



MCC

MIXER COCKTAIL CHALLENGE

Il MIXER COCKTAIL CHALLENGE è organizzato da Mixer srl - Professional Cocktail Products con lo scopo di condividere e promuovere un consumo responsabile di bevande alcoliche e con il forte intento di offrire una piattaforma di competizione leale e amichevole tra professionisti di settore, alla ricerca di nuove, allettanti e innovative ricette cocktails. Tutti i partecipanti saranno giudicati in base a Personalità nell'esecuzione e Presentazione, Decorazione e Gusto dei drink proposti.

La manifestazione è aperta a tutti i bartender professionisti che abbiano compiuto i 18 anni di età e siano residenti sul territorio Italiano. A tutti i partecipanti l'ingresso all'evento sarà omaggio.

Le date delle selezioni di area saranno comunicate ai partecipanti e si terranno entro il 31/07/2018. La finale si terrà a Riccione a fine settembre 2018 (data da definire). Ai bartender che si aggiudicheranno il diritto di partecipare alla finale, verrà comunicata la data esatta e il luogo di svolgimento.

I partecipanti sono tenuti a presentarsi entro e non oltre le ore 12:00 (nei giorni e nei luoghi stabiliti per le selezioni di area) per la registrazione e l'assegnazione del numero identificativo di uscita in pedana che verrà estratto a sorte tra i concorrenti.

Iscrizione:

Per iscriversi, le ricette andranno inviate tramite il sito www.mixercocktailchallenge.com, entro e non oltre 3 giorni prima della data delle selezioni dell'area di riferimento, e dovranno contenere:

- nome e cognome del barman o della barlady partecipante
- recapito telefonico e indirizzo mail per eventuali chiarimenti o comunicazioni.
- luogo di lavoro (nome del locale, città, provincia)
- nome del cocktail alcolico e del cocktail analcolico che si vuole presentare
- ricetta, con ingredienti espressi in centilitri (cl.), sia per il cocktail alcolico che per l'analcolico
- composizione della decorazione, sia per il cocktail alcolico che per l'analcolico
- bicchieri di servizio, se differente da quello fornito dall'organizzazione

Le mail che risulteranno incomplete anche di uno solo dei campi sopra descritti NON SARANNO ACCETTATE.

L'organizzazione prevede un numero massimo di 25 partecipanti per area (salvo insindacabili variazioni).

Le richieste di partecipazione accettate, saranno confermate tramite email da parte dell'organizzatore. L'accettazione o il rifiuto delle ricette inviate è a insindacabile giudizio dell'organizzazione



Regolamento:

- Ogni bartender dovrà presentare due cocktails, uno ALCOLICO e uno ANALCOLICO, inediti e di propria fantasia, che contengano nella loro creazione almeno 1 cl. di una delle referenze Mixer fra puree di frutta, sciroppi e cordial (come da Allegato A). Ogni cocktail non dovrà essere di contenuto inferiore ai 12 cl.
- Durante il Challenge, i partecipanti avranno 5 minuti per la realizzazione di un cocktail ALCOLICO e un cocktail ANALCOLICO. I partecipanti avranno altresì accesso al back bar 5 minuti prima di salire in pedana, per la preparazione della decorazione o di eventuali altri ingredienti.
- Sono ammessi fino ad un massimo di 7 ingredienti comprese le gocce ed i twist. Sono ammessi prodotti home made purché ne venga specificata la preparazione e composizione nella ricetta e che non contengano ingredienti che potrebbero essere sostitutivi di prodotti Mixer (es. NON SONO AMMESSI premix home made di fragola o altri frutti, sciroppo di vaniglia o di altri aromi già presenti nella linea Mixer). E' ammesso l'utilizzo di frutta fresca. Non sono ammessi gli utilizzi di sciroppi o concentrati di frutta di altre marche in concorrenza con Mixer. In pedana saranno presenti unicamente le puree e gli sciroppi Mixer in commercio.
- Una sola guarnizione per ogni cocktail (una per il cocktail alcolico e una per il cocktail analcolico), che potrà essere portata già pronta dai partecipanti oppure potrà essere preparata prima del concorso nel back bar, rispettando i criteri di valutazione riservati alle decorazioni (commestibilità, proporzione, etc..)
- L'organizzazione fornirà unicamente il materiale base per il concorso: blender elettrico, shaker, bicchiere long drink granity e tutto quello compreso nell'"Allegato B". Tutte le attrezzature non indicate nell'allegato B, dovranno essere portate dai partecipanti.
- L'organizzazione fornirà unicamente gli ingredienti alcolici e non alcolici presenti nell'"Allegato B". Ogni altro ingrediente necessario alla creazione del cocktail e non presente nella suddetta lista, dovrà essere portato dai partecipanti
- Eventuali attrezzature personalizzate oppure non citate nei punti precedenti, compresi bicchieri fantasia, coppette cocktails diversi da quelli forniti potranno essere portati dai partecipanti a proprio carico. Lo stesso vale per la decorazione.
- Tutto quanto non menzionato nei punti precedenti dovrà essere portato dai partecipanti, comprese bottiglie, succhi, sode e ingredienti necessari per la realizzazione dei due cocktails.
- NON E' PERMESSO l'utilizzo di Azoto liquido o ghiaccio secco, e di ogni altro prodotto che potrebbe risultare pericoloso per l'incolumità di tutti i partecipanti. Non è inoltre permesso l'utilizzo di coloranti artificiali o altri ingredienti non alimentari.
- L'organizzazione del concorso non si farà carico o risponderà direttamente di eventuali furti o smarrimento di materiale personale, ogni concorrente è quindi pregato di avere cura del proprio materiale.



