



REGOLAMENTO RHUM J.M CONTEST

I Rhum della rinomata Maison J.M sono noti agli estimatori come i migliori “rhums vieux” della Martinica. Da secoli, vengono prodotti secondo le tecniche ancestrali prescritte dal suo fondatore, Jean Marie Martin. Per rendere merito a questa antica Maison, Sagna S.p.A., dopo la positiva esperienza dello scorso anno, con la super premiata Purity Vodka, lancia il suo secondo contest rivolto alle barlady ed ai barman di professione, di maggiore età, che abbiano ancora una volta lo *spirito* “di mettersi in gioco”.

TEMA DEL CONTEST

“IL RHUM AGRICOLE DEI CARAIBI”

COME

Per partecipare al Rhum J.M Contest bisogna creare 2 cocktail che esaltino al meglio i profumi e gli aromi dei rhum selezionati per l’occasione: BLANC – PAILLE – V.S.O.P. – SHRUBB.

PERCHÉ

Perché è bello ritrovare lo spirito di qualità. Inventa i tuoi cocktail!

CREA

Costruisci i tuoi drink ispirandoti ad un Cocktail Tiki e libera la tua fantasia con un cocktail inedito, di tua invenzione. Invia le foto che illustrano le tue 2 creazioni all’indirizzo mail socialsagna@gmail.com.

PREMESSA GENERALE

Il/la partecipante, dal momento della richiesta ed iscrizione al Rhum J.M Contest si impegna a concedere alla Società Sagna S.p.A. il diritto e la licenza di utilizzare, adattare, pubblicare, riprodurre, senza limite di tempo e spazio, sia la ricetta, sia le immagini correlate, senza richiedere alcun compenso.

AREA

Territorio nazionale.

DURATA DELLE SELEZIONI

Dal 01 marzo 2017 al 21 maggio 2017 h. 24.00.

La finale è prevista a Torino il 12 giugno 2017 presso il LOUNGE BAR PIANO35 del Grattacielo Intesa-Sanpaolo.



PREMI

Durante la finale saranno assegnati i seguenti premi, non convertibili in denaro e/o gettoni d'oro, così distribuiti:

1° classificato: Viaggio in Martinica per 2 persone da effettuarsi nella primavera 2018 (periodo da definire a discrezione dell'organizzazione).

2° classificato: N.3 bottiglie di Rhum V.S.O.P.

3° classificato: N. 3 bottiglie di Rhum PAILLE.

Sono previsti gadget per coloro che parteciperanno alla fase finale del contest.

MECCANICA DEL CONTEST

- 1. ISCRIZIONE ONLINE e INVIO delle 2 RICETTE:** per partecipare al contest è necessario compilare il modulo presente sul nostro sito: www.sagna.it/contest. Le 2 ricette dovranno essere inviate all'indirizzo mail socialsagna@gmail.com entro e non oltre le ore 24.00 di Domenica 21 Maggio 2017. Per eventuali chiarimenti contattare il numero: 011 81 31 632.

Si precisa che le iscrizioni sono gratuite e saranno aperte dal 1° Marzo al 21 Maggio 2017.

- 2. SELEZIONE:** a cura di esperti di settore e barman professionisti.
- 3. FINALE:** i **7 finalisti** scelti parteciperanno alla finale prevista a Torino a cui accederanno anche, per diritto, **i 3 vincitori della passata edizione, per un totale di 10 competitor:** per una sfida all'ultimo cocktail da preparare davanti ad una giuria di esperti.
- 4.** I concorrenti dovranno proporre le ricette che hanno consentito loro di accedere alla finale, utilizzando i propri strumenti di lavoro e portando i bicchieri e gli ingredienti necessari, esclusi i prodotti J.M forniti da SAGNA S.p.A., per la realizzazione dei 2 drink in gara: 2 bicchieri ispirati al Tiki, 2 bicchieri/contenitori fantasia per il Fancy Cocktail.
- 5.** Per essere ammessi al contest bisogna riempire e completare in ogni sua parte la scheda di iscrizione con le ricette espresse in centilitri: categoria Tiki da 10 a 25 cl, categoria Fancy da 7 a 25 cl, le ricette potranno essere inviate entro e non oltre le ore 24.00 del 21/05/2017 alla mail socialsagna@gmail.com.

L'ordine di esecuzione sarà stabilito tramite sorteggio. Ogni concorrente sarà giudicato singolarmente.

La finale è prevista a Torino il 12 giugno 2017 presso il LOUNGE BAR PIANO35 del Grattacielo Intesa-Sanpaolo; i nominativi dei finalisti verranno comunicati in data 29.05.2017. A tutti i partecipanti al contest sarà comunicato l'esito della selezione.

Il tempo di gara per ogni concorrente è di 13 minuti di cui: 10 minuti di gara più 3 minuti per il set up della postazione. In questo lasso di tempo il bartender dovrà eseguire, presentare e completare i 2 drink proposti (Tiki + Fancy).

Le guarnizioni dovranno essere preparate in office ed ogni concorrente avrà a disposizione 15 minuti.



Il/la concorrente dovrà preparare 2 dosi dello stesso drink per le valutazioni dei giudici.

Allo scadere del tempo di gara il concorrente che non avrà terminato la sua esecuzione non sarà eliminato ma penalizzato con un punteggio negativo pari a – 5 punti

Un giudice tecnico avviserà il concorrente sul tempo rimanente durante l'esecuzione.

