

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY

## REGOLAMENTO BARTENDER E MIXOLOGIST

### PREMESSA

L'evento è dedicato al Pollino, al suo patrimonio botanico, e alla cultura liquoristica del Sud Italia.

Non è una competizione, ma un'occasione per i partecipanti di **condividere la propria creatività e comunicare il proprio progetto e la propria realtà imprenditoriale.**

Il motore principale è lo spirito di collaborazione e condivisione. L'evento vuole essere un momento di interazione tra pubblico, produttori, operatori di settore, bartender e mixologist ai quali sarà chiesto di interpretare propri signature dedicati al tesoro botanico del Pollino. Sarà l'opportunità per promuoversi e fare rete.

#### PUNTI CARATTERIZZANTI

L'evento vuole mettere al centro la Mixology e la liquoristica come discipline in grado di mettere in rete progetti sostenibili, di divulgare una nuova pratica del

bere consapevole attraverso la riduzione degli sprechi, la valorizzazione della stagionalità, la promozione di prodotti locali.

#### **Territorialità/Identità**

Il focus è l'**appartenenza del prodotto al luogo di origine**, promuovendo così la biodiversità e la conservazione delle risorse locali.

#### **Stagionalità**

La stagionalità è l'elemento fondamentale nella creazione dei cocktail botanici dedicati al Pollino, incoraggiando l'uso di ingredienti freschi e di stagione per garantire qualità e sostenibilità.

#### **Riduzione degli sprechi**

I partecipanti sono incoraggiati a utilizzare pratiche e tecniche che mirano alla riduzione degli sprechi, sia nella selezione degli ingredienti che nella preparazione dei cocktail.

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY

## REGOLAMENTO BARTENDER E MIXOLOGIST

### ISTRUZIONI OPERATIVE

#### Ammissibilità

L'evento è aperto a bartender e mixologist professionisti operanti in Italia o all'Estero.

Per i bartender e i mixologist, la **partecipazione all'evento è gratuita** e non prevede una fee di iscrizione.

Per partecipare a ognuna delle diverse declinazioni dell'evento, si dovrà inoltrare una manifestazione di interesse, tramite il form dedicato, a cui seguirà selezione da parte dell'organizzatore Catasta (Catasta Pollino Soc. Coop. Impresa Sociale).

Possono candidarsi bartender e mixologist con esperienza comprovata nella preparazione e nella presentazione di cocktail.

Il termine ultimo per inviare la candidatura e la/e ricetta/e è il 10 giugno.

#### COME PARTECIPARE - 4 modalità

##### 1. PCC DRINK LIST / 1-15 luglio

Partecipare all'evento proponendo un signature dedicato alle botaniche del Pollino da proporre come special nella propria drink List. Il locale farà parte di una drink list georeferenziata promossa sui canali di comunicazione dell'evento.

##### 2. ASPETTANDO PCC / 1-12 luglio

Candidare un evento del proprio locale dedicato alla botanical mixology che farà parte del programma ufficiale della manifestazione e promosso nel piano di comunicazione dell'evento. L'iniziativa è interamente a carico del soggetto proponente.

##### 3. LIVE SET / 13-14 luglio

Preparare live, durante l'evento nel proprio spazio di lavoro all'interno di Catasta, un signature con le botaniche del Pollino.

In alternativa o in aggiunta, fare coppia con un espositore produttore e insieme proporre un cocktail BUILD.

Il cocktail sarà somministrato al pubblico, avrà un costo concordato e venduto presso le casse dell'evento. Il ricavato sarà suddiviso tra bartender/espositore (60%) e organizzatore (40%).

##### 4. FORMAZIONE / 15 luglio

Partecipare, previa candidatura, alla jam session formativa con special guest dello scenario nazionale dedicata al paniere botanico del Pollino. Masterclass, a numero chiuso, esclusivamente rivolta a operatori di settore e stampa.

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY

## REGOLAMENTO BARTENDER E MIXOLOGIST

### ISTRUZIONI OPERATIVE

#### **Diritti di utilizzo**

I partecipanti concedono all'organizzazione dell'evento il diritto e la licenza di utilizzare, adattare, pubblicare e riprodurre le ricette e le immagini ad esse collegate, senza alcun compenso.

Accettando di partecipare all'evento, i bartender e mixologist confermano di aver letto, compreso e accettato tutti i termini e le condizioni del presente regolamento.

Le ricette e le foto dei drink rimarranno di proprietà dell'organizzazione dell'evento.

#### **Condotta professionale**

- a. I partecipanti devono mantenere un comportamento professionale e rispettoso durante l'evento.
- b. L'uso eccessivo di alcol non sarà tollerato.
- c. La mancanza di rispetto verso gli altri partecipanti, il personale dell'evento può comportare l'espulsione immediata dalla manifestazione.

#### **Modifiche al regolamento**

L'organizzazione dell'evento si riserva il diritto di apportare modifiche al presente regolamento, se necessario, previa comunicazione ai partecipanti.

#### **Ricetta**

Le ricette dei signature dovranno essere compilate tramite l'apposita scheda online.

**Ogni ricetta dovrà contenere obbligatoriamente una botanica del Pollino scelta nella lista stilata dal Conservatorio Etnobotanica, partner scientifico del progetto.**

La tipologia, la tecnica e lo stile della ricetta sono a libera scelta dei partecipanti.

La ricetta potrebbe essere selezionata (a insindacabile giudizio dell'organizzazione) per essere inserita nel libro edito da Rubbettino, dedicato alla Botanical Mixology.

#### **Attrezzature e ingredienti**

Gli organizzatori metteranno a disposizione il ghiaccio, i bicchieri, la postazione per il banco di lavoro e il banner da tavolo dedicato al bartender e al cocktail.

**Gli strumenti di preparazione del drink (shaker, ecc.) e eventuali ingredienti aggiuntivi dovranno essere forniti dai partecipanti.**

Sono ammessi ingredienti "home made" solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e la data di produzione.

**È severamente vietato la somministrazione di alcolici ai minorenni**

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY



catasta



## RUB3ETTINO

---



BRANDERS

