

# Christmas Cocktail Competition 2024



**Domenico Barra è lieto di invitarvi a partecipare**  
**“ CHRISTMAS COCKTAIL COMPETITION ”**

**CRAZY COCKTAIL**

**“Il sesto SENSO”**

**Regolamento del Concorso**

**Organizzato e ideato**

da

***Domenico Barra***

Con la Collaborazione del

**Gruppo Fontanella Distribuzione**

E lo specialist Spirits **Alessio Vanzanella**

***Sponsor e location il Fuori Orario events di***

***Vincenzo Sguló***

**Descrizione.**

Il nostro intento sarà quello di creare un evento che si protrae nel tempo, è che diventi una tappa fissa sotto le feste natalizie con l'intento di creare un punto di incontro dove potersi scambiare gli auguri di Natale e perché no una sana giornata all'insegna del amicizia e della cordialità che da sempre ci distinguono nel nostro settore.

Il tema scelto della gara è per l'appunto Crazy Cocktail

Quest' anno per la Terza edizione abbiamo scelto

**“Il Sesto Senso”**

Ispira il tuo drink al tema

Ovvero pensa fuori dagli schemi, crea il tuo drink dall'effetto wahoo.

**Informazioni generali sulla manifestazione.**

La manifestazione è aperta a tutti.

Durante la manifestazione vi sarà la possibilità di partecipare alle master class che si terranno durante lo svolgimento della gara.

La competizione avrà inizio alle ore 9:00 con il briefing per i partecipanti,

la giornata si aprirà con una master class prevista alle ore 10:00 tenuta da uno dei nostri sponsor gara, e a seguire fino alla pausa pranzo ci saranno altre 2 master class.

Alle ore 13:00 si terrà la pausa pranzo.

Ci sarà un buffet offerto dalla FUORI ORARIO.

Assaggeremo i prodotti speciali dell'Azienda **Sapori di Napoli di Gennaro Galeotafiore, Casatiè di Andrea Petrone**, le splendide carni di **CILLO** dei fratelli **Luca e Agostino**, le squisitezze casearie del **Caseificio Francese**, il famoso **PANBUSCIO** di **Luigi Conte** della pasticceria **Vanily**, i Fiocchi di neve di **Ciro Poppella** dell'omonima pasticceria **Poppella**.

Avremo anche uno show cooking degli chef **Loredana Erricchiello e Diego Guglielminetti**.

La gara avrà inizio alle ore 14:00. Il fine gara è previsto entro le ore 20:00 con la premiazione.

N.B. I 10 finalisti quest'anno saranno impegnati fin dalle 10 del mattino con giochi e prove che determineranno bonus crediti per il punteggio finale.

Il programma dettagliato aggiornato sarà comunicato ai partecipanti la settimana prima.

La competizione si terrà:

**Il 16/12/2024**

### **Regolamento tecnico.**

I partecipanti dovranno far pervenire la ricetta entro e non oltre la mezzanotte del giorno 8/12/2024 alla mail:

[barra.domenicovinapoly@gmail.com](mailto:barra.domenicovinapoly@gmail.com)

O

Tramite whats app al numero 366/2544959

**La mail dovrà contenere la descrizione dettagliata di tutta la ricetta compreso la garnish ed accompagnata da relativa foto.**

Ai concorrenti verranno forniti solo prodotti sponsor, i restanti prodotti dovranno essere forniti dallo stesso concorrente compreso il proprio kit personale da lavoro e bicchieri.

Inoltre non è obbligatorio usare prodotti sponsor ma vi ricordiamo che saranno assegnati punti extra a chi userà prodotti degli sponsor.

Vi ricordiamo che sono accettati home made ma dovranno rispettare le norme vigenti dall'haccp

(verranno controllati dall'organizzazione)

Le ricette dovranno contenere almeno 3cl di uno dei prodotti sponsor.

(sono accettati anche gli home made, rispettando le regole HACCP)

La categorie e la tecnica di preparazione saranno a piacere del concorrente .

