

## Concorso a Premi “Blending Competition by Planteray rum” 1° edizione Regolamento del concorso

### 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. Compagnia dei Caraibi è impegnata nell’attività di importazione e distribuzione di prodotti alcolici su territorio nazionale e internazionale. Tra le attività svolte vi è quella di promozione di brand tra i quali Planteray Rum della società Maison Ferrand.

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

Il concorso, denominato “**Blending Competition by Planteray Rum**” avrà durata dal 25.04.2024 al 28.10.2024 ed ha come oggetto l’individuazione di un vincitore nella categoria bartender.

Blending Competition by Planteray Rum, la prima gara nazionale dedicata agli iconici rum targati Planteray Rum.

Gli spiriti ideati da Alexandre Gabriel e prodotti da Maison Ferrand saranno protagonisti di una competizione nazionale all’insegna della sperimentazione e dell’originalità, caratteristiche distintive di Planteray Rum.

Ad ogni partecipante sarà infatti chiesto di creare un blended rum, usando un mix di referenze Planteray indicate dall’Organizzatore, per realizzare la propria versione di uno dei cocktail a base rum più iconici: il Grog.

Il drink su cui confrontarsi sarà quindi lo stesso, ma a differenziare tutte le ricette saranno altri aspetti: per esempio, dove fare riposare il blended rum, se fargli fare un doppio “invecchiamento”, per quanto tempo lasciarlo riposare, quali percentuali di rum usare, ecc.

La Blending Competition by Planteray Rum sarà composta da quattro tappe tutte calendarizzate nel mese di luglio:

- **1 Luglio, Piano35 Torino**
- **8 Luglio, Marama Salerno**
- **15 Luglio, Augardiente Marina di Ravenna**
- **22 Luglio, Cantinero Bad Habits Torre a Mare (BA)**

Sarà possibile iscriversi a una – e una sola - delle quattro tappe della competition tra il 25 di aprile e il 12 giugno 2024.

Per ogni tappa saranno selezionati 6 semifinalisti.

La finale si terrà a Milano, presso Tripstillery, lunedì 28 ottobre 2024 alla presenza, tra gli altri, di Alexandre Gabriel, Owner & Master Blender di Maison Ferrand & West Indies Rum Distillery.

### ART.3 – TERRITORIO

Nazionale, la partecipazione è ammessa solo se da territorio italiano.

### ART. 4 – MODALITA’ DI ISCRIZIONE E DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Le iscrizioni per partecipare alla competizione saranno aperte dal 25.04.24 h 09:00 circa, al 12.06.2024 h18:00 circa. Durante la settimana del 17 giugno 2024 verranno comunicati i 6 semifinalisti di ciascuna tappa.

Sarà possibile iscriversi tramite un form\* compilabile online, all’interno della landing page (<https://contest.compagniadecaraibi.com/planterayrum>) creata ad hoc.

\*Campi per la registrazione del form:

- Selezione della tappa;



#### Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit

Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

compagniadecaraibi.com  
elementoindigeno.com



e-mail: [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)  
pec: [infocompagniadecaraibi@legalmail.it](mailto:infocompagniadecaraibi@legalmail.it)



(+39) 0125 791 104

- Nome e Cognome;
- Ruolo professionale;
- Indirizzo e-mail;
- Numero di telefono;
- Denominazione del luogo di lavoro, ragione sociale e indirizzo;
- Fotografia in alta definizione del bartender (preferibile primo piano);
- Profilo Instagram del bartender (obbligatorio) e del locale (facoltativo);
- Descrizione del blended rum\*\* (è necessario scrivere i quantitativi della ricetta e gli ingredienti);
- Video di massimo 3 minuti di presentazione di sé, del blended rum e del cocktail realizzato (è necessario riprodurre il cocktail nel video).

Ad ogni partecipante sarà infatti chiesto di creare un blended rum, usando un mix di referenze Planteray, per realizzare la propria personalissima versione di uno dei cocktail a base rum più famosi: il Grog.