Il cocktail avrà come unica regola l'obbligo dell'utilizzo di almeno una tipologia di Rhum J.M pari a 3 cl/1 oz minimo.

CARATTERISTICHE DEI COCKTAIL

Le ricette inviate, per essere ritenute valide dovranno rispettare i seguenti criteri:

1. L'ingrediente principale dovrà essere almeno uno dei 4 Rhum J.M proposti: BLANC – PAILLE – V.S.O.P. – SHRUBB.
2. Gli strumenti utilizzati, gli ingredienti della ricetta (ad eccezione dei Rhum J.M) ed i bicchieri dovranno essere di proprietà del concorrente.
3. Le ricette sono libere nella categoria e tecnica di preparazione. Solo per la categoria Fancy il/la concorrente dovrà presentare un side che racconti una storia attraverso gli oggetti o gli alimenti o quant'altro serva a creare un *concept* attorno al proprio drink.
4. Una ricetta sarà la rivisitazione di un cocktail Tiki, l'altra dovrà essere una creazione originale con side.
5. La tecnica di esecuzione è libera.
6. Sono ammessi ingredienti derivati dal latte, gelati, sorbetti, spezie allo stato naturale, miele aromatizzato.
7. Sono ammessi ingredienti "HOME MADE", in numero massimo di 2 (due) solo se etichettati con la dichiarazione degli ingredienti e la data di produzione/scadenza.
8. Le decorazioni dovranno tutte essere commestibili o edibili.

GIURIA

Giuria di degustazione: 50% valutazione del gusto del cocktail.

Giuria tecnica: 20% valutazione dello stile e della corretta esecuzione.

Giuria di comunicazione: 30% valutazione della creatività e della personalità del concorrente.

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, verrà chiesto ai concorrenti di realizzare un cocktail a sorpresa.

COMPOSIZIONE GIURIA

La giuria sarà composta da esperti di settore tra i quali un Dirigente della Casa Rhum J.M, Massimo Sagna, Luca Picchi Brand Ambassador.

Il giudizio della giuria è insindacabile.



RESPONSABILITÀ - LIBERATORIA

Ogni partecipante dichiara inoltre di essere unico creatore delle ricette e che esse sono originali, inedite.

I diritti sulle ricette rimangono di proprietà esclusiva del partecipante, il quale ne autorizza l'utilizzo per eventi o pubblicazioni connesse al contest stesso e per attività promozionali di Rhum J.M.

Ogni partecipante al contest sarà responsabile della propria persona durante tutte la fase della finale.

È fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della finale, una liberatoria di non responsabilità per eventuali infortuni e danni estetici, derivanti dall'utilizzo da parte del concorrente o di altri partecipanti, degli strumenti di proprietà durante la preparazione del cocktail.

È fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della finale, una liberatoria per la concessione di utilizzo della propria immagine ai fini della legge sulla Privacy D.Lg. 30 giugno 2003 n. 196 art. 13.

INFORMAZIONI GENERALI

Le regole potrebbero variare per causa di forza maggiore, questo non dà diritto ad alcun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti dell'organizzazione.

La data e/o il luogo della finale potranno subire delle variazioni per cause di forza maggiore, questo non dà diritto ad alcun tipo di reclamo/rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti dell'organizzazione.

In caso di annullamento del contest, Sagna S.p.A. si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dall'evento, senza che ciò comporti nessun reclamo.

DICHIARAZIONI:

Nel caso in cui il premio non dovesse essere usufruito dal vincitore, lo stesso non avrà alcun diritto alla corresponsione di alcuna somma di denaro e/o gettoni d'oro come da divieto espresso all'art. 51 del R.D.L 19 ottobre 1938 n.1933.

Ai sensi del D.Lg. 30 giugno 2003 n. 196 art. 13, i dati forniti da ciascuno iscritto serviranno alla partecipazione al contest.

I dati personali saranno registrati e salvati presso i server della Società Sagna S.p.A e non saranno ceduti a terzi.

Ciascun iscritto autorizzerà inoltre la Società Sagna S.p.A. ad utilizzare i dati anagrafici e personali raccolti per l'invio di informazioni commerciali, di materiale pubblicitario e promozionale, ecc.

Ai sensi dell'art.7 del D.Lg. 196/03 ciascun iscritto potrà avere accesso ai suoi dati in ogni momento, chiederne la modifica o cancellazione scrivendo a socialsagna@gmail.com.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento.



RHUM J.M CONTEST FORM



Nome concorrente

Nome del luogo di lavoro

TIKI

NOME RICETTA	
centilitri	INGREDIENTI
METODO	
BICCHIERE	
GUARNIZIONE	

FANCY DRINK

NOME RICETTA	
centilitri	INGREDIENTI
METODO	
BICCHIERE	
GUARNIZIONE	
SIDE	

IMPORTANTE

La scadenza per l'invio delle ricette Domenica 21 Maggio 2017

La comunicazione dell'esito per la finale sarà emessa entro il giorno 29.05.2017

La finale è prevista a Torino il 12 giugno 2017 presso il LOUNGE BAR PIANO35 del Grattacielo Intesa-Sanpaolo.

I concorrenti selezionati dovranno presentarsi alla finale muniti di tutto l'occorrente per la realizzazione delle proprie ricette (attrezzi, ingredienti eccetto Rhum J.M, guarnizioni e side) *

Compilare la scheda in tutte le sue parti e inviare entro il 21/05/2017 all'indirizzo socialsagna@gmail.com

*Prendere visione del regolamento allegato