



BASES 3ª Ruta-Concurso del Vermut Cinzano de Barcelona

Sant Antoni acogerá la **tercera Ruta- Concurso de Vermut Cinzano** de Barcelona organizada por Cinzano y apoyada por Sant Antoni Comerç. Esta es una iniciativa gastronómica para promocionar la hora del aperitivo con la elaboración de vermut preparado, una bebida que ha recuperado su popularidad en los últimos años.

FECHAS DEL CERTAMEN

La tercera edición de la ruta- concurso de Vermut preparado Cinzano de Barcelona se celebrará del **4 al 14 de octubre**. La final será el **11 de octubre de 2018**.

INSCRIPCIÓN

Los establecimientos participantes deberán cumplimentar la hoja de inscripción que les proporcionará el equipo de Cinzano. La cuota de inscripción es gratuita.

REQUISITOS TÉCNICOS PARA PARTICIPAR

La receta de vermut preparado:

2/3 partes mínimo de base vermut Cinzano (a elegir entre la gama de productos Cinzano: rosso, bianco, rosso 1757, bianco 1757 o bianco 1757 extradry). La 1/3 parte restante de libre elección con un máximo de 3 a 5 ingredientes. Todos los participantes al concurso del vermut preparado Cinzano de Barcelona deberán realizar una compra mínima de 3 cajas.

PROCEDIMIENTO

La ruta-concurso consta de dos partes:

- 1. PRIMERA:** La ruta estará vigente desde el 4 al 14 de octubre de 2018.
- 2. SEGUNDA:** El Concurso se celebrará desde el 4 al 11 de octubre.

Un jurado profesional pasará por los diferentes locales participantes para catar sus recetas de vermut preparado. El día 8 de octubre se comunicarán los 6 finalistas que pasarán a la final que se desarrollará el jueves 11 de octubre en la Campari Academy de Barcelona ante un jurado profesional de 3 personas. Después se hará entrega de premios. Se podrá disfrutar de la ruta hasta el 14 de octubre.

MATERIAL DE ENTREGA

Cada participante contará con material gráfico (cartel, flyers) previamente facilitado por la organización a los que deberá dar visibilidad durante los días que dure la ruta. Cada vermut preparado irá acompañado de una pequeña tapa/Gilda/vinagrillo y tendrá un precio de 4,5 € durante las fechas que dure la ruta-concurso de vermut Cinzano.

JURADO Y VALORACIÓN

El jurado, formado por tres personas relacionadas con el mundo gastronómico/vermutería pasarán de manera identificada por los establecimientos participantes. Los concursantes deberán prepararle el vermut para su valoración.

El jurado tendrá en cuenta los siguientes conceptos a la hora de emitir su valoración:



• **Concepto/Explicación 5 puntos**

El concursante deberá explicar al jurado el origen de la idea del vermut así como su composición.

• **Visual 15 puntos**

Recipiente, vistosidad, corte del cítrico, efecto visual.

• **Olfativa 15 puntos**

Intensidad aromática, calidad aromática

• **Destreza en la elaboración 15 puntos**

Soltura y pericia en la preparación

• **Gusto 45 puntos**

Sabor del vermut preparado

• **Opinión del Jurado +/- 5 puntos.**

El jurado puede sumar o restar puntos al vermut dependiendo de otras variables que crea oportunas (Ej. Respeto del tiempo estipulado, limpieza deficiente, etc.)

Total Posible 100 puntos

GRAN FINAL

Durante la gran final, que se celebrará en la Campari Academy de Barcelona, los seis candidatos finalistas realizarán su preparación en directo delante de los 3 miembros del jurado entre los cuales estará Giuseppe Santamaría, Brand Ambassador de la marca. Los finalistas prepararán 3 vermuts, uno para cada miembro del jurado. Dispondrán de un máximo de 8 minutos para elaborar sus preparados, explicar las razones por las que ha presentado ese vermut al concurso, así como comentar los pasos que va realizando en su elaboración. Para elaborar su vermut, su receta secreta, cada finalista deberá traer todos los componentes necesarios para su elaboración; tanto los ingredientes, como los utensilios (VASOS CINZANO, copas, cuchillo, pela patatas...). La organización ofrecerá de forma estandarizada hielo (hielo cuadrado macizo estándar) y vermut cinzano: rosso y bianco. En ningún caso se pueden utilizar como ingredientes otras marcas de vermut que no sean Cinzano.

DIPLOMAS DE PARTICIPANTES

La organización hará entrega de un diploma acreditativo de participación a cada uno de los establecimientos inscritos.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción como participante de la primera ruta- concurso de Vermut Cinzano de Barcelona implica el conocimiento y aceptación íntegra de las normas del certamen y sus bases.