Il drink su cui confrontarsi sarà quindi lo stesso, ma a differenziare tutte le ricette saranno altri aspetti: per esempio, dove fare riposare il blended rum, se fargli fare un doppio “invecchiamento”, per quanto tempo lasciarlo riposare e quali percentuali di rum usare.

Ecco la ricetta del Grog e alcuni “Do & “Dont’s” da seguire:

- Minimo 60 ML del blended rum creato con rum Planteray
- Succo di lime
- Zucchero bianco
- Fee Brothers Bitter (una referenza a scelta, in accompagnamento al drink e non deve sovrastare il rum)
- 

Non è richiesta garnish; potrai scegliere la tipologia di bicchiere, il bitter, come utilizzare lo zucchero bianco e il ghiaccio.

Il quantitativo degli ingredienti si può bilanciare secondo il blended rum creato.

Non potrai aggiungere altri ingredienti.

\*\*Blended Rum: puoi scegliere di assemblare da un minimo di due rum, a un massimo di sei, tra le referenze Planteray che leggi qui sotto;

Scegli le percentuali che preferisci usare di:

- Xaymaca Special Dry
- Réserve 5 Ans
- Grande Réserve
- Isle of Fiji
- Stiggins’ Fancy Pineapple
- Cut & Dry

Puoi assemblare i rum in qualunque contenitore tu voglia – vetro, acciaio, plastica, terracotta, ceramica, pelle, o altri che ti vengono in mente! – eccezion fatta per il legno che sarà protagonista della seconda fase della gara.

È possibile:

- Giocare su temperature e luoghi di riposo

## Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit



Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

compagniadecaraibi.com  
elementoindigeno.com



e-mail: info@compagniadecaraibi.com  
pec: infocompagniadecaraibi@legalmail.it



(+39) 0125 791 104

- Utilizzare più di un materiale per il blended rum (ossia puoi fare riposare il liquido prima in un contenitore, e poi in un altro)
- Diluire il blended rum, non andando sotto i 40% ABV

Non è consentito:

- Ri-distillare il rum
- Aromatizzare in qualsiasi modo il rum (macerazione, infusione, ecc.)
- Chiarificare, o colorare il blended rum
- Manipolare il prodotto oltre la miscelazione scelta
- Realizzare un blended rum sotto i 40% ABV
- Iscrivere a più tappe

Criteri di valutazione per la selezione dei 6 semifinalisti per tappa (punteggio 1-10):

- Ricerca dietro alla scelta del blended rum;
- Ricerca dietro la scelta del materiale, del tempo e della temperatura di riposo;
- Originalità;
- Qualità del video caricato – presentazione di se stessi, del blended rum e del cocktail;

## SEMIFINALI:

Durante la semifinale ogni partecipante dovrà presentare il proprio blended rum, spiegando dettagliatamente tutte le scelte fatte durante la realizzazione dello stesso.

La giuria valuterà la presentazione e il sapore del blended rum.

Il partecipante proseguirà con la realizzazione del Grog cocktail, seguendo la ricetta indicata dall'organizzatore del concorso, utilizzando il proprio blended rum.

La giuria valuterà la realizzazione, la preparazione e il sapore del cocktail.

Durante ogni tappa della semifinale, verranno decretati due finalisti – punteggio più alto.

Ogni finalista riceverà una botte da 10 litri di Planteray che dovrà essere utilizzata in preparazione della finale.

## FINALE:

Ogni finalista riceverà una botte da 10l di Planteray da utilizzare per l'assemblage di un rum a base delle stesse etichette selezionate della semifinale (potendo rivedere il bilanciamento in percentuale dei prodotti).

