COCKTAIL COMPETITION 2025
- ROSSI D'ASIAGO distillatori 1868-

SOGGETTO PROMOTORE
Antiche Distillerie Riunite Srl, Via Montegaldelle 72, Barbarano Mossano, Vicenza, Italia P.IVA e C.F. 02305090249 (di seguito "il Promotore").

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE
Concorso a premi di merito denominato **"2025 COCKTAIL COMPETITION ROSSI D'ASIAGO AKADEMYLAB 20/20**" (di seguito Concorso).

TEMA DELLA COMPETITION
I partecipanti dovranno creare un drink originale utilizzando almeno 1oz (3cl) di un prodotto della distilleria Rossi d'Asiago tra i seguenti: **Antica Sambuca** (Classic e Flavours), **Volare Liquori per cocktail** (Classici, Frutta, Erbe, Specialità, Analcolici), **Kranebet Botanic Gin**.

DURATA
Il Concorso si svolgerà secondo il calendario indicato di seguito:
- Invio delle ricette e dei propri dati: **entro il 20 Luglio 2025**
- Selezione dei finalisti da parte di una giuria di esperti: **Agosto 2025**
- Gran Finale Internazionale live ad Asiago: **9-11 Settembre 2025**

AREA DI SVOLGIMENTO
Il concorso è valido in tutti i Paesi selezionati: Italia, Regno Unito, Lituania, Lettonia, Irlanda, Spagna, Repubblica Popolare Cinese, Portogallo, Svezia

DESTINATARI
Il Concorso è rivolto a tutti i bartender professionisti che siano maggiorenni alla data della partecipazione, residenti o domiciliati nei paesi sopracitati. I partecipanti devono lavorare in un cocktail bar, in un pub o in un locale simile.

PRODOTTI IN PROMOZIONE E SCOPO DEL CONCORSO
Il Concorso viene organizzato con il duplice intento di:
- incentivare la conoscenza del Promotore e dei propri prodotti, nonché l'uso degli stessi in mixology;
- sviluppare la creatività e la fantasia dei Partecipanti, ai quali sarà richiesto di creare un drink a base dei prodotti Rossi d'Asiago tra quelli specificati qui sotto.

PUBBLICITA'
Il Concorso sarà pubblicizzato attraverso il sito www.rossidasiago.com, sul quale sarà presente il Regolamento completo, su siti e/o testate di settore, tramite le piattaforme Social Media e on field.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO
Al fine di raggiungere lo scopo precedentemente indicato, il Promotore organizza il Concorso con svolgimento secondo quanto di seguito:

1. Invio della ricetta.della foto del cocktail e dei propri dati tramite direct su instagram @rossidasiago o via e-mail a: international@rossidasiago.com
2. Selezione dei finalisti da parte di una giuria composta da esperti del settore
3. Gran Finale Internazionale: i finalisti dei paesi concorrenti si sfideranno nella gran finale internazionale 2025 ad Asiago dove verrà proclamato il vincitore assoluto dell'AkademyLab 20/20 Cocktail competition

PRODOTTI ROSSI D'ASIAGO TRA CUI SCEGLIERE COME BASE DEL COCKTAIL:

- Volare Liquori per cocktail
- Kranebet Botanic Gin
- Antica Sambuca Classic
- Antica Flavours

1. ISCRIZIONE TRAMITE E-MAIL O DIRECT SU INSTAGRAM

ISCRIZIONE TRAMITE E-MAIL E INVIO DELLA RICETTA E DELLA FOTOGRAFIA DI UN COCKTAIL ORIGINALE A BASE DEI PRODOTTI ROSSI D'ASIAGO

Tutti i Partecipanti, come sopra meglio definiti, per prendere parte al Concorso dovranno inviare un'email a international@rossidasiago.com o un messaggio direct al nostro profilo instagram @rossidasiago inviando i **dati obbligatori** (nome, cognome, denominazione e indirizzo del bar/locale presso il quale lavora, indirizzo email, contatto telefonico, codice fiscale, indirizzo di domicilio, regione di domicilio) e **una breve descrizione personale** e **della propria proposta cocktail.** Con il rilascio dei dati i Partecipanti conferiscono il proprio consenso alla pubblicazione del proprio nome, cognome e luogo di residenza negli spazi che Rossi d'Asiago dedica al concorso.

