

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY

## REGOLAMENTO PRODUTTORI LIQUORI E DISTILLATI

### 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.

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

**ISCRIZIONE > [CLICCA QUA](#)**

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY

## REGOLAMENTO PRODUTTORI LIQUORI E DISTILLATI

## ISTRUZIONI OPERATIVE

### Ammissibilità

L'evento è aperto a produttori di liquori e soft drink operanti in Italia o all'Estero. Avranno la priorità nella partecipazione i produttori delle due regioni (Basilicata e Calabria) al cui interno insiste il territorio del Parco Nazionale del Pollino.

La partecipazione per i produttori di liquori e soft drink prevede un contributo per la copertura delle spese pari a 300 €.

Ogni partecipante deve essere maggiorenne secondo le leggi del paese in cui risiede.

### Modalità di partecipazione

5 modalità:

- con i suoi prodotti alla **Masterclass al Roma Bar Show** (14 maggio)\*
- organizzando un **off** (evento collaterale) (1-12 luglio)\*
- con un **banco d'assaggio\*\*** per raccontare i prodotti della sua azienda (13-14 luglio)
- in **tandem con un bartender\*\*** per proporre un cocktail con i suoi prodotti (13-14 luglio)
- con i suoi **prodotti alla Jam session formativa** tenuta da special guest e dedicata al paniere botanico del Pollino e alla liquoristica del Sud (15 luglio)\*

\*riservato ai produttori che partecipano ai banchi d'assaggio

*\*\*Ogni produttore potrà fare coppia con un bartender/mixologist per proporre un cocktail BUILD con i propri prodotti oppure partecipare in autonomia proponendo solo l'assaggio dei suoi prodotti. Altre modalità di partecipazione sono da concordare con l'organizzazione.*

### Attrezzature e ingredienti

Gli organizzatori metteranno a disposizione il ghiaccio e le glacette, i bicchieri monouso da 200 ml, la postazione per i banchi di lavoro e il banner da tavolo dedicato al bartender e al cocktail.

Il pubblico non paga per gli assaggi e sarà cura dell'espositore verificare la maggiore età dell'avventore del banchetto.

### Condotta professionale

- I partecipanti devono mantenere un comportamento professionale e rispettoso durante l'evento.
- L'uso eccessivo di alcol non sarà tollerato.
- 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.

# Pollino Cocktail Camp

BOTANICAL MIXOLOGY



## RUBETTINO

---



**BRANDERS**