Ogni finalista dovrà realizzare un cocktail libero da presentare alla finale. È obbligatorio:

- utilizzare un minimo di 3cl del secondo blended rum;
- utilizzare per le categorie merceologiche rum, gin, cognac e vodka dei seguenti brand; Citadelle Gin, Plantation Rum, Canerock Jamaican Spiced Rum, Ferrand Cognac, Froggy B Vodka;

È ammesso:

- utilizzare altri prodotti alcolici provenienti dal portfolio di “Compagnia dei Caraibi”;
- utilizzare altri prodotti alcolici non provenienti dal portfolio di “Compagnia dei Caraibi” solo a condizione che non ci sia un'alternativa valida nel portafoglio prodotti di “Compagnia dei Caraibi”;
- Preparare un homemade purché tracciabile (data, ingredienti ecc).

Il giorno della finale, gli 8 finalisti saranno valutati sul primo blended rum, successivamente, dovranno presentare e far assaggiare il nuovo blended rum, assemblato nella botte in legno. Infine, saranno tenuti a realizzare e far assaggiare il cocktail contenente il nuovo blended rum.

### Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit



Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

compagniadecaraibi.com  
elementoindigeno.com



e-mail: info@compagniadecaraibi.com  
pec: infocompagniadecaraibi@legalmail.it



(+39) 0125 791 104

## ART. 5 – REQUISITI DEI PARTECIPANTI

I requisiti di partecipazione saranno i seguenti:

- Essere un bartender professionista;
- Aver compiuto 18 anni di età.

## 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 Spa SB 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 del concorso da parte dei partecipanti o in qualsiasi altro caso di utilizzo di strumenti ausiliari irregolari.

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.

I partecipanti selezionati accettano di cedere tutti i diritti sulle ricette presentate a Compagnia dei Caraibi SpA SB che potrà disporne liberamente a livello commerciale e promozionale.

## ART. 7 – GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

### Giuria per selezione dei 24 semi-finalisti:

- Una persona dell'advocacy team di CdC;
- Una persona dello staff del gruppo Farmily;
- Una persona rappresentante Maison Ferrand.

### Criteri di valutazione per la selezione dei 6 semifinalisti per tappa (punteggio 1-10):

- Ricerca dietro alla scelta del blended rum;
- Ricerca dietro la scelta del materiale, del tempo e della temperatura di riposo;
- Originalità;
- Qualità del video caricato – presentazione di se stessi, del blended rum e del cocktail;

### Giuria per selezione degli 8 finalisti:

- Una persona dell'advocacy team di CdC;
- Una persona dello staff del gruppo Farmily;
- Un giornalista;
- Una persona rappresentante Maison Ferrand.

### Criteri di valutazione per la selezione degli 8 finalisti: (punteggio 1-10)

- Presentazione del blended rum (come è stato realizzato) con dettagliata spiegazione delle scelte fatte durante la realizzazione dello stesso;
- Tecnica e modalità di realizzazione del cocktail GROG;
- Tasting: bilanciamento degli ingredienti.



#### Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit

Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

compagniadecaraibi.com  
elementoindigeno.com



e-mail: [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)  
pec: [infocompagniadecaraibi@legalmail.it](mailto:infocompagniadecaraibi@legalmail.it)



(+39) 0125 791 104

## Giuria per selezione del vincitore:

- Una persona dell'advocacy team di CdC
- Una persona dello staff del gruppo Farmily
- Un giornalista;
- Una persona rappresentante Maison Ferrand

## Valutazione della finale (punteggio 1-10):

- Presentazione del 1° blended rum (come è stato realizzato) con dettagliata spiegazione delle scelte fatte durante la realizzazione dello stesso;
- Presentazione del 2° blended rum (come è stato realizzato) con dettagliata spiegazione delle scelte fatte durante la realizzazione dello stesso;
- Tecnica e modalità di realizzazione del proprio cocktail con valutazione del rum miscelato;
- Assaggio: bilanciamento degli ingredienti.

I criteri di valutazione vengono applicati dalla Giuria come indicato all'art.4 del presente Regolamento.