Inviando le sopracitate informazioni i Partecipanti accettano di:

- Dare consenso ad Antiche Distillerie Riunite Srl all'utilizzo dei dati per le finalità e secondo le modalità illustrate nell'informativa Privacy come da Regolamento generale per la protezione dei dati personali n. 2016/679 (GDPR) presente sul sito dedicato;
- Accettare il Regolamento e dichiarazione di presa visione dello stesso.

Il medesimo Partecipante, riconoscibile dal codice fiscale, avrà la facoltà di registrarsi al Concorso una sola volta: a ogni codice fiscale potrà essere associato un unico Partecipante e ciascun Partecipante potrà registrarsi utilizzando un unico codice fiscale. Non sarà ammessa alcuna partecipazione sotto falso nome, falsa identità o identità fittizia. Il Promotore si riserva il diritto di verificare l'identità dei Partecipanti (anche richiedendo copia del documento di identità) e di intraprendere ogni opportuna azione al riguardo nel caso di violazione a tale regola.

A condizione di aver proceduto secondo quanto previsto e previa accettazione del presente Regolamento e dell'informativa sul trattamento dei dati anagrafici personali, i Partecipanti potranno accedere alla sezione del concorso inviando via e-mail la ricetta originale di cocktail a base dei prodotti della distilleria Rossi d'Asiago.

Le caratteristiche della ricetta caricata dovranno necessariamente essere le seguenti:

- il cocktail è una ricetta;
- contiene un **minimo di 3.0 cl /1 oz di un prodotto della distilleria Rossi d'Asiago** tra quelli indicati nel presente regolamento;
- dovrà essere inviata una fotografia del cocktail;
- la ricetta contiene un massimo di cinque (5) ingredienti, inclusi sciroppi, succhi di frutta, dashes (1 dash = 4-5 gocce) e gocce o spruzzate;
- verrà autorizzato **l'uso di massimo 1 ingrediente "home made"** (es. sciroppi, marmellate, infusi), purché dettagliatamente descritto e facilmente replicabile;

- ogni ingrediente deve essere espressamente indicato e deve esserne chiaramente indicato il tipo;
- i quantitativi degli ingredienti utilizzati devono essere espressi in cl/oz, eccetto bitters, salse e condimenti, il cui quantitativo può essere espresso in gocce o spruzzate;
- la tecnica di preparazione del drink è libera e deve essere indicata nell'email d'iscrizione
- Il garnish non verrà considerato un ingrediente;
- la ricetta dovrà avere caratteristiche di ripetibilità;
- ogni sostituzione o ingrediente discutibile nella ricetta originale inviata dal concorrente al momento della richiesta di partecipazione, dovrà ottenere l'approvazione della Giuria Rossi d'Asiago prima dell'inizio della fase miscelatoria, durante la Finale;

Si precisa che non saranno ritenute valide le ricette aventi caratteristiche di contenuto differenti da quelle indicate (a titolo esemplificativo: non saranno valide le ricette che non contengano un prodotto di Rossi d'Asiago tra quelli indicati, le ricette che siano accompagnate da disegni ecc.).
Ciascun Partecipante potrà caricare una sola ricetta, corrispondente a un unico drink creato utilizzando i prodotti Rossi d'Asiago.
Tutte le ricette caricate saranno preliminarmente vagliate da una commissione interna del Promotore che si riserva di eliminare e di non considerare valide ai fini della partecipazione al Concorso quelle che non rispettino i suddetti requisiti tecnici e/o di contenuto. Il Promotore si riserva il diritto di oscurare il brand in caso di prodotti Concorrenti alla gamma Rossi d'Asiago: nella pubblicazione delle ricette, gli alcolici non appartenenti alla gamma di Rossi d'Asiago o Concorrenti verranno indicati per categoria merceologica, senza riferimento ad altri brand.
A titolo esemplificativo non saranno ritenute valide:

- ricette che palesemente non sono opera del Partecipante;
- ricette aventi un contenuto osceno, volgare, offensivo, ingiurioso, discriminatorio o che risultino contrarie alla moralità pubblica e al buon costume;
- ricette che richiamino nel naming, integralmente o anche solo parzialmente, marchi e/o denominazioni e/o altre privative di proprietà intellettuale o industriale, di titolarità di soggetti terzi;
- ricette inviate da Partecipanti minorenni;
- ricette non accompagnate da fotografia o non conformi con quanto previsto dal presente Regolamento in fase di invio.

Le ricette scartate rimarranno comunque a disposizione per eventuali successivi controlli. Tutte le ricette accettate dalla commissione prenderanno parte alla Preselezione che decreterà i selezionati e potranno essere pubblicate su un'apposita sezione del sito internet.

