

**CONCORSO A PREMI  
ELEPHANT GIN NATIONAL COMPETITION**

**Regolamento del concorso**

**ART. 1 - SOGGETTO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO, CONTRIBUTI E PATROCINI**

Organizzatore del Concorso è **COMPAGNIA DEI CARAIBI SPA SB**, con sede legale in Via Marconi n. 8 a Vidracco (To), Partita Iva 09971520011, con iscrizione al Registro delle Imprese di Torino TO1095925.

**ART. 2 - OGGETTO DEL CONCORSO E DURATA**

Il concorso ha come oggetto l'individuazione di **1 (uno) vincitore finale**, risultante da 6 distinte tappe che vedono la proclamazione di un totale di 6 (sei) finalisti.

**Il concorso inizierà in data 13 marzo 2023 e si concluderà il 04 dicembre 2023 in occasione della finale.**

Il concorso è denominato "**Elephant Gin National Competition**".

Come sopra riportato, **le tappe semifinali della competizione sono 6 (sei)** e si svolgeranno nelle sei città italiane di seguito riportate con il dettaglio delle tempistiche relative a periodo di iscrizione e preselezione:

TAPPA	DATA	LOCALE	INDIRIZZO LOCALE	Data inizio iscrizioni	Data fine iscrizioni	Comunicazione di preselezione
TORINO	13/03/2023	Dash	Largo Saluzzo, 34c, 10125 Torino	20/02/2023	07/03/2023	09/03/2023
CATANIA	15/03/2023	Bohème Mixology Bar	Via Montesano, 27/29, 95100 Catania CT	20/02/2023	07/03/2023	09/03/2023
FIRENZE	11/04/2023	Rasputin	Borgo Tegolaio, 21R, 50125 Firenze	16/03/2023	04/04/23	06/04/2023
BOLOGNA	12/04/2023	Ruggine	Vicolo Alemagna, 2/C, 40125 Bologna BO	16/03/2023	04/04/23	06/04/2023
NAPOLI	12/06/2023	Terrazza Ramè	Via Brece a S. Erasmo, 185, 80146 Napoli	15/05/2023	06/06/2023	30/05/2023
BARI	14/06/2023	Varietà	Via XXIV Maggio, 4, 70121 Bari BA	15/05/2023	06/06/2023	30/05/2023

Per ogni tappa, a cura della società promotrice, è prevista una preselezione di massimo 15 (quindici) candidati eseguita da due esperti del settore Beverage secondo le tempistiche di cui alla tabella sopra.

Per ogni tappa è previsto un podio che vedrà come destinatari di un premio i primi tre classificati.

Il presente regolamento ha l'obiettivo di definire le modalità di svolgimento, nonché di riportare i premi previsti per ciascuna competizione.

**La tappa finale del concorso con la proclamazione del vincitore finale risultante dalla sfida dei 6 semifinalisti si svolgerà presso:**

TAPPA	DATA	LOCALE	INDIRIZZO LOCALE
-------	------	--------	------------------

<b>MILANO</b>	<b>04/12/2023</b>	<b>Percentolab</b>	Viale Stelvio, 58, 20159 Milano
---------------	-------------------	--------------------	------------------------------------

### **ART.3 - TERRITORIO**

Italia, la partecipazione è ammessa solo se da territorio italiano

### **ART. 4 - MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE E PRESELEZIONE**

I requisiti di partecipazione dei candidati saranno i seguenti:

- Essere un bartender professionista
- Aver compiuto il 18 anno di età

La partecipazione al concorso è gratuita e può avvenire esclusivamente a titolo individuale, non in forma di gruppo.

Le iscrizioni avverranno tramite un form\* online, all'interno di Eventi Facebook creati ad hoc per ciascuna tappa.

#### **\*Campi per la registrazione del form:**

**Nome e Cognome**

**Ruolo professionale**

**Indirizzo e-mail**

**Numero di telefono**

**Nome del locale e indirizzo, ragione sociale**

**Ricetta:** nome del cocktail, ispirazione alla base della creazione del cocktail (400 caratteri spazi esclusi), **ingredienti\***, decorazione, tecnica di preparazione, tipologia del bicchiere.

