

## **Reglamento**

### **“Negroni Essence 2016”**

La Empresa abajo firmante Campari España S.L. con domicilio social en Torre Mapfre, C/Marina 16-18, 28ª Planta, 08005, Barcelona con el objetivo de promover y difundir el conocimiento de sus productos, quiere anunciar una competición llamada “Negroni Essence” para cocteleros.

### **Objetivo**

Crear una versión de un Negroni, inspirado en una celebración o en un recuerdo memorable.

Cuando brindamos y decimos “¡Salud!”, seguramente es porque tenemos algo importante que celebrar. Cualquiera que sea el motivo, en ese preciso instante en el que brindamos, estamos conectando con nuestros amigos y acompañantes por una causa en común. Celebramos algo bueno que está pasando en nuestras vidas.

Porque no existe un brindis de verdad, sin una buena causa

### **Participación**

Para tomar parte en la competición hay que crear una versión renovada de un coctel entre:

Negroni

Americano

Negroni Sbagliato

Boulevardier

Kingston Negroni

Old Pal

que, a la vez respete el espíritu de la receta clásica y sea una receta moderna e innovadora.

Es obligatorio el uso de Bitter Campari y Cinzano 1757, a su elección, Rosso o Bianco en la cantidad mínima de 30 ml de Campari y 30 ml de Cinzano 1757. (Más detalles de inscripción al punto 1. Inscripción Online)

**Zona:** territorio nacional de España: Península, islas Baleares, islas Canarias.

**Periodo de inscripción:** desde el 4 de Abril hasta el 13 de Mayo del 2016.

### **Destinatarios**

Todos los/as bármans profesionales mayores de 18 años registrados regularmente a través del envío de un correo a [essence@campari.com](mailto:essence@campari.com)

### **Premios**

Durante la competición serán asignados los siguientes premios que serán así repartidos:

#### **1º puesto:**

Viaje a Alemania para participar al Bar Convent Berlin 2016.

Guest Bartendig en Berlin con el Jurado y Bartender Internacional Mauro Mahjoub.

“Guest Bartender Experience 2017”: el ganador será invitado como colaborador retribuido en algunos locales/eventos donde participará Campari España para mostrar sus cócteles ganadores de esta competición.

#### **2º puesto:**

Viaje a Italia para visitar la Galleria Campari y participar a un Curso/Ponencia en la Campari Academy de Milan.

Guest Bartending con Leonardo Leuci en el Jerry Thomas Speakeasy Rome - 19º en el listado “The best world’s bar”

**3º-12º puesto:** un kit exclusivo para barman

A los 12 finalistas, les serán distribuidos menu cards en un formato original que incluye el coctel signatur del semifinalista al fin de promocionarlo.

A cada uno de los 12 finalistas, será distribuida una barrica de roble marcada Campari

### **Dinámica de la competición**

La competición consta de las siguientes etapas:

1. inscripción online con envío de la receta y foto del coctel
2. selección semifinalistas por un experto en este sector
3. gala semifinal con la presentación de la receta seleccionada
4. gala final

#### **1. Inscripción online**

Para participar en la competición es necesario enviar un correo a [essence@campari.com](mailto:essence@campari.com) con:

- datos personales (nombre, apellido, numero de móvil)
- nombre del bar donde trabajas
- nombre del coctel y descripción de la receta
- la foto del coctel para su publicación
- escribir en el objeto: inscripción

Se indica que la inscripción es gratuita; las inscripciones estarán abiertas del 4 de Abril 2016 hasta el 13 de Mayo 2016. Durante el lapso de tiempo comprendido por este reglamento la Empresa Campari España S.L. invitará a los destinatarios del evento a visitar la página web [essencecompetition.es](http://essencecompetition.es) y a suscribirse a la competición según los detalles comunicados en la página "inscripción".

La receta enviada será válida si cumple con los siguientes requisitos:

- La receta es libre en la categoría y la técnica de preparación. Será una nueva versión de un cóctel clásico a elegir entre:  
Negroni  
Americano  
Negroni Sbagliato  
Boulevardier  
Kingston  
Old Pal
- la receta debe llevar entre los ingredientes cómo mínimo 30 ml de Campari y 30 ml de Cinzano 1757 Rosso o Bianco (a elegir)
- La técnica de ejecución es libre
- No se permitirán cocktails pre-mixed (ej. añejado, o preparado de antemano)
- La receta debe contener como máximo 6 ingredientes en total, además de la decoración, ahumado, espuma, etc.
- Están permitidos máximos 2 ingredientes caseros
- Todos los ingredientes deben expresarse en mililitros, golpes y gotas
- Condimentos y especias como sal, pimienta, azúcar, canela, chocolate etc. están permitidos pero deben definirse claramente en la receta como ingrediente principal o como garnish. Si no está claramente definido, se contará como ingrediente principal y se contabilizará dentro del máximo de 6 permitidos.
- La versión del coctel elegido será de libre inspiración, pero el tema base para trabajar es "Un momento para celebrar".
- La receta debe respetar el espíritu de la receta clásica del coctel elegido, a la vez que aporte una lectura innovadora y sorprendente.
- La creatividad de la receta debe estar al servicio de la fácil reproducción, en la práctica, detrás de la barra.

- Únicamente entrarán en el concurso aquellas personas que completen correctamente el formulario y acepten las bases legales y política de privacidad.

## 2. Selección Semifinalistas

Desde el 14 hasta el 20 de Mayo 2016, todas las recetas recibidas por medio de las inscripciones recibidas por correo enviado a [essence@campari.com](mailto:essence@campari.com) antes las 12:00 a.m. del 13 de Mayo, serán evaluadas por un experto designado por Campari España que examinará su conformidad con los puntos anteriores y el tema asignado a la competición.