## ART. 8 – PREMI

*Saranno assegnati i seguenti premi:* viaggio in distilleria presso Maison Ferrand (Cognac, Francia).  
Il viaggio sarà organizzato da Compagnia dei Caraibi SpA SB. e da Maison Ferrand.

### Premi per i primi 3 classificati:

- Viaggio in Cognac e bottiglie esclusive di Planteray Rum (diverse tra 1°, 2° e 3° classificato) → valore totale del montepremi €3000.
- Accesso Finale europea, organizzata da Maison Ferrand.

Scopo del viaggio sarà la scoperta e apprendimento dei metodi di produzione dei prodotti di Maison Ferrand. Il premio consiste nella copertura economica di: trasporto da/a aeroporto di Bordeaux, volo andata e ritorno, vitto e alloggio presso lo Château de Bonbonnet (16130 Ars, Francia) per tre notti, visita e tour organizzati dallo staff di Maison Ferrand. I trasporti da/a aeroporto in Italia sono a carico del vincitore. La società si riserva la facoltà di prevedere un numero massimo di 5 (cinque) riserve, alle quali consegnare il premio in caso di mancato ritiro da parte del vincitore.

**Montepremi: valore €3000.**

**Cauzione: €3000 tramite fideiussione Bancaria del gruppo BPM filiale di Ivrea**

**Data Premiazione: la premiazione nella quale verrà decretato il vincitore avverrà il 20 novembre 2024.**

**Termine di consegna del premio: 180 gg dalla proclamazione del vincitore.**

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

Tutte le fasi di assegnazione dei premi nonché la chiusura del concorso avverranno in presenza di un funzionario o di un notaio territorialmente competente.



#### Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit

Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

compagniadecaraibi.com  
elementoindigeno.com



e-mail: info@compagniadecaraibi.com  
pec: infocompagniadecaraibi@legalmail.it



(+39) 0125 791 104

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

Il regolamento è pubblicato sulla landing del concorso (<https://contest.compagnideicaraibi.com/drycuracao>)

La comunicazione relativa alla competition verrà effettuata tramite:

- I canali social di Compagnia dei Caraibi (Facebook e Instagram);
- I canali social di Plantation Italia e Citadelle Italia (Facebook e Instagram);
- Il blog di Compagnia dei Caraibi;
- La newsletter di Compagnia dei Caraibi.

La proclamazione avverrà all'esito della competizione finale indicativamente in data 28 ottobre 2024.

## 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. 12 - 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. 13 - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DEL CONCORSO

La segreteria organizzativa del concorso è individuata nella società Compagnia dei Caraibi Spa SB, 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 consegnare alla Giuria le iscrizioni e i dati dei partecipanti.

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:

**Giorgia Vendramin – [g.vendramin@compagnideicaraibi.com](mailto:g.vendramin@compagnideicaraibi.com)**

**Gabriele Diverio – [g.diverio@compagnideicaraibi.com](mailto:g.diverio@compagnideicaraibi.com)**

**Torino, 5 Aprile 2024**

**Compagnia dei Caraibi SpA SB**



### Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit

Sede legale: Via Marconi 8 – 10080 Vidracco (To), Italia  
Sede operativa: Via Ribes 3 – 10010 Colletterto Giacosa (To), Italia  
Sede operativa: Corso Vittorio Emanuele II 74 – 10120 Torino, Italia

Capitale Sociale Euro 5.000.000 i.v.  
REA TO1095925  
P.IVA e Cod. Fiscale n. 09971520011  
Codice dest. SDI A4707H7

[compagnideicaraibi.com](http://compagnideicaraibi.com)  
[elementoindigeno.com](http://elementoindigeno.com)



e-mail: [info@compagnideicaraibi.com](mailto:info@compagnideicaraibi.com)  
pec: [infocompagnideicaraibi@legalmail.it](mailto:infocompagnideicaraibi@legalmail.it)



(+39) 0125 791 104