#### **\*regole ingredienti**

- Utilizzo minimo di 40 ml di una delle 4 (quattro) referenze Elephant Gin: Elephant London Dry Gin, Elephant Sloe Gin, Elephant Strength Gin, Elephant Orange Cocoa Gin
- Utilizzo di una delle 14 botaniche di Elephant Gin (ginepro, lavanda, mela fresca, zenzero, ago di pino, pimento, fiori di sambuco, cassia, arancia, artiglio del diavolo, bucco, baobab, coda di leone, artemisia africana)
- Utilizzo di massimo altri 4 (quattro) ingredienti alcolici e non (decorazione esclusa / botanica inclusa)
- È ammesso l'utilizzo di altri prodotti alcolici provenienti dal portfolio di "Compagnia dei Caraibi";
- È ammesso l'utilizzo di altri prodotti alcolici non provenienti dal portfolio di "Compagnia dei Caraibi" solo a condizione che non ci sia un'alternativa valida nel portfolio prodotti di "Compagnia dei Caraibi";

Al termine della fase di raccolta delle iscrizioni le ricette verranno valutate da due esperti del settore beverage, i quali preselezioneranno un numero di massimo 15 candidati **secondo le tempistiche riportate nella tabella presente all'art. 2.**

I due esperti assegneranno ad ogni partecipante un **punteggio da 1 a 10** per i seguenti criteri:

- 1. Esaltazione di Elephant Gin all'interno del cocktail (punteggio da 01 a 10)**
- 2. Bilanciamento degli ingredienti**
- 3. L'ispirazione alla base del cocktail**

Ai migliori 15 candidati selezionati verrà inoltrata una comunicazione via email di preselezione dalla Società promotrice alla quale è necessario inviare conferma o diniego

## **ART. 5 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE SEI TAPPE SEMIFINALI**

La registrazione dei partecipanti avverrà in ciascuna tappa tra le h. 13.00 e le h.13.50

L'ordine di partenza sarà decretato tramite estrazione a sorte in loco.

Ogni singola tappa prevede due manche:

### **• PRIMA MANCHE**

Ogni partecipante avrà a disposizione 7 (sette) minuti complessivi per la presentazione e la realizzazione di 2 (due) cocktail identici, uno destinato alla giuria per la degustazione e l'altro utile ai fini della presentazione.

La ricetta dei cocktail sarà identica a quella presentata nel form (di cui all'art. 4) per la fase di preselezione.

Ogni partecipante deve essere munito personalmente di tutti gli ingredienti necessari ai fini della preparazione dei cocktail, a esclusione delle referenze Elephant che saranno messi a disposizione dalla società promotrice, nonché di tutti gli strumenti necessari alla preparazione degli stessi. La giuria assegnerà ad ogni partecipante un **punteggio** da 1 a 10 per i seguenti criteri:

- 1. Esaltazione di Elephant Gin all'interno del cocktail**
- 2. Bilanciamento degli ingredienti**
- 3. Originalità**
- 4. L'ispirazione alla base del cocktail**

All'esito della prima manche i primi **3 classificati** che abbiano ottenuto il punteggio più alto si sfideranno nella seconda manche.

In caso di pari merito, viene richiesta la preparazione di un **Martini classico** (gli ingredienti verranno messi a disposizione del locale) a cui verrà assegnato un punteggio da 01 a 10 dalla giuria.

### **• SECONDA MANCHE**

La seconda parte della competizione avverrà nella seguente modalità.

Il Bar Manager o altro membro dello staff della location nella quale si svolgerà la competizione preparerà un Mystery drink senza svelarne gli ingredienti che ha utilizzato e lo farà assaggiare ai 3 (tre) finalisti.

Il Mystery Drink ha come ingrediente prestabilito un prodotto della gamma Elephant Gin. Sarà compito dei finalisti scoprire quale delle referenze Elephant e quali altri ingredienti sono stati utilizzati nella preparazione del Mystery Drink presentato.

I tre finalisti si sfideranno utilizzando gli ingredienti a disposizione presso la postazione di lavoro

L'obiettivo è ricreare il Mystery Drink nel modo più coerente possibile all'originale proposto dal Bar Manager o altro membro dello staff.

All'esito della seconda manche, il punteggio da 01 a 10 ottenuto si andrà a sommare al punteggio della prima manche.

Il voto della giuria resterà segreto fino al momento della proclamazione.