2. PRESELEZIONE

Una Giuria selezionerà i Partecipanti, oltre a ulteriori n. 2 riserve, i quali subentreranno ai Selezionati in caso di irregolarità o irreperibilità o impossibilità dei selezionati originari. Sarà garantito, per quanto possibile, l'anonimato dei Partecipanti durante la preselezione dei candidati. Il medesimo Partecipante potrà essere selezionato una sola volta.

La Giuria sarà composta da un minimo di n. 3 persone, esperti di settore. La composizione della Giuria potrà differire a seconda delle esigenze contingenti: sarà comunque garantita la presenza di persone idonee a giudicare le ricette pervenute. In base alla propria preferenza, ogni giudice assegnerà il seguente punteggio:

➢ **gusto ed equilibrio del drink** = da 0 a 10 punti
➢ **valorizzazione dei prodotti Rossi d'Asiago nella ricetta** = da 0 a 10 punti
➢ **ispirazione e creatività** = da 0 a 10 punti

Punteggio massimo ottenibile in questa fase: 30 punti.

3. FINALE GLOBALE

I candidati identificati a seguito delle preselezioni nei vari Paesi, dovranno prendere parte alla Finale Globale che permetterà di definire il Vincitore del Concorso:
La Finale si svolgerà dal 9 all'11 Settembre 2025 ad Asiago (l'esatta definizione della giornata e dell'orario di svolgimento dell'evento finale potrà differire senza tuttavia alterare le caratteristiche del Concorso e i diritti acquisiti dai Finalisti). Qualora dovessero intervenire modifiche circa la località prescelta e la data, i Finalisti saranno prontamente avvisati.
Ciascun selezionato sarà personalmente contattato (via e-mail/telefono utilizzando il contatto rilasciato in sede di registrazione) e dovrà confermare la propria presenza all'evento entro il termine indicato nell'avviso di convocazione. Nulla ricevendo la società promotrice provvederà a escluderli dal Concorso e a contattare, in ordine di selezione, le relative riserve.
Il Partecipante selezionato che non potesse presenziare all'evento non potrà delegare una terza persona: la partecipazione è strettamente personale e non cedibile.
Nel caso di comunicazione via e-mail, il Promotore e il delegato non si assumono alcuna responsabilità qualora:

- la mailbox risulti piena;
- l'email e/o il numero di telefono indicati in fase di registrazione fossero errati o incompleti;
- non vi fosse risposta dall'host computer dopo l'invio dell'e-mail di notifica della vincita;
- la mailbox risulti disabilitata;
- l'email indicata in fase di registrazione fosse inserita in una blacklist.

Con la conferma della propria presenza i selezionati conferiscono il proprio consenso alla messa in onda dei video/foto realizzati durante l'evento negli spazi che Antiche Distillerie Riunite Srl dedicherà al Concorso. In particolare i candidati cedono ad Antiche Distillerie Riunite Srl il diritto di usare (anche a scopo pubblicitario), modificare, riprodurre anche parzialmente, diffondere (con qualsiasi mezzo consentito dalla tecnologia e secondo le modalità da Antiche Distillerie Riunite Srl ritenute più opportune), distribuire, preparare opere derivate, visualizzare e divulgare in qualsiasi formato e tramite qualsiasi canale il/i video realizzato/i e la/le foto realizzata/e. Per partecipare alle Live Audition i Competitor dovranno presentarsi presso la location indicata. Il giorno, l'orario e la location, verrà comunicato ai Partecipanti in tempo utile per organizzarsi, almeno 7 giorni prima dell'evento live.

MECCANICA:

Un'apposita Giuria composta da esperti di settore si occuperà di valutare i Partecipanti: i giurati coinvolti saranno almeno 3. Durante la Finale globale i Partecipanti dovranno confrontarsi preparando il loro cocktail originale, che verrà valutato tramite l'assegnazione di punteggi specifici. In caso di parità tra uno o più Concorrenti, si sceglieranno le ricette con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink.