Giuria, criteri di valutazione, punteggi:

- I cocktails presentati saranno valutati principalmente dal punto di vista degustativo, aspetto e decorazione. Ci sarà una giuria tecnica in pedana che esprimerà una valutazione solo sulla personalità ed interazione con il pubblico di ogni bartender e assegnerà eventuali penalità per chi dovesse superare il limite di tempo concesso o per esecuzioni tecnicamente scorrette. Per chi volesse conoscere i parametri di giudizio per la valutazione dei cocktails, la scheda valutazione giuria è visionabile come “Allegato C”

- La giuria sarà composta da professionisti affermati del settore: barman professionisti A.i.b.e.s., Food and Beverage Manager, docenti di Istituti Alberghieri o scuole di formazione professionale e un funzionario dell’azienda Mixer. Totale 4 giudici di cui uno coordinatore e relatore. Per chi volesse conoscere i parametri di giudizio per la valutazione dei cocktails la scheda valutazione giuria sarà a disposizione dei partecipanti sia prima della gara che dopo.

Svolgimento della competizione, selezioni di Area:

- I partecipanti dovranno presentare un cocktail ALCOLICO e un cocktail ANALCOLICO, ognuno contenente almeno una referenza dei prodotti Mixer indicata nell’Allegato A. Entrambi i cocktail avranno un punteggio assegnato dalla giuria secondo i criteri della scheda di valutazione (Allegato C) e LA SOMMA DEI PUNTEGGI DEI DUE COCKTAIL darà origine alla classifica definitiva.

- I primi 5 classificati avranno accesso alla finale Nazionale, per aggiudicarsi la vittoria del MCC - Mixer Cocktail Challenge, che si terrà a settembre 2018

Svolgimento della competizione, Finale Nazionale:

- I 20 partecipanti alla finale di settembre (5 finalisti per Area su 4 aree Nazionali), dovranno presentare un cocktail ALCOLICO e un cocktail ANALCOLICO (diversi da quelli presentati alle selezioni di Area), ognuno contenente almeno una referenza dei prodotti Mixer indicata nell’Allegato A. Entrambi i cocktail avranno un punteggio assegnato dalla giuria secondo i criteri della scheda di valutazione (Allegato C) e LA SOMMA DEI PUNTEGGI DEI DUE COCKTAIL darà origine alla classifica definitiva.

- I primi 6 classificati assoluti parteciperanno alla finalissima per aggiudicarsi la vittoria del MCC - Mixer Cocktail Challenge

- I 6 finalisti, a cui verrà chiesto di indossare una polo nera con logo Mixer fornita dall’azienda, dovranno creare un NUOVO cocktail, alcolico o analcolico, scegliendo fra una serie limitata di prodotti MIXER che sarà disponibile in pedana, e che sarà decisa all’ultimo momento – la MIXERY BOX. Questo per stimolare i bartender a dimostrare le loro abilità nella creazione di un cocktail inedito, di cui conosceranno gli ingredienti a disposizione solo al momento dell’accesso in pedana.

Ogni finalista sceglierà una referenza prima di salire in pedana, nell’ordine in cui si sono classificati. Quindi il 1° classificato sceglierà per primo, il 2° classificato sceglierà per secondo e così via. Per ogni articolo selezionato sarà disponibile 1 SOLO PEZZO, quindi la scelta di ogni classificato non potrà essere fatta da chi è dopo di lui.



- Ogni partecipante alla finale, avrà a disposizione 5 minuti di tempo per la creazione del cocktail inedito. Ogni finalista dovrà preparare una sola dose. Il cocktail sarà giudicato dalla giuria secondo gli stessi parametri delle selezioni.

Premiazioni e premi:

A tutti i partecipanti, sia alle selezioni che alla finale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione con il proprio nome e cognome.