In caso di pari merito, viene richiesta la preparazione di **una rivisitazione del Martini cocktail** (gli ingredienti verranno messi a disposizione del locale) a cui verrà assegnato un punteggio da 01 a 10 dalla giuria.

La composizione della **Giuria**, in termini di ruolo, per ciascuna delle singole tappe semifinali, sarà la seguente:

- Spirit specialist/ Field specialist/ Agente di commercio di Compagnia dei Caraibi
- Influencer
- Esperto del settore beverage

Compagnia dei Caraibi SpA si riserva il diritto di modificare la composizione della giuria per ciascuna tappa.

Il primo classificato di ciascuna tappa avrà accesso alla fase finale della competizione secondo le modalità indicate nel successivo art. 6.

## **ART. 6 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA FINALE**

L'ordine di partenza sarà decretato tramite estrazione a sorte in loco.

La finale prevede due manche che saranno precedute da una sessione di laboratorio di PercentoLab della durata di 40 minuti per partecipante.

Le sessioni inizieranno alle 11. I finalisti verranno suddivisi in gruppi da due che si susseguiranno dalle 11,00 alle 13.30.

Durante le sessioni i partecipanti potranno realizzare le preparazioni individualmente e sperimentarle all'interno del cocktail che si vorrà realizzare.

Alle 14.30 inizierà la prima manche.

### **• PRIMA MANCHE**

Ogni partecipante avrà a disposizione 7 (sette) minuti complessivi per la presentazione e la realizzazione di 2 (due) cocktail identici, uno destinato alla giuria per la degustazione e l'altro utile ai fini della presentazione.

La ricetta dei cocktail sarà identica a quella presentata nel form (di cui all'art. 4) per la fase di preselezione.

Ogni partecipante deve essere munito personalmente di tutti gli ingredienti necessari ai fini della preparazione dei cocktail, a esclusione delle referenze Elephant che saranno messi a disposizione dalla società promotrice, nonché di tutti gli strumenti necessari alla preparazione degli stessi. La giuria assegnerà ad ogni partecipante un **punteggio** da 1 a 10 per i seguenti criteri:

- 1. Esaltazione di Elephant Gin all'interno del cocktail**
- 2. Bilanciamento degli ingredienti**
- 3. Originalità**
- 4. L'ispirazione alla base del cocktail**

Tutti i partecipanti accedono alla seconda manche. I punteggi della prima manche e della seconda manche si andranno a sommare all'esito della competizione.

- **SECONDA MANCHE**

La seconda parte della competizione avverrà nella seguente modalità.

I sei finalisti si sfideranno nella realizzazione di un cocktail servendosi degli ingredienti forniti in loco dalla società e del preparato creato durante la sessione mattutina nel laboratorio.

Gli unici requisiti per la preparazione saranno i seguenti:

- Utilizzare almeno 40 ml di una delle referenze Elephant Gin
- Utilizzare uno degli altri prodotti di Elephant Gin messi a disposizione in loco Utilizzare il preparato creato durante la sessione mattutina nel laboratorio.

I finalisti avranno a disposizione 15 minuti a testa per la realizzazione e presentazione del cocktail

La giuria assegnerà ad ogni partecipante un **punteggio** da 1 a 10 per i seguenti criteri:

- 1. Esaltazione di Elephant Gin all'interno del cocktail**
- 2. Bilanciamento degli ingredienti**
- 3. Originalità**

All'esito della seconda manche, il punteggio da 01 a 10 ottenuto si andrà a sommare al punteggio della prima manche.

Una volta ottenuto il totale dei punteggi si andrà a decretare il vincitore finale della Elephant Gin National Competition.

Il voto della giuria resterà segreto fino al momento della proclamazione.

In caso di pari merito, viene richiesta la preparazione di **una rivisitazione del Martini cocktail** (gli ingredienti verranno messi a disposizione del locale) a cui verrà assegnato un punteggio da 01 a 10 dalla giuria.

La composizione della **Giuria**, in termini di ruolo, per la finale, sarà la seguente:

- Stampa Trade
- Un rappresentante della società Elephant Gin TBD
- Un rappresentante della società Compagnia dei Caraibi
- Un bartender della Bar Industry italiana

Compagnia dei Caraibi SpA si riserva il diritto di modificare la composizione della giuria.

## **ART. 7 - INCOMPATIBILITÀ ED ESCLUSIONE DEI PARTECIPANTI**

Sono esclusi dalla partecipazione al Concorso i bartender impegnati nella sua organizzazione e in particolare nella Giuria.

