



BASES 3ª Ruta-Concurs del Vermut Cinzano de Barcelona

Sant Antoni acollirà la 3ª Ruta-Concurs de Vermut Cinzano de Barcelona organitzada per Cinzano i amb el suport de Sant Antoni Comerç. Aquesta és una iniciativa gastronòmica per promocionar l'hora de l'aperitiu amb l'elaboració de vermut preparat, una beguda que ha recuperat la seva popularitat en els últims anys.

DATES DEL CERTAMEN

La tercera edició de la Ruta-Concurs de Vermut preparat Cinzano de Barcelona se celebrarà del 4 al 14 d'octubre. La final serà l'11 d'octubre de 2018.

INSCRIPCIÓ

Els establiments participants hauran d'omplir el full d'inscripció que els proporcionarà l'equip de Cinzano. La quota d'inscripció és gratuïta.

REQUISITS TÈCNICS PER A PARTICIPAR

La recepta de vermut preparat:

2/3 parts mínim de base vermut Cinzano (a triar entre la gamma de productes Cinzano: Rosso, Bianco, Rosso 1757, Bianco 1757 o Bianco 1757 Extradry). La 1/3 part restant serà de lliure elecció amb un màxim de 3 a 5 ingredients. Tots els participants al concurs del vermut preparat Cinzano de Barcelona hauran de realitzar una compra mínima de 3 caixes.

PROCEDIMENT

La ruta-concurs consta de dues parts:

1. PRIMERA: La ruta estarà vigent des del 4 al 14 d'octubre de 2018.
2. SEGONA: El Concurs se celebrarà des del 4 al 11 d'octubre.

Un jurat professional passarà pels diferents locals participants per tastar les seves receptes de vermut preparat. El dia 8 d'octubre es comunicaran els 6 finalistes que passaran a la final que tindrà lloc el dijous 11 d'octubre a la Campari Academy de Barcelona davant un jurat professional de 3 persones. Després es farà lliurament de premis. Es podrà gaudir de la ruta fins al 14 d'octubre.

MATERIAL DE LLIURAMENT

Cada participant comptarà amb material gràfic (cartell, flyers) prèviament facilitat per l'organització als quals haurà de donar visibilitat durant els dies que duri la ruta. Cada vermut preparat anirà acompanyat d'una petita tapa / gilda / vinagret i tindrà un preu de 4,5€ durant les dates que duri la ruta-concurs del Vermut Cinzano.

JURAT I VALORACIÓ

El jurat, format per tres persones relacionades amb el món gastronòmic/vermutheria passaran de manera identificada pels establiments participants. Els concursants hauran de preparar-li el vermut per a la seva valoració.



El jurat tindrà en compte els següents conceptes a l'hora d'emetre la seva valoració:

- Concepte / Explicació 5 punts

El concursant haurà d'explicar al jurat l'origen de la idea del vermut així com seva composició.

- Visual 15 punts

Recipient, vistositat, tall del cítric, efecte visual.

- Olfactiva 15 punts

Intensitat aromàtica, qualitat aromàtica

- Destresa en l'elaboració 15 punts

Perícia en la preparació

- Gust 45 punts

Gust del vermut preparat

- Opinió del Jurat +/- 5 punts.

El jurat pot sumar o restar punts al vermut depenent d'altres variables que cregui oportunes (Ex. Respecte del temps estipulat, neteja deficient, etc.)

Total Possible 100 punts

GRAN FINAL

Durant la gran final, que se celebrarà a la Campari Academy de Barcelona, els sis candidats finalistes realitzaran la seva preparació en directe davant dels 3 membres del jurat entre els quals estarà Giuseppe Santamaría, Brand Ambassador de la marca. Els finalistes prepararan 3 vermuts, un per a cada membre del jurat. Disposaran d'un màxim de 8 minuts per elaborar els seus preparats, explicar les raons per les quals ha presentat aquest vermut al concurs, així com comentar els passos que va realitzant en la seva elaboració. Per elaborar el seu vermut, la seva recepta secreta, cada finalista haurà de portar tots els components necessaris per a la seva elaboració; tant els ingredients, com els estris (GOTS CINZANO, copes, ganivet, pelador...). L'organització oferirà de forma estandarditzada gel (gel quadrat massís estàndard) i vermut Cinzano: Rosso i Bianco. En cap cas es poden utilitzar com a ingredients altres marques de vermut que no siguin Cinzano.

DIPLOMES DE PARTICIPANTS

L'organització farà entrega d'un diploma acreditatiu de participació a cada un dels establiments inscrits.

ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La inscripció com a participant de la primera ruta-concurs del Vermut Cinzano de Barcelona implica el coneixement i l'acceptació íntegra de les normes del certamen i les seves bases.