

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“ARTISANS OF TASTE ITALIA 2022”

ART. 1 – SOGGETTO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO

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 Bartender vincitore per il concorso “The Artisans of Taste”.

Scopo del concorso è quello di premiare il miglior nuovo cocktail realizzato con i prodotti della gamma “Rum Diplomatico Tradition Range” (Rum Diplomatico Planas, Rum Diplomatico Mantuano, Rum Diplomatico Reserva Esclusiva) commercializzati dalla Società promotrice.

Il presente concorso avrà durata dal 7 (sette) giugno 2022 al 12 (dodici) Settembre 2022.

Le fasi preliminari di selezione avverranno previa registrazione del Bartender e della ricetta sul sito www.diplomatico-contest.it.

Prerequisito per la selezione, è la partecipazione almeno a 1 Masterclass organizzata dalla società Compagnia dei Caraibi tenuta dall'Ambassador Francesco Serra.

ART.3 – TERRITORIO

Nazionale, la partecipazione è ammessa solo se da territorio italiano

ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLA RICETTA

Caratteristiche della ricetta:

I cocktail devono contenere un massimo di 5 ingredienti con un limite di 2 preparazioni alcoliche di cui 1 **OBBLIGATORIAMENTE** del Tradition Range della gamma Rum Diplomatico.

I restanti 3 saranno a scelta tra succhi, estratti, sciroppi, infusi, schiume ecc...

Tutti gli ingredienti, eccetto Rum Diplomatico, devono essere reinterpretati dal concorrente attraverso infusioni o altre tecniche che tendano a modificarne il gusto o la consistenza ed inoltre sono ammessi solo prodotti home made, intesi come preparazioni che dovranno essere prodotte dagli stessi concorrenti ed accompagnati dalla ricetta completa.

Qualora si volesse reinterpretare un prodotto della gamma Diplomatico, potrà essere utilizzato solo come secondo ingrediente alcolico all'interno della ricetta.

I cocktail dovranno inoltre esprimere la filosofia della gara stessa, ovverosia sostenibilità ambientale, riciclo, ingredienti prevalentemente ma non esclusivamente tra le eccellenze del territorio italiano, servizio.

Le decorazioni non sono comprese nel conteggio degli ingredienti, devono essere commestibili e in accordo con la filosofia del cocktail e della gara.

ART. 5 – REQUISITI DEI PARTECIPANTI

i requisiti di partecipazione saranno i seguenti:

- essere un Bartender professionista
- aver compiuto il 18° anno di età

- aver partecipato in qualità di uditori almeno a 1 Masterclass organizzata dalla società Compagnia dei Caraibi tenuta dall'Ambassador Francesco Serra

ART. 6 – 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. 7 – CARATTERISTICHE DEI LAVORI

Pena non ammissione al Concorso, sono ammesse le ricette che presentano contemporaneamente tutte le seguenti caratteristiche:

- redazione in italiano, o qualsiasi altra lingua purché accompagnata da una traduzione in italiano.
- rispetto dei seguenti requisiti nella formulazione della ricetta:

- Artigianalità
- Zero spreco
- Sostenibilità
- Prodotti locali
- Servizio

- I partecipanti si assumono ogni responsabilità sui contenuti e sull'autenticità e proprietà delle ricette presentate.

- È cura dei partecipanti verificare e ottenere le necessarie autorizzazioni all'utilizzo delle ricette presentate, così come tutte le questioni legate al copyright o ai diritti di riproduzione della ricetta presentata al concorso.

ART. 8 – MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

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

Ogni concorrente può partecipare con una sola ricetta.

Previa compilazione di un form online sul sito www.diplomatico-contest.it con tutti i dati richiesti (Nome completo del partecipante, Nome del Bar, Indirizzo, Numero di telefono, E-mail, Profili dei social media, Nome del cocktail, Ricetta completa, Immagini o video della ricetta, Descrizione, Ingredienti fatti in casa (inclusa qui qualsiasi informazione rilevante su come si preparano gli ingredienti))

8.1 Modalità d'invio

Form online (ricetta/scheda personale): www.diplomatico-contest.it

Una copia integrale del materiale inviato dovrà essere conservata dal partecipante ed esibita agli addetti all'organizzazione, in caso di richiesta motivata da danneggiamento o perdita del materiale.

8.2 Termine d'iscrizione

Il termine ultimo per l'invio della ricetta è il 31 (trentuno) Luglio 2022;

ART. 9 – GIURIA E LAVORI DI VALUTAZIONE

La Commissione giudicatrice (Giuria) viene definita dalla società Compagnia dei Caraibi.