PROVA UNICA: RIPRODUZIONE COCKTAIL PRESENTATO ONLINE A BASE DEI PRODOTTI ROSSI D'ASIAGO

Ogni concorrente dovrà realizzare **almeno 4 serve** del proprio cocktail. Considerando che verrete tradotti durante la preparazione del vostro drink, i minuti totali a disposizione dei partecipanti sono 10 minuti. Avrete a disposizione max 3 minuti di set up per la preparazione della station prima della presentazione. Vi preghiamo di inviare in anticipo la presentazione del vostro drink via email. I Competitor dovranno arrivare muniti dei garnish decorativi previsti nella ricetta. Soltanto garnish decorativi commestibili saranno ammessi.
Tutti i Partecipanti selezionati per la Finale dovranno portare i loro bicchieri, i contenitori, gli attrezzi e tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione del cocktail, purché rispettino le norme igienico-sanitarie vigenti e non riportino loghi, marchi o altri elementi riconoscibili, eccetto il logo dei brands della distilleria Rossi d'Asiago.

I seguenti parametri saranno valutati dalla Giuria:

➢ **gusto ed equilibrio** (equilibrio e gusto complessivo della ricetta, in base alla descrizione fornita) = da 0 a 10 punti

➢ **valorizzazione dei prodotti** (capacità di valorizzare il prodotto nella ricetta, in base alla descrizione fornita) = da 0 a 10 punti

➢ **ispirazione e creatività** (creatività e originalità del drink e della modalità di servizio, in base alla descrizione fornita) = da 0 a 10 punti

➢ **tecnica** (stile di preparazione ed esecuzione tecnica) = da 0 a 10 punti

➢ **presentazione e performance** (aspetto del drink, capacità di raccontare il proprio drink e personalità al banco) = da 0 a 10 punti

➢**overtime** (penalità in caso di mancato rispetto del tempo massimo per la preparazione del drink) = -1 punto per ogni minuto extra rispetto ai 7 minuti concessi (fino a un massimo di 5 minuti). Punteggio massimo ottenibile: 50 punti

Non sarà ammesso l'uso di Brand competitor della distilleria Rossi d'Asiago, appartenenti alla stessa categoria merceologica.

Oltre all'ingrediente principale scelto come base del cocktail, si suggerisce inoltre, ove possibile, l'uso di Brand e prodotti alcolici prodotti da Antiche Distillerie Riunite Srl, quali:

- Liquori Volare (Classic, Fruits, Herbs, Specialities, Non Alcoholics)
- Kranebet Botanic Gin
- Antica Sambuca Classic
- Antica Flavours
- Limoncello Rossi d'Asiago
- Amaro Asiago
- Classico Rossi Bitter Rosso
- Classico Rossi Bitter Bianco

Il Vincitore del premio finale (e a seguire la graduatoria di merito dei restanti Finalisti da utilizzare come riserve) sarà definito in base al punteggio ottenuto nella Prova.

In caso di parità, si sceglierà il partecipante con il punteggio più alto nel gusto ed equilibrio del drink e, persistendo la parità, si procederà con un'estrazione a sorte tra gli aventi diritto.

PREMI

Premio per i finalisti internazionali:

Per ciascuno dei selezionati per la Finale, un weekend ad Asiago con Masterclass, attività e partecipazione alla Gara Finale davanti a una giuria di esperti.

- n. 1 viaggio per Asiago per una persona costituito da trasferimento A/R in treno 2^ classe o in aereo classe economica. Eventuali ulteriori spese sostenute saranno a carico del vincitore.
- n.2 pernottamenti ad Asiago per una persona in camera singola.
- Il valore indicativo medio stimato, variabile in funzione della località di residenza dei vincitori e del mezzo di trasporto utilizzato, di ciascun pacchetto è di € 300 + iva.
- qualora i Selezionati per prendere parte alla Finale volessero raggiungere il luogo di effettuazione delle selezioni con la propria autovettura o con altri mezzi di trasporto diversi da quelli proposti, le spese di viaggio saranno a loro carico.
- la scelta del mezzo di trasporto (treno o aereo) verrà concordata tra la società promotrice e i Concorrenti.
- le spese di trasferimento dal domicilio dei Finalisti alla stazione/aeroporto di partenza e ritorno saranno a carico dei Concorrenti stessi;
- eventuali ulteriori spese di pernottamento oltre alle notti previste e tutte le spese personali e non espressamente indicate saranno a carico dei Concorrenti. La fruizione dei soggiorni è prevista in occasione della Finale.

Premio per il Vincitore finale globale:

Premio finale del valore minimo di **€ 2000.**

ADEMPIMENTI E GARANZIE

La partecipazione al Concorso è gratuita, salvo il costo di connessione al servizio internet definito dal piano tariffario del gestore telefonico utilizzato dal Partecipante e che non rappresenta alcun introito per il Promotore.

Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per problemi di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, i cavi, l'elettronica, il software e l'hardware, la trasmissione e la connessione, la linea telefonica che possa impedire ad un Partecipante di prendere parte al Concorso.

