



# Sirene Competition

## ART NOUVEAU

### Regolamento Edizione 2022

La sottoscritta società Piperita S.r.l. con sede in Via Monte Baldo, 5b, al fine di promuovere e diffondere la conoscenza di Sirene Bitter intende indire un concorso a premi denominato “Art Nouveau” rivolto a barlady e bartender.

#### **TEMA DELLA COMPETITION**

Sirene cocktail competition è una competizione esclusiva rivolta a barlady e bartender, volta a premiare la ricetta del cocktail che sappia interpretare al meglio il gusto di Sirene Bitter coniugandolo al tema della gara: **ART NUVEAU**.

“

Sirene nasce dall’illuminazione di un luogo magico, meraviglioso e storico: la **Baia delle Sirene** situata sul **Lago di Garda**.

Sul Lago di Garda vi sono diversi elementi architettonici che appartengono alla corrente **Art Nouveau**. Queste citazioni emergono nello stile dell’etichetta dei Liquori delle Sirene quale omaggio all’Arte e alla Bellezza.

Raccontaci la tua interpretazione di Art Nouveau presentandoci un cocktail di contagiosa bellezza e delizia.

Il movimento Art Nouveau trae le sue origini dall’estetismo anglosassone della **Arts and Crafts** (Arti e Mestieri), che aveva posto l’accento sulla libera creazione dell’artigiano come unica alternativa alla meccanizzazione e alla produzione in serie.

Anche i Liquori delle Sirene sono espressione di pura artigianalità, ti chiediamo quindi di inviarci una foto del cocktail mettendoci letteralmente le tue mani: nella foto dovrà comparire una mano che offra o indichi il cocktail o altro gesto a tua scelta, oltre alla/e bottiglia/e di **Liquori delle Sirene che hai usato per preparare il tuo cocktail, a tua scelta tra Bitter, Canto Amaro, Americano Bianco o Rosso.**”

Incanto e creatività sono le doti che verranno premiate. I partecipanti dovranno giocare con gli aromi dei magici Liquori delle Sirene per creare un cocktail che faccia esaltare a meglio le caratteristiche del prodotto stesso.

Il vincitore dovrà dimostrare la sua capacità di intrattenitore e far sognare la giuria con creatività, professionalità e originalità.

I criteri in base ai quali verranno giudicati i candidati sono:

- originalità della ricetta
- originalità del nome
- speech non obbligatorio, ma consigliato e parzialmente in inglese
- modalità di esecuzione
- decorazione
- valorizzazione dei Liquori delle Sirene
- pertinenza con il tema della gara l’“Art Nouveau”.

## **DESTINATARI**

Il concorso è rivolto a tutti i barmen e barladies che abbiano compiuto 18 anni e che si siano regolarmente iscritti su [www.liquoredellesirene.com](http://www.liquoredellesirene.com)

La competition si articola nella seguente modalità:

1. Iscrizione on line con invio della ricetta ideata corredata di fotografia della bottiglia Pre-selezioni con valutazione di una giuria composta esperti di settore

2. La gara si terrà il 16 maggio a Verona

## 1. ISCRIZIONI ON LINE

**La ricetta invita per candidarsi alle Sirene cocktail competition entro il 30 aprile 2022 dovrà contenere almeno 3cl di Liquori delle Sirene a scelta tra: Bitter, Canto Amaro o Americano Bianco o Rosso.**

Specificare le caratteristiche di eventuali ingredienti homemade: preparazione e composizione.

## 2. PRE- SELEZIONI

**Dal 1 maggio al 4 maggio 2022** tutte le ricette pervenute saranno valutate da una commissione di esperti che ne valuteranno congruità rispetto alle caratteristiche sopra indicate. Saranno 15 finalisti che saranno informati dall'azienda tramite e-mail entro il 6 maggio **2022**. L'elenco dei partecipanti sarà pubblicato sulla pagina facebook "Liquore delle Sirene".

## 2. GARA

La gara si terrà nella giornata del **16 maggio 2022 a Verona**.

Ogni bartender dovrà portare con sé l'attrezzatura, bicchieri ed ingredienti necessari alla preparazione della propria ricetta, tranne che per i prodotti Sirene che saranno messi a disposizione dell'organizzazione.

## **Meccanica della gara**

Ogni concorrente dovrà presentare il cocktail con il quale è in gara e raccontare cosa lo ha ispirato. L'ordine di uscita avverrà tramite sorteggio e ogni concorrente in gara sarà giudicato individualmente.

### **Fasi della Gara**

La competizione si articolerà in due sfide consecutive ed eliminatorie.

#### ***1° Prova: Preparazione del cocktail***

I finalisti dovranno creare una nuova ricetta con una indicazione specifica che verrà svelata solo al momento del superamento delle semifinali.

#### ***Finale: Mystery box***

Al termine della prima prova i 3 finalisti si sfideranno in creatività ed improvvisazione, dovranno inventare un cocktail in pochi minuti. I prodotti della mystery box saranno forniti da Rinaldi 1957 e saranno noti solo al momento della realizzazione del cocktail.

Sarà possibile accedere alla gara solo previa presentazione di certificato di avvenuta vaccinazione e/o guarigione (Green Pass rafforzato), o Covid test con esito negativo (effettuato massimo 72 ore prima) o comunque secondo le modalità previste dalle applicabili disposizioni normative.

### **SELEZIONE FINALE E PREMIAZIONE**

Al termine della gara la giuria si riunirà per decretare il vincitore utilizzando le schede di gara. La giuria composta sarà composta da un team di professionisti ed esperti di settore.

### **PREMIO**

Il primo classificato vincerà un VIAGGIO A PARIGI per una persona, per 3 giorni, in affiancamento ad una persona dell'Azienda e prevede il pernottamento in un albergo o air b&b. Il viaggio si inserisce nel Tour di

Promozione di Sirene in EUROPA e si realizza in collaborazione con l'importatore Francese dell'azienda.

Ogni partecipante riceverà un attestato di partecipazione.

## **NOTE**

Ogni partecipante dal momento dall'iscrizione al "Sirene Competition 2022. L'Art Nouveau" dichiara di essere consapevole di concedere l'uso a Piperita srl e Rinaldi 1957 la licenza di utilizzare, adattare, pubblicare e riprodurre senza limiti temporali e spaziali, sia la ricetta sia le immagini annesse a essa collegate, incluse le fotografie dell'evento stesso, senza richiedere alcun compenso.