È composta da: Un esperto di sostenibilità, un esperto del settore food and beverage, il Brand Ambassador Italia di Rum Diplomatico per COMPAGNIA DEI CARAIBI, un giornalista accreditato del mondo HORECA, il vincitore dell'edizione 2021.

I criteri di valutazione vengono definiti dalla Giuria e sono comunque ispirati a fattori di:

- Sostenibilità, intesa come la capacità di utilizzare il 100% della materia prima ma anche quella di utilizzare un approccio coscienzioso agli sprechi nei bar. Ai fini della valutazione avrà un'incidenza del 30% sul giudizio finale.
- Servizio, inteso come la qualità ed il pregio nella presentazione del drink, secondo canoni estetici attualmente riconosciuti dalla comunità stessa. Imprescindibile che ad accompagnare la qualità estetica, ci debba essere un approccio sostenibile. Ai fini della valutazione avrà un'incidenza del 20% sul giudizio finale.
- Social Media, inteso come qualità della comunicazione sui Social Media. Non si terrà conto, nella valutazione del punteggio, del numero di "Like". Ai fini della valutazione avrà un'incidenza del 10% sul giudizio finale.
- Artigianalità, intesa come la capacità di reinterpretare ogni aspetto della ricetta con un tocco personale. Questo può essere fatto con preparazioni "Home Made", infusioni e qualsiasi altra tecnica che possa modificare un prodotto già esistente. Questo non vale per i prodotti descritti prima come protagonisti della gara, ovverosia il Tradition Range della gamma Rum Diplomatico. Ai fini della valutazione avrà un'incidenza del 30% sul giudizio finale.
- Comunità, intesa come la capacità di supportare la propria comunità tanto attraverso l'utilizzo di prodotti locali come quello di supportare artigiani o altri. Ai fini della valutazione avrà un'incidenza del 10% sul giudizio finale.

ART. 10 – UTILIZZO E RESTITUZIONE DEI LAVORI

L'organizzazione del concorso si riserva il diritto di usare i lavori pervenuti per istituire un apposito Archivio e/o per realizzare materiale illustrativo e testuale per la promozione del concorso e delle sue future edizioni, e per iniziative collegate.

Gli organizzatori si impegnano a citare sempre il nome dell'autore, a titolo gratuito.

Nessun ulteriore diritto economico, fatti salvi i premi indicati all'art. 10 del presente Regolamento, viene riconosciuto ai partecipanti per l'utilizzo dei lavori presentati.

Tutti i lavori presentati ai fini della partecipazione al concorso non saranno restituiti; i materiali resteranno in possesso esclusivo di Compagnia dei Caraibi.

ART. 11 – PREMI

Saranno assegnati i seguenti premi:

Viaggio in Venezuela comprensivo di:

- biglietto aereo dall'aeroporto più vicino alla dimora del vincitore,
- costi di trasporto da/a aeroporto
- soggiorno all inclusive in hotel 4 stelle in Venezuela della durata indicativa di 6 notti/7 giorni
- 1/2 giorni di formazione prodotto con visita in distilleria
- Tour della Riserva Natura di Morrocoy o luogo simile

Maggiori dettagli saranno forniti nel programma completo che verrà preventivamente condiviso con il vincitore.

Montepremi: 3.500€

Cauzione: 3.500€ con fideiussione bancaria dell'istituto BPM di Ivrea (TO)

Termine di consegna del premio: il premio verrà consegnato entro 180gg dalla proclamazione del vincitore.

Il vincitore avrà la possibilità di usufruire del viaggio entro Giugno 2023.

I premi non assegnati o non ritirati saranno devoluti a:

Fondazione PAIDEIA onlus,
via Moncalvo 1 10131 Torino
info@fondazionepaideia.it

ART. 12 – DIFFUSIONE DEL REGOLAMENTO, ESITO E PREMIAZIONE DEL CONCORSO

Il regolamento è pubblicato sul sito www.diplomatico-contest.it

L'esito singolo della scelta dei finalisti, l'esito singolo conclusivo del concorso, la data, l'ora e il luogo della premiazione saranno comunicati in forma riservata ai singoli vincitori, in momenti successivi.

L'esito ufficiale complessivo (con le graduatorie finali e i premi) sarà reso noto soltanto in forma pubblica durante la cerimonia conclusiva.