Compagnia dei Caraibi si riserva il diritto di esclusione di partecipanti dal concorso a premi. Ciò vale in particolare in caso di violazione dei requisiti di partecipazione o di manipolazione ovvero tentata manipolazione dello svolgimento o del concorso da parte dei partecipanti o in qualsiasi altro caso di utilizzo di strumenti ausiliari irregolari.

## **ART. 8 - PREMI**

Per ciascuna tappa semifinale saranno assegnati i seguenti premi:

1 CLASSIFICATO - viaggio e visita in distilleria Elephant Gin a Wittenburg in occasione della finale + Bottiglia personalizzata Elephant Gin **€500**

2 CLASSIFICATO - Elephant Gin Ice stamp + kit Elephant Gin **€50**

3 CLASSIFICATO - Grembiule Elephant Gin + kit Elephant Gin **€50**

Totale: **€3600**

Per la tappa finale sarà assegnato il seguente premio:

1 CLASSIFICATO: viaggio in Africa **€5000**

**TOTALE: €8600**

**Montepremi delle sei tappe semifinali: €3600**

**Montepremi della finale: €5000**

**Montepremi totale: €8600 (complessivo delle sei tappe semifinali e della tappa finale)**

**Cauzione al MISE al 100%: €8600 tramite fideiussione bancaria**

**Termine di consegna del premio: 180 gg**

I premi non assegnati o non ritirati saranno devoluti a:

**Fondazione Paideia Onlus**

Via Moncalvo, 1 - 10131 Torino

Via Caradosso, 16 - 20123 Milano

C.F. 97552690014

Tel: +39 011 0462400 Email: [info@fondazionepaideia.it](mailto:info@fondazionepaideia.it)

## **ART. 9 - DIFFUSIONE DEL REGOLAMENTO, ESITO E PREMIAZIONE DEL CONCORSO**

Il regolamento è pubblicato sul sito di Compagnia dei Caraibi SpA.

La comunicazione relativa alle tre competition verrà effettuata tramite:

- I canali social di Compagnia dei Caraibi (Facebook e Instagram)
- Il sitoweb di Compagnia dei Caraibi

## **ART. 10 - ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO**

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale e incondizionata del presente regolamento, in tutti i suoi articoli e relative declinazioni.

Partecipando al concorso, i partecipanti danno il proprio pieno consenso al trattamento dei loro dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003.

## **ART. 11 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ogni partecipante esprime, ai sensi della Legge 675/96 e del D.L.196/03 , il consenso al trattamento e alla comunicazione dei propri dati personali, nei limiti e per le finalità del Concorso.

I dati personali vengono registrati e ulteriormente elaborati nella misura necessaria per gestire la partecipazione dei candidati al presente concorso.

È garantito il rispetto del regolamento (CE) n. 45/2001 concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati.

I dati personali vengono registrati e conservati fintanto che abbiano una loro utilità nella gestione delle varie attività che la partecipazione al concorso comporta.

## **ART. 12 - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DEL CONCORSO**

La segreteria organizzativa del concorso è individuata nella società Compagnia dei Caraibi, con sede operativa in via Ribes 3, Colletterto Giacosa, Ivrea (TO). Le persone facenti parte di questa segreteria hanno il compito di ricevere, catalogare e selezionare i candidati.

Le iscrizioni al concorso vengono definite come all'**art.4** del presente regolamento.

Compete soltanto alla società organizzatrice e alla Giuria, quale organo responsabile della correttezza della procedura concorsuale, decretare l'esclusione dal concorso di eventuali partecipanti per incompatibilità o per mancato rispetto delle modalità di partecipazione, richieste dal regolamento del concorso.

Pertanto, Compagnia dei Caraibi e la Giuria si riservano il diritto di effettuare verifiche sui requisiti o sulla compatibilità dei partecipanti: ciò avverrà in modalità che garantiscono il rispetto della privacy.

La segreteria del concorso è a disposizione per eventuali chiarimenti e informazioni, attraverso le seguenti persone:

**Marta Piovano: [m.piovano@compagnideicaraibi.com](mailto:m.piovano@compagnideicaraibi.com)**

**Torino, 27/01/2023**

**Compagnia dei Caraibi SpA SB**

