



**REGOLAMENTO  
UN CHOCOCOCTAIL PER CIOCCORIMINI  
CONTEST**

**TEMA DEL CONTEST**

**Un cocktail ufficiale per la manifestazione CIOCCORIMINI 2017**

**COME**

Per partecipare basta creare 1 cocktail che esalti al meglio l'abbinata coi profumi e gli aromi di cacao e cioccolato, secondo la propria fantasia, ispirazione e creatività, senza limiti.

Sono accettati prodotti homemade se etichettati con data di scadenza.

**AREA**

Emilia-Romagna e regioni confinanti (Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Veneto)

**DURATA DELLE SELEZIONI**

Dal 05 ottobre 2017 al 22 ottobre 2017 h. 24.00.

**MECCANICA DEL CONTEST**

**1. ISCRIZIONE ONLINE e INVIO DELLA RICETTA CON FOTO:** per partecipare al contest è sufficiente inviare la ricetta del cocktail con una sua foto, la ragione sociale con indirizzo e contatti del locale che partecipa, all'indirizzo mail cioccorimini@gmail.com entro e non oltre le ore 24.00 del 22 ottobre 2017. Per eventuali chiarimenti contattare il numero: 0131480101

**2. SELEZIONE:** a cura di esperti di settore e barman professionisti.

**3. FINALE:** saranno selezionati fino a un max. di n. 15 finalisti che si esibiranno in piazza Cavour a Rimini presso una postazione allestita per l'occasione domenica 29 ottobre 2017 a partire dalle ore 15. I concorrenti saranno abbinati con uno degli espositori di Cioccorimini, al fine di proporre un side al loro cocktail. Tutti i finalisti saranno contattati per i dettagli organizzativi.

**3a.** 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,

**3b.** Il tempo di gara per ogni concorrente è di 15 minuti complessivi.

## **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.

## **COMPOSIZIONE GIURIA**

La giuria sarà composta da esperti di settore e un esperto in comunicazione.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

## **PREMIO**

Al vincitore sarà donata una targa premio e una selezione di prodotti artigianali di cioccolato ACAI.

## **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 della manifestazione.

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.

**La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento. Non rappresenta un concorso a premi e non ha natura e/o fini commerciali.**