### **Il cocktail dovrà essere 1**

**Un drink alcolico o analcolico, che dovrà stupire i giudice nella preselettiva ai fini di fare sì che il vostro drink sia scelto per essere tra i migliori 10 in gara.**

I cocktail andranno presentati a voce e spiegando il tema e l'ispirazione.

Le guarnizioni dei cocktail verranno realizzate prima o durante la preparazione ma assemblate obbligatoriamente durante la gara.

**Dovranno essere artistiche e possibilmente creative non convenzionali.**

**(possono essere usati prodotti ed oggettistica, ma se non edibili, non dovranno venire a contatto del cocktail).**

I concorrenti verranno esaminati da due giurie, una tecnica composta da professionisti del settore bar ed una giornalistica che valuterà il concorrente a 360 gradi.

### **I giudici tecnici valuteranno i cocktail**

**dando due punteggi separati, uno per la parte degustativa l'altro per la parte visivo estetica e creativa.**

**I due punteggi verranno sommati per ottenere un unico punteggio totale.**

### **PREMIAZIONE**

Verranno premiati i primi 3 classificati

Ad ogni concorrente verrà rilasciato un attestato di partecipazione.  
Come riconoscimento per la classificazione verrà aggiudicata una targa e per ogni qualificato vi sarà un premio.

### **Art. 1**

Il concorso è aperto a tutti coloro che vogliono partecipare.

E ricordiamo inoltre che la prima regola fondamentale da tenere ben a mente, che la competition è un'amichevole con lo scopo di riunire professionisti e non del settore per passare una giornata insieme all'insegna dell'amicizia.

## **Art. 2**

Le ricette (Complete di ingredienti, dosi, guarnizione ed esecuzione) dovranno essere inviate con allegato **foto e** la chiara dettagliata descrizione dei cocktail

(l'ispirazione in poche righe)

alla mail [barra.domenicovinapoly@gmail.com](mailto:barra.domenicovinapoly@gmail.com)

[O al numero 3662544959](tel:3662544959)

## **Art. 3**

Ogni partecipante dovrà concorrere con un cocktail a tema con relativa guarnizione e scelta del bicchiere procurato da lui stesso in base alle sue esigenze.

**Il cocktail creato sarà inedito .**

I cocktail dovranno essere preparati nella quantità di 2 drink (ovvero 2 drink per ricetta di cui 1 per ricetta deve essere esibito con garnish)

## **Art. 4**

### **Svolgimento della prova**

**La prova pratica si svolgerà a tempo.**

Il tempo previsto sarà di 10 minuti di preparazione.

Verranno suddivisi in: preparazione della station, preparazione dei cocktail, decorazione del cocktail.

(Per ogni minuto in più verrà decurtato 1 punto dal punteggio finale)

Durante la preparazione della station il concorrente potrà organizzarsi il lavoro come meglio crede, nel contempo dovrà obbligatoriamente descrivere il cocktail e l'ispirazione, prima della realizzazione..

N.B. il giorno della gara può Accadere di tutto, preparati a qualsiasi cosa

Rimani in allerta e attiva il tuo sesto senso.

## **Art. 5**

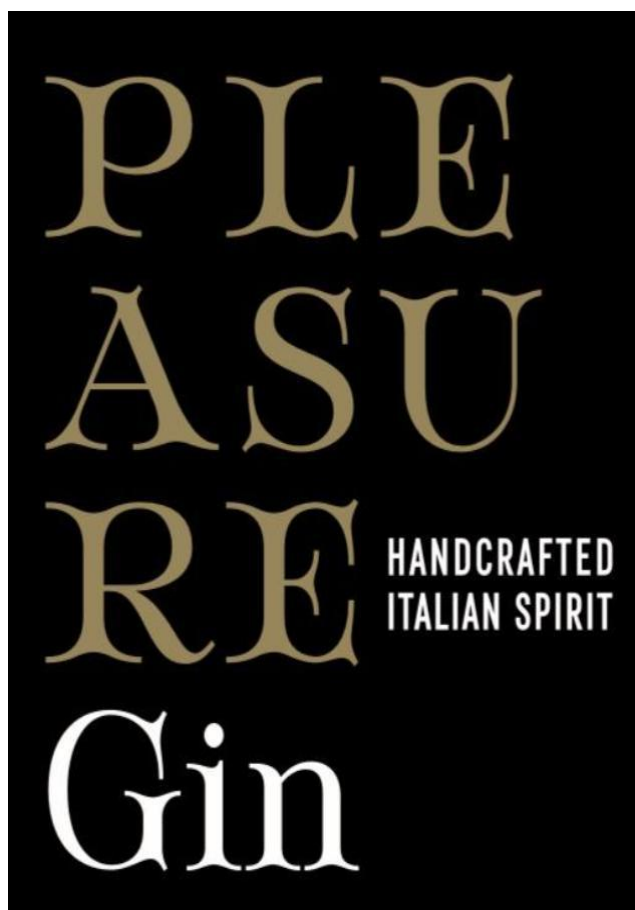
**Ogni diritto di immagine è riservato Ai nostri canali social .**