Serán elegidas 30 recetas.

Todos los competidores seleccionados serán informados a través de correo electrónico a más tardar el 20 de Mayo 2016. El listado de los participantes seleccionados será publicado en la página [Facebook Essence Competition](#).

## Desarrollo de la competición

### 3. SEMIFINALES

Los 30 semifinalistas acudirán a la **semifinal de Madrid o de Barcelona en Junio de 2016**

La compañía Campari España S.L. se ocupará de predecir los costes de alojamiento y transporte de todos los semifinalistas.

Cada semifinalista preparará el cóctel por el que ha sido seleccionado, al inscribirse.

El orden de participación se decidirá por sorteo.

El tiempo máximo de preparación será de 5 minutos para preparar su cóctel

Se penalizará con 10 puntos negativos por cada minuto que un competidor se exceda del tiempo máximo establecido de 5 minutos.

Cuando el tiempo de preparación del cóctel exceda en el doble, o más el límite máximo establecido, la prueba se considerará nula.

El juez técnico avisará al competidor cuando hayan pasado 3 minutos y 30 segundos.

#### Competencia de la organización

Serán puestos a disposición por el Gestor de Campari España S.L.. los siguientes materiales y productos:

#### EQUIPOS

Para el espacio de trabajo:

- Boston shaker
- Barmat
- servilletas
- Pinza para hielo
- cubitera
- colador
- vaso mezclador
- vertedor de metal
- cucharillas
- exprimidor
- Storen pour
- hielo cubo y picado (por otros tipos aclararlo y contactar con un referente de Campari)
- jarras
- bandejas
- hidrogeno líquido

Todo el equipo necesario que no figure en esta lista serán responsabilidad del competidor.

COPAS: El competidor utilizará su copa. Dichas copas correrán de su cuenta.

Vasos disponibles: Tumbler, Coupette. Old Fashion

### LISTA DE PRODUCTOS

Fruta: Naranjas • lima • limón • Pomelo

Bebidas Alcohólicas:

- Campari
- Cinzano Rosso 1757
- Cinzano Bianco 1757
- Cinzano Vermouth Dry
- Bulldog Gin
- Wild Tukey 81/101
- Appleton Estate Signature Blend/12 años/ 21 años
- Aperol
- Cynar
- Glen Grant Single Malt
- Sagatiba
- Prosecco Cinzano
- Espolón tequila
- Amaro Averna
- Frangelico
- Illyquore
- Skyy Vodka

Otros ingredientes especiales serán responsabilidad del Competidor.

### Jurados y juicio semi final: PUNTUACION

<b>Essence Negroni 2016:</b>	<u>100 puntos</u>
Técnica:	10 puntos
Presentación:	20 puntos
Creatividad:	30 puntos
Sabor y equilibrio:	30 puntos
Expresión del espirituoso base:	10 puntos

En cada semifinal serán elegidos 6 finalistas (6 en la semifinal de Barcelona – 6 en la semifinal de Madrid) por un total de 12 finalistas.

Los 12 finalistas recibirán una barrica de roble para crear y madurar un cóctel Negroni añejado, que presentará durante la celebración de la final.

#### 4. FINAL

La final tendrá lugar en Barcelona.

En la final, cada uno de los 12 competidores presentará la receta del cóctel por el que ha sido seleccionado en la semifinal y su cóctel Negroni añejado con la temática que se les comunicará.

## **5. RESPONSABILIDAD** - Limitaciones de responsabilidad

El participante en la competición será responsable de su propia persona durante todas las fases de la competición, tanto en la semifinal como en la final. Él es obligado a firmar, antes del inicio de la competición, una exención de responsabilidad por eventuales lesiones y daños estéticos derivados de la utilización por parte del Suscriptor o de otros participantes de objetos y / o instrumentos de la competición o de la sede del evento. Está obligado de firmar, antes del inicio de la competición, un comunicado de la concesión de uso de su imagen para los fines de la Ley de Privacidad.

**6. COMPOSICIÓN DEL JURADO** El jurado estará compuesto por representantes de Campari España y Expertos del sector. El juicio del jurado en las Selecciones, Semifinal y Final es incuestionable. Para todas las fases del evento, será a discreción de Campari España, la publicación de la clasificación de la puntuación de cada concursante.

**7. INFORMACIÓN GENERAL** Las reglas pueden cambiar por motivos de fuerza mayor, esto no da derecho a ningún tipo de queja o reclamación por parte del suscriptor a Campari España S.L. Las fechas y / o ubicación indicadas y disponibles en el sitio [www.essencecompetition.es](http://www.essencecompetition.es) pueden ser cancelada y / o cambiadas debidos a causa de fuerza mayor, esto no da derecho a ningún tipo de queja o reclamación por parte del suscriptor con respecto a Campari España S.L.

Campari España S.L. se reserva el derecho de retirar en cualquier momento la relación existente, sin que eso suponga ninguna queja por parte del suscriptor.

En la publicación de las recetas, las bebidas alcohólicas usadas fuera del rango de Campari y / o competidores de la misma, serán evidenciados por categoría de producto no haciendo referencia a la marca.

**8. DERECHOS DE IMAGEN:** El suscriptor, desde su solicitud de participación y e inscripción a la “Negroni Essence”, declara conocer que está obligado a conceder a la Empresa Campari España S.L. el derecho de utilizar, adaptar, publicar y reproducir sin límites temporales y de espacio, tanto la receta como las imágenes relacionadas, sin pedir ninguna remuneración.

**9. DECLARACIONES:** En el caso de que el premio no se utilizara por el ganador, el mismo no tendrá derecho al pago de cualquier suma de dinero

Cada miembro autorizará también Campari España S.L. a utilizar los datos y señas personales recogidas para el envío de información comercial, material publicitario y promocional, etc.