Premi per le selezioni di Area

- Ai 5 finalisti di ogni selezione verrà omaggiato un set di attrezzature professionali composto da: boston shaker, strainer, bar spoon, pinza spremilime, jigger, muddler

Premi per i finalisti

I premi per i primi tre classificati alla finale di settembre 2018 saranno:

- Primo classificato:

Targa 1° classificato

Viaggio a Berlino in occasione del Bar Convent 8-10 ottobre 2018. Il premio comprende biglietto di aereo A/R, il biglietto di ingresso a Bar Convent e la sistemazione in hotel

- Secondo classificato:

Targa 2° classificato

Viaggio a Atene (Grecia) in occasione di Athens Bar Show 6-7 novembre 2018. Il premio comprende biglietto di aereo A/R, il biglietto di ingresso a Athens Bar Show e la sistemazione in hotel

- Terzo classificato:

Targa 3° classificato

Blender professionale Multifunction (o modello di pari valore)



Riconoscimenti speciali:

Saranno riconosciuti anche due premi extra che saranno assegnati ai cocktail che, durante lo svolgimento della finale, avranno ricevuto il punteggio assoluto più alto di categoria durante le selezioni, per:

- MIGLIOR COCKTAIL ALCOLICO ASSOLUTO
- MIGLIOR COCKTAIL ANALCOLICO ASSOLUTO

I due vincitori riceveranno, oltre a una targa di design riferita al premio vinto, anche l'opportunità di avere il loro cocktail inserito nel ricettario Mixer edizione 2019, distribuito ai clienti Mixer in oltre 40 paesi in tutto il mondo

Tutti i partecipanti accettano l'insindacabile giudizio della giuria, senza possibilità di appello o ricorsi. Ricordiamo che lo spirito della competizione deve essere amicale e di condivisione fra professionisti dello stesso settore.

Al termine della competizione ci sarà un aperitivo offerto dall'organizzazione a tutti i partecipanti, e si potrà continuare la serata nel locale che ha ospitato la competizione.

POLICY DI COMPORTAMENTO DURANTE LA MANIFESTAZIONE

L'organizzazione si riserva il diritto di ALLONTANARE chiunque non mantenga un comportamento corretto ed educato durante tutto lo svolgimento della manifestazione, siano essi partecipanti o accompagnatori. Qualora un partecipante dovesse essere allontanato per aver creato disturbo o per aver tenuto un atteggiamento non idoneo, verrà automaticamente SQUALIFICATO dalla competizione senza nessuna possibilità di appello. Non potrà inoltre partecipare a nessuna futura manifestazione Mixer.



Allegato "A"

PRODOTTI OBBLIGATORI DA INSERIRE NELLE RICETTE DEI COCKTAILS

Polpe di Frutta concentrate MIXER:

- Fragola, lampone, cranberry, frutti di bosco, ciliegia, mirtillo, mora, lychee, dragon fusion, tropical, papaya, lime, mango, cocco, banana, maracuja, passion fruit, ananas, pesca, kiwi, mela verde, anguria, fico d'india, mandarino, melone, arancia sanguinella, bergamotto, yuzu

Cordial MIXER:

- cranberry juice, pomegranate juice, bitter italiano analcolico

Sciropi MIXER linea Mixology:

- Pompelmo rosa, melograno, fragola, blue curacao, zenzero, peperoncino, cetriolo, lemongrass, the verde matcha, orzata, fiori di sambuco, rum spiced, menta piperita, lampone, hierba buena,

Sciropi MIXER linea Gourmet:

- Acero, amaretto, cannella, caramello, chocolate cookie, cioccolato, nocciola, pan di zenzero, vaniglia, toffeenut

Mixer srl

Sede amministrativa:
Via della Meccanica 7
40050 Argelato (BO)

Stabilimento produzione:
Via degli Edili 29/31
25030 Roccafranca (BS)

P.IVA IT00685041204
Reg. Impr. Bo / C.F. 03983150370
C.C.I.A.A. R.E.A. 330914

Cap. Soc. € 105.000,00 i.v.
Tel. +39 051 6630944
Fax +39 051 893538

www.mixercocktails.com
info@mixercocktails.com
mixersrl@pec.jetmail.it

Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2008





Allegato "B"

PRODOTTI ALCOLICI E ANALCOLICI A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI (oltre ovviamente a quelli inseriti nell'allegato A)

Alcolici a disposizione:

- Rum Isla Coiba Platino, Rum Isla Coiba anejo, Gin Wembley london dry, Gunpowder Irish Gin, Vodka Stalinskaya, Vodka Zzero pesca, Triple sec Mixer, Cachaca Mega Fulo, Tequila Josè Cuervo, Mezcal Nakawè, Whisky Johnnie Walker, Rum spiced Rusty Dogg, Bombay gin, Aperol, Bitter, Vermouth rosso, Vermouth bianco
- Wenneker: crema di cacao bianca, crema di cacao scura, crema di menta bianca, crema di menta verde, apricot brandy, cherry brandy, blue curacao, orange curacao, crema di banana, crema di cassis, fiori di sambuco, liquore al caffè, caribbean coconut, vaniglia, amaretto, lychee,