ART.13 - SVOLGIMENTO DELLA FINALE

La finale si svolgerà il giorno 12 Settembre a Milano. La fornitura di distillati della gamma Tradition range di Diplomatico sarà a carico di Compagnia dei Caraibi S.p.A.

La ricetta deve contenere un massimo di 5 ingredienti con un limite di 2 alcoliche di cui 1 **OBBLIGATORIAMENTE** del Tradition Range della gamma Rum Diplomatico.

I restanti 3 saranno a scelta tra succhi, estratti, sciroppi, infusi, schiume ecc.

Tutti gli ingredienti, eccetto Rum Diplomatico, devono essere reinterpretati dal concorrente attraverso infusioni o altre tecniche che tendano a modificarne il gusto o la consistenza ed inoltre sono ammessi solo prodotti home made, intesi come preparazioni che dovranno essere prodotte dagli stessi concorrenti ed accompagnati dalla ricetta completa.

Qualora si volesse reinterpretare un prodotto della gamma Diplomatico, potrà essere utilizzato solo come secondo ingrediente alcolico all'interno della ricetta

I cocktail dovranno inoltre esprimere la filosofia della gara stessa, ovverosia sostenibilità ambientale, riciclo, ingredienti prevalentemente ma non esclusivamente tra le eccellenze del territorio italiano, servizio.

Le decorazioni non sono comprese nel conteggio degli ingredienti, devono essere commestibili e in accordo con la filosofia del cocktail e della gara.

I bicchieri per il drink ufficiale verranno portati dal finalista, quelli per la degustazione della giuria (40 ml), devono essere indicati tra quelli sottostanti e verranno messi a disposizione da Compagnia dei Caraibi S.p.A.:

- Tumbler Basso
- Tumbler Alto
- Coppetta Daiquiri

Ciascun concorrente dovrà portare la propria attrezzatura per la preparazione dei drink ed eventualmente macchinari che possano servire per la lavorazione delle materie prime.

Il drink verrà valutato complessivamente con un punteggio espresso in decimi (10/10).

Si dovrà preparare un cocktail completo e 1 degustazione (40ml) per ogni giudice e servita nei bicchieri sopraindicati.

Ogni concorrente avrà a disposizione:

- 1 minuto per la preparazione della postazione,
- 5 minuti per la presentazione, preparazione e spiegazione del drink (il tutto eseguito in contemporanea) ed il servizio;
- 1 minuto, infine, per la pulizia e reset della postazione per il concorrente successivo.

Tutte le ricette dei cocktail devono essere espresse in "ml".

La Giuria, di cui all'art. 9 del presente regolamento, proclamerà il vincitore del concorso, in presenza di un notaio territorialmente competente, in occasione della finale che si terrà il 12 Settembre.

ART. 14 - 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 bartenders danno il proprio pieno consenso al trattamento dei loro dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003.

ART. 15 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sul sito (Nome completo del partecipante, Indirizzo, Numero di telefono, E-mail, Profili dei social media) verranno registrati e trattati nella misura necessaria per gestire la partecipazione dei candidati al presente concorso e per ogni relativo obbligo ai sensi della normativa applicabile, eventuali ulteriori trattamenti verranno effettuati solamente a seguito del rilascio di uno specifico consenso.

Viene fornita in allegato informativa sul trattamento dei dati personali, ai sensi del regolamento UE 679/2016 per la presa visione.

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.

Responsabile del trattamento dati è **Compagni dei Caraibi SPA SB**

ART. 16 - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DEL CONCORSO

La segreteria organizzativa del concorso è individuata nella società Compagnia dei Caraibi, con sede operativa in via Ribes 3, Collettero Giacosa, Ivrea (TO). Le persone facenti parte di questa segreteria hanno il compito di raccogliere i form compilati sul sito www.diplomatico-contest.it, catalogarli e consegnarli alla Giuria.

Compete soltanto alla società organizzatrice e alla Giuria, quale organo responsabile della correttezza della procedura concorsuale, decretare l'esclusione dal concorso di eventuali partecipanti o lavori per mancanza di requisiti, 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:

Emma De Danieli: e.dedanieli@compagnideicaraibi.com

Francesco Serra: f.serra@compagnideicaraibi.com

Federica Vittone: f.vittone@compagnideicaraibi.com

ART.17- PUBBLICITA'

La manifestazione sarà comunicata ai destinatari attraverso i siti internet:

www.diplomatico-contest.it

e sui canali social Facebook e Instagram di Compagnia dei Caraibi

Torino, 09/05/2022

Compagnia dei Caraibi SPA SB