



Food



Beverage



Future

Regolamento Concorso “Padova Cocktail Trophy”

Obiettivo del concorso: dare risalto alla professionalità e creatività dei bartender padovani omaggiando il nostro territorio.

1. Oggetto

Il concorso – promosso da Padova hall e Aibes Veneto nell’ambito della manifestazione Barnext 2022 - intende premiare la miglior ricetta originale di “aperitivo padovano”.

2. Requisiti

Possono partecipare tutti i dipendenti di bar, pub e derivati ubicati nella provincia di Padova.

3. Tema

Il cocktail dovrà rappresentare un **aperitivo** in “stile padovano”: potranno essere utilizzati prodotti locali ed il cocktail potrà essere accompagnato da un side commestibile. Ogni concorrente avrà la totale libertà nella scelta dello stile con l’unico vincolo di esprimere un legame tra l’idea del cocktail e la città di Padova. Trattandosi di un aperitivo si consigliano le seguenti caratteristiche: più amaro che dolce, più deciso che lungo e completo.

Dovrà trattarsi inoltre di un cocktail riproducibile in quanto potrà diventare un aperitivo di Padova da poter consumare in ogni occasione possibile.

4. Invio candidature

La candidatura dovrà avvenire attraverso l’invio di una ricetta originale da recapitare compilando l’apposito form sul sito di Barnext fino al raggiungimento del limite massimo previsto di concorrenti e, comunque, entro le ore 18:00 del giorno 5/09/2022. Le quantità dovranno essere espresse in cl indicando un minimo di 3 ingredienti ed un massimo di 7. La scelta dei prodotti è libera pur nel rispetto delle medesime norme nazionali che regolamentano l’utilizzo dei prodotti nei locali pubblici (no a prodotti non etichettati o non conformi alle norme igieniche sanitarie o di provenienza sconosciuta).

La scelta del bicchiere è libera, ricordando che dovrà trattarsi di un aperitivo. Anche la decorazione è libera e, anzi, parte integrante della presentazione del drink.



Food



Beverage



Future

5. Fase finale

I candidati che avranno presentato le ricette in conformità ai requisiti ed alle tempistiche indicate al punto 3 e 4 del presente bando accederanno alla fase finale che si svolgerà il secondo giorno di BarNext, martedì 27 settembre 2022. Ogni concorrente dovrà portare con sé i propri bicchieri ed i propri prodotti per la creazione del cocktail. Saliranno in pedana 2 concorrenti alla volta e l'ordine sarà definito ad estrazione. Ogni concorrente avrà a disposizione un massimo di 5 minuti per finalizzare i drink. Il dress code non è obbligatorio ma verrà valutato positivamente soltanto se in linea con l'idea generale del cocktail presentato.

Per la preparazione “in office” degli ingredienti, bicchieri ed ogni eventuale altro componente (inclusi succhi e centrifughe), ad ogni concorrente sarà concesso un limite massimo di 10 minuti.

Dovranno essere preparati 4 drink identici, sia nel bicchiere sia negli ingredienti sia nell'eventuale side. La tecnica di preparazione è libera.

6. Giuria

La giuria sarà composta da un Barman Aibes, un giornalista del settore, un rappresentante del comitato organizzativo di BarNext e da un rappresentante del territorio di Padova.

7. Criteri di valutazione

Il punteggio massimo assegnato ad ogni cocktail sarà di 100 punti; le categorie saranno: originalità (15 pt), gusto (45 punti), attinenza al tema padovano (25 punti), presentazione del cocktail (15 punti).

8. Premiazione

Al termine del concorso verrà stilata la classifica ed il vincitore riceverà una targa “Premio Padova cocktail trophy 2022” ed una vetrofania. I risultati del concorso saranno supportati da un'attività di comunicazione tramite i canali ufficiali di BarNext.