Analcolici a disposizione:

- Succo di ananas, succo di arancia, succo di pompelmo, succo di mela, succo di cranberry, zucchero bianco raffinato, zucchero di canna in grani, zucchero di canna liquido, zucchero bianco liquido, Sweet & sour, succo di limone, succo di lime, sciroppo agave Bio, tonic water, ginger beer

MATERIALE A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI

Attrezzature:

- blender elettrico, shaker, strainer, bicchiere long drink granity, bar spoon, mixing glass, pinzette, paletta ghiaccio, vas soi, tagliere, coltello, cannuce, spremilime, jigger, apribottiglie,

Si invitano i partecipanti a fare un uso corretto e responsabile delle attrezzature, che dovranno essere usate da tutti i concorrenti

FRUTTA DA DECORAZIONE A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI

Lime, limoni, arance, fragole, passion fruit, mango, ananas, cetriolo, zenzero, menta, ciliegine rosse da cocktail

Mixer srl

Sede amministrativa:
Via della Meccanica 7
40050 Argelato (BO)

Stabilimento produzione:
Via degli Edili 29/31
25030 Roccafranca (BS)

P.IVA IT00685041204
Reg. Impr. Bo / C.F. 03983150370
C.C.I.A.A. R.E.A. 330914

Cap. Soc. € 105.000,00 i.v.
Tel. +39 051 6630944
Fax +39 051 893538

www.mixercocktails.com
info@mixercocktails.com
mixersrl@pec.jetmail.it

Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2008



SCHEMA DI VALUTAZIONE DELLA GIURIA - ESEMPIO

Numero partecipante	GIUDICE 1		GIUDICE 2		GIUDICE 3		GIUDICE 4		DECORAZIONE da 1 a 15 punti	PRESENTAZIONE da 1 a 10 punti	PENALITA' TEMPO max 5 punti	TOTALE RELATIVO	TOTALE ASSOLUTO (somma dei 2 cocktails)	
	ASPETTO da 1 a 5 punti	DEGUSTAZIONE da 1 a 30 punti	ASPETTO da 1 a 5 punti	DEGUSTAZIONE da 1 a 30 punti	ASPETTO da 1 a 5 punti	DEGUSTAZIONE da 1 a 30 punti	ASPETTO da 1 a 5 punti	DEGUSTAZIONE da 1 a 30 punti						
1 - Alcolico	3	18	3	21	2	16	2	18	9	7		99	238	
1 - Analcolico	4	27	5	28	5	24	4	22	12	8		139		
2 - Alcolico	3	23	3	22	2	28	3	15	6	6		111	195	
2 - Analcolico	2	18	1	19	2	14	2	13	8	5		84		
3 - Alcolico	4	28	5	26	5	27	4	25	13	8		145	233	miglior alcolico
3 - Analcolico	2	16	3	17	4	14	4	15	7	6		88		
4 - Alcolico	2	14	2	11	1	13	2	17	6	5		73	224	miglior analcolico
4 - Analcolico	5	29	5	28	5	24	4	28	14	9		151		
5 - Alcolico	2	26	3	19	3	19	2	18	11	8		111	225	
5 - Analcolico	4	25	3	27	4	15	3	16	10	7		114		
6 - Alcolico	3	18	2	28	2	25	2	22	11	9		122	240	vincitore
6 - Analcolico	5	27	5	13	5	13	4	26	12	8		118		
7 - Alcolico	3	18	3	21	2	22	2	14	9	7		101	209	
7 - Analcolico	4	27	3	15	5	17	4	13	12	8		108		
8 - Alcolico	2	24	3	23	2	19	2	15	6	7		103	207	
8 - Analcolico	3	12	4	22	5	22	4	15	9	8		104		
9 - Alcolico	2	16	3	16	2	11	2	22	9	7		90	212	
9 - Analcolico	2	25	5	13	5	27	4	19	14	8		122		
10 - Alcolico	4	18	2	23	2	16	2	18	9	7		101	225	
10 - Analcolico	5	24	4	16	5	24	4	22	12	8		124		

In questo esempio: il concorrente numero 6 sarebbe il vincitore assoluto (tot. punti 240)
il concorrente numero 3 vincerebbe il premio per MIGLIOR ALCOLICO (tot. punti relativi 145)
il concorrente numero 4 vincerebbe il premio per MIGLIOR ANALCOLICO (tot. punti relativi 151)