



# Sirene Competition

## Aperitivo, *Naturalmente*

### Regolamento Edizione 2024

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 “Aperitivo, Naturalmente” 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: **Aperitivo, Naturalmente.**

“

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

**La NATURALEZZA** è al centro della filosofia dei liquori Sirene. Non vengono utilizzati additivi come aromi o coloranti: i prodotti sono realizzati con cura e amore in modo artigianale facendo macerare le singole piante. Ti suggeriamo di creare un cocktail che si adatti a questa visione e che abbracci il momento dell'APERITIVO.

Il tema di quest'anno è dunque:  
**APERITIVO, Naturalmente!**

Incanto e creatività sono le doti che verranno premiate. I partecipanti dovranno giocare con gli aromi di SIRENE BITTER 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 di Sirene Bitter
- pertinenza con il tema della gara

## **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)

### **1. ISCRIZIONI ON LINE**

L'iscrizione competition si articola nella seguente modalità:

1. Iscrizione on line con invio della ricetta ideata corredata di fotografia della bottiglia: scatta una foto del cocktail con a fianco la bottiglia di Sirene Bitter e poi carica la foto sui social media e tagga @liquoridellesirene

**La ricetta invita** per candidarsi alle Sirene cocktail competition **entro il 20 maggio 2024** dovrà contenere almeno 3cl BITTER SIRENE

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

## **2. PRE- SELEZIONI**

Tutte le ricette pervenute saranno valutate da una commissione di esperti che ne valuteranno congruità rispetto alle caratteristiche sopra indicate.

Saranno **8 finalisti** che saranno informati dall'azienda tramite e-mail entro il **22 maggio 2024**. L'elenco dei partecipanti sarà pubblicato sulla pagina facebook "Liquore delle Sirene" il 23 maggio.

## **2. GARA**

La gara si terrà nella giornata del **28 maggio 2024 a Garda, 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.

Il soggiorno dei finalisti della durata di una notte sarà offerto da Liquori delle Sirene. Arrivo richiesto a Garda ore 12.00 del 28 maggio, partenza prevista il 29 maggio.

### **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 resi noti solo al momento della realizzazione del cocktail.

## **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 e il volo aereo. 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 2024" dichiara di essere consapevole di concedere l'uso a Piperita srl 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.

