Il Promotore si riserva il diritto di escludere un Partecipante se:

- è in possesso di motivi ragionevoli per ritenere che il Partecipante non abbia rispettato tutti i criteri di partecipazione;
- il Partecipante ha fornito dati personali e/o informazioni non veritieri imprecisi fuorvianti;
- il Partecipante ha violato il presente Regolamento.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione integrale e incondizionata di tutte le clausole del presente Regolamento.

Il premio sarà reso disponibile entro il termine massimo di 180 (centottanta) giorni dalla data della selezione.

I server che registrano i dati dei Partecipanti e le singole partecipazioni sono ubicati in Italia.

RINUNCIA ALLA RIVALSA

Il Promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte di cui all'art. 30 D.P.R. 600 del 29/9/73 a favore dei vincitori.

ONLUS

I premi non assegnati saranno devoluti in beneficenza a Fondazione Ant Italia Onlus - Via Jacopo di Paolo 36 – 40128 Bologna (BO) codice fiscale 01229650377.

ACQUISIZIONE E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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 allo stesso Concorso connesse (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verbalizzazioni, contatti telefonici/e-mail o altro).

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 Partecipante 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 Partecipante 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 Partecipante 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 Partecipante 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 Partecipante, 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 Partecipante 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.