Il Promotore si riserva il diritto di sostituire il Premio (o parti di esso) con un bene o servizio alternativo dello stesso valore, o di valore superiore.

Non saranno offerte alternative in contanti, gettoni d'oro o altri beni o servizi.

Il Promotore si riserva il diritto di escludere un Partecipante se:

• è in possesso di motivi ragionevoli per ritenere che il Partecipante non abbia rispettato tutti i criteri di partecipazione;

• il Partecipante ha fornito dati personali e/o informazioni non veritieri imprecisi fuorvianti;

• il Partecipante ha violato il presente Regolamento

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione integrale e incondizionata di tutte le clausole del presente Regolamento.

I server che registrano i dati dei Partecipanti e le singole partecipazioni sono ubicati in Italia.

RINUNCIA ALLA RIVALSA

Il Promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte di cui all'art. 30 D.P.R. 600 del 29/9/73 a favore dei vincitori.

ACQUISIZIONE E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento n. 2016/679 (GDPR), i dati personali saranno utilizzati dal Promotore per le attività correlate allo svolgimento del Concorso e per tutte le attività allo stesso Concorso connesse (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verbalizzazioni, contatti telefonici/e-mail o altro).

INVIO ED UTILIZZO DELLE IMMAGINI
Il caricamento delle ricette e delle fotografie da parte dell'utente comporta l'autorizzazione alla pubblicazione delle stesse sul sito dedicato al Concorso e costituisce implicita accettazione di tutte le condizioni qui di seguito elencate.

Il Partecipante al Concorso dichiara che le ricette, il nome di fantasia del drink e fotografie inviate sono originali nonché di essere il titolare esclusivo e legittimo di tutti i diritti d'autore e di sfruttamento, anche economico, degli stessi. Il Partecipante al Concorso dichiara di essere consapevole che la responsabilità del contenuto di quanto inviato (ricetta, nome di fantasia e fotografia) è a suo carico nonché dichiara di aver acquisito tutti i diritti e liberatorie per l'utilizzo e la diffusione di quanto inviato (ricetta, nome di fantasia e fotografia) e che pertanto la relativa pubblicazione (della ricetta, del nome di fantasia e della fotografia) da parte del Promotore non comporteranno la violazione di diritti di terzi.
Il Promotore si riserva di rimuovere in qualunque momento contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) non idonei, volgari, offensivi, ingiuriosi e contrari alla moralità pubblica e al decoro.
Il Partecipante al Concorso dichiara di essere responsabile dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) manlevando e mantenendo indenne il Promotore da qualsiasi pretesa e/o azione di terzi e sarà tenuto a risarcire la stessa da qualsiasi conseguenza pregiudizievole, ivi incluse eventuali spese legali, anche di carattere stragiudiziale, che il Promotore dovesse subire in conseguenza della violazione di quanto sopra indicato.
Il Partecipante è, infine, altresì responsabile dell'accertamento che la pubblicazione dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) non sollevi alcun tipo di controversia legale e non sia lesiva di diritti altrui: eventuali inadempienze saranno sanzionate con l'esclusione dal Concorso.
Il Partecipante, aderendo al Concorso dichiara e accetta di cedere tutti i diritti dei propri contenuti (ricetta, nome di fantasia e fotografia) al Promotore senza limiti di tempo, in esclusiva, nelle modalità che il Promotore riterrà più opportune, anche estranee al Concorso (escludendone l'utilizzo in contesti che pregiudichino la dignità personale e il decoro) e di non pretendere alcun riconoscimento economico.
Il Partecipante garantisce che niente di quanto inviato è contrario a norme di legge: a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il contenuto della ricetta non è osceno, diffamatorio, blasfemo, razzista, pedo-pornografico o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore o dei diritti di dati personali di terzi, dei diritti di pubblicazione e in generale rispetta quanto stabilito dalla legge sul Diritto d'autore (Legge 22 aprile 1941, n. 633) e successive modifiche. Il materiale inviato per la partecipazione non sarà restituito.

ROSSI D'ASIAGO DISTILLATORI DAL 1868
Antiche Distillerie Riunite Srl
Via Montegaldelle 72 – 36048 Ponte di Barbarano, Vicenza, Italy
Tel. +39 0444.795223
E-mail: international@rossidasiago.com

www.rossidasiago.com
www.anticasambuca.com

AKADEMYLAB 20/20

www.volarecocktails.com
www.kranebet.it