

REGOLAMENTO:

1. Possono partecipare bartender italiani dai 18 anni in su.
2. Per partecipare, ogni concorrente deve comunicare i propri dati anagrafici (nome, cognome, età, residenza), recapiti (numero di cellulare e indirizzo email) e l'attività per cui lavora.
3. Il prodotto principale del drink dovrà essere Prime Uve, nella versione "Bianche" o "Nere" o entrambe.
4. I partecipanti potranno utilizzare solo gli altri prodotti del catalogo Bonaventura Maschio per completare il drink.
5. Qualora la categoria merceologica utilizzata in ricetta (ad esempio: vodka, whisky, ecc.) non fosse inclusa nel catalogo Bonaventura Maschio, il concorrente potrà utilizzare un prodotto di altri marchi.
6. Sono ammessi *homemade* e prodotti sodati di altri marchi in quanto non presenti nel catalogo Bonaventura Maschio.
7. Al fine di valorizzare i prodotti tipici del territorio italiano, verrà considerato un plus l'utilizzo di materie prime (frutta, verdura, erbe aromatiche, etc) autoctone del Triveneto o della propria regione di provenienza nella costruzione degli *homemade*.
8. Non vi è nessuna limitazione sulle tecniche utilizzabili per creare il drink.
9. Le garnish, se utilizzate dal concorrente, dovranno essere "Zero Waste" al fine di evitare scarti inutili e premiare la sostenibilità.
10. Il concorrente avrà a disposizione 10 minuti per creare 6 drink per l'assaggio dei giudici.
11. Il concorrente dovrà presentarsi provvisto di 5 bicchieri di servizio, tutta la strumentazione necessaria al completamento del drink ed eventuali garnish, *homemade* e prodotti di altri marchi (i prodotti Bonaventura Maschio e i sodati verranno forniti dall'organizzatore).
12. Sarà richiesto al concorrente di presentare il suo drink, la ricetta e la tecnica utilizzata, durante la competizione.
13. Ogni partecipante dovrà inoltrare la sua candidatura a partire dalla data di ricezione della presente comunicazione ed entro e non oltre il 15/11/2023 all'indirizzo mail primevecup@primeuve.com comprensiva di:
 - Nome del drink.
 - Una descrizione del drink di massimo 500 caratteri (spazi inclusi) che metta in luce il ruolo di Prime Uve all'interno della ricetta.
 - La ricetta, comprensiva delle quantità dei prodotti utilizzati (espressa in cl).
 - La tecnica impiegata per la creazione del drink.
 - Una fotografia che ritragga il drink e, accanto, la bottiglia di Prime Uve utilizzata.
14. Tutte le ricette pervenute e che rispettino i criteri di ammissione verranno analizzate da una giuria di professionisti nominati Bonaventura Maschio. Saranno selezionate un totale di 36 ricette che verranno ammesse a partecipare alle semifinali. Tutti i semifinalisti riceveranno idonea comunicazione via mail/telefono.

15. La competizione, che avrà luogo a gennaio 2024, prevede tre semifinali e una finalissima. Le tre semifinali verranno organizzate presso la sede di Bonaventura Maschio (Gaiarine, TV) martedì 9, martedì 16 e martedì 23 gennaio, e vedranno la partecipazione di 12 finalisti ciascuna. I primi due classificati di ogni semifinale accederanno alla finalissima, prevista per il giorno lunedì 29 gennaio a Venezia.

16. Al termine della *competition*, la giuria dichiarerà chi, tra i finalisti, avrà raggiunto il podio, conquistando il 1°, il 2° e il 3° posto. Al 1° classificato verrà riservata l'opportunità di recarsi in Guatemala e visitare la distilleria Botran a novembre 2024.
Per il 2° e il 3° classificato verrà organizzato un weekend esperienziale immerso nel verde delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, comprensivo di visita ad una cantina di Prosecco DOCG.

17. Si specifica che rispondendo alla presente comunicazione, comunicando i propri dati personali, si accettano i termini relativi al trattamento della privacy come da informativa contenuta nel nostro sito web e consultabile al link: <https://www.primeuve.com/it/privacy/> .