Delibera per la Privacy e di diritti di immagine e dati personali.

lgs.26/05/2018 e art. 13 lgs.30/06/2003 e art. 13 GDPR679/16

Le foto della manifestazione e le ricette saranno pubblicate

**Su FB e Instagram e su tutti i vari profili social degli sponsor  
partecipanti.**



**FONTANELLA**

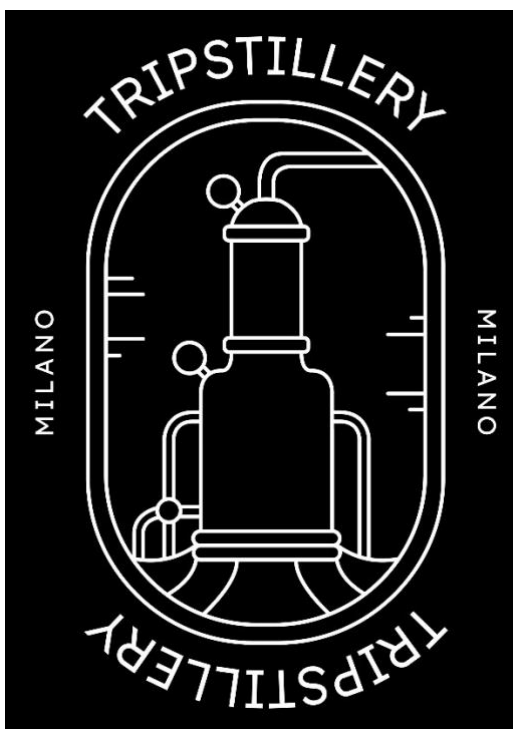
**DISTRIBUZIONE**

**SPONSOR UFFICIALE DEL CONCORSO**

# FUORIORARIO

FOOD DRINK & EVENTS

Supporter sponsor:



---

FARMILY  
GROUP

---









Ca'Stelle  
VITICULTORI IN CASTELVENERE



1861  
LONDON DRY GIN

MAGMA GIN  
VESUVIUS  
FROM NAPLES



ZOPPI  DISTILLERY



*Rebresco*ice

**PS TANTE SORPRESE VI SARANNO NEL GIORNO DELLA GARA  
VIENI A SEGUIRCI DA VICINO IL GIORNO 16 DICEMBRE 2024**

**Maggiori informazioni:**

**Referenti :**

**Organizzatore: Domenico Barra 3662544959**

**Giuseppe Tommasino 3913019839**

**Valerio Liccardo 3899043747**

**Email Barra.domenicovinapoly@gmail.com**



**Ti invitiamo a scoprire il nostro sito e-commerce, dove troverai una selezione straordinaria di magliette e berretti ricamati perfetti per le tue occasioni migliori.**

**✦ Perché visitare il nostro negozio?**

**Unici e inimitabili cappelli ricamati.  
Comfort con prodotti di alta qualità.**

**🎁 E c'è di più !**

**Usa il codice sconto " christmascocktail " per avere 15% di sconto sul tuo ordine.**

**👉 Visita <https://barteamlifestyle.myshopify.com/>**

**Non perderlo questo sconto esclusivo per i partecipanti della competition di Natale più pazza dell'anno.**