



2026 VOLARE GLOBAL COCKTAIL CHALLENGE Rossi d'Asiago Distillatori 1868

PROMOTER

Antiche Distillerie Riunite Srl – Rossi d'Asiago Distillers 1868, Via Montegaldelle 72, Barbarano Mossano, Vicenza, Italia, Partita IVA IT02305090249 (di seguito denominata il “Promoter”).

NOME E TIPO DI CONCORSO

“VOLARE GLOBAL COCKTAIL CHALLENGE” – Concorso di Merito (di seguito denominato il “Concorso”).

TEMA DEL CONCORSO

I partecipanti sono invitati a creare un cocktail originale utilizzando uno o più dei liquori Volare.

OBIETTIVO DEL CONCORSO

Questo concorso ha due obiettivi principali:

- Promuovere la conoscenza dell’Azienda e dei suoi prodotti, con particolare attenzione al loro utilizzo nella mixology.
- Incentivare la creatività e l’innovazione tra i partecipanti, i quali saranno chiamati a creare un cocktail utilizzando i liquori Volare specificati.

REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

Il concorso è aperto a tutti i bartender professionisti che:

- Abbiano l’età legale per il consumo di alcol al momento dell’iscrizione.
- Siano residenti o domiciliati in uno dei paesi selezionati.
- Lavorino in un cocktail bar, pub o struttura simile.
- Parlino inglese, poiché sarà richiesto loro di presentare la creazione del cocktail e il relativo concept alla giuria.

I freelance e i consulenti non sono ammessi a partecipare.

PUBBLICITÀ

Il concorso sarà promosso tramite:

- Il sito ufficiale www.rossidasiago.com e il sito www.volarecocktails.com
- Siti web e pubblicazioni del settore e generalisti
- Piattaforme social media
- Materiali aziendali

FORMATO DEL CONCORSO

• FASE DI SELEZIONE: SELEZIONE ITALIANA

Periodo: 6 Maggio 2026 – 10 Giugno 2026

I Partecipanti alla fase di selezione italiana dovranno inviare una ricetta cocktail originale con uno o più dei liquori Volare (descrizione a seguire), ai seguenti contatti:

- Sui canali social dell’Azienda:
 - Instagram: VolareCocktails
 - Facebook: Volarecocktails
- Via email all’indirizzo: international@rossidasiago.com

La scadenza per l'invio delle ricette è il **10 Giugno 2026**.

• **FINALE ITALIANA: 30 Giugno 2026**

I finalisti italiani selezionati saranno tenuti a partecipare alla finale Italiana che si svolgerà a Roma il 30 Giugno 2026, dove verrà decretato il vincitore italiano che accederà alla Finale Globale.

• **FASE DI SELEZIONE INTERNAZIONALE: Maggio – Luglio 2026**

Selezioni locali si terranno nei paesi selezionati per determinare i Finalisti (Country Winner VOLARE), che vinceranno un viaggio ad Asiago a settembre 2026 per partecipare alla Gara Finale.

• **GARA FINALE: 21–23 Settembre 2026**

I Finalisti provenienti dai diversi Paesi saranno invitati ad Asiago, Italia, per competere per il titolo di “VOLARE Global Winner”. La Gara Finale includerà 3 giorni di eventi, networking, formazione e masterclass.

Una giuria di esperti selezionerà le ricette vincenti.

Il vincitore di ogni Fase di Selezione otterrà il titolo di **Country Winner** e vincerà un viaggio ad Asiago, Italia, per la Grande Finale.

Sarà selezionato un finalista di riserva, in ordine di merito, nel caso in cui il Country Winner non possa partecipare.

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 [@volarecocktails](https://www.instagram.com/volarecocktails) 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

VOLARE

LIQUEURS COLLECTION FOR COCKTAILS

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.

PAESI AMMESSI

Il concorso è aperto ai partecipanti dei seguenti paesi: Italia, Lettonia, Lituania, Regno Unito, Repubblica d'Irlanda, Repubblica popolare Cinese, Svezia, e Ucraina.

INGREDIENTI PER IL COCKTAIL

I partecipanti devono utilizzare uno o più dei seguenti liquori Volare nelle loro creazioni:

VOLARE AMARETTO	VOLARE CREME DE CASSIS	VOLARE PEPPERMINT WHITE
VOLARE APRICOT BRANDY	VOLARE ELDERFLOWER	VOLARE PISANG
VOLARE BANANA	VOLARE FOREST FRUIT	VOLARE RASPBERRY
VOLARE BERGAMOT	VOLARE GREEN MELON	VOLARE RED BITTER
VOLARE BLACKBERRY	VOLARE GRENADINE(non-alc.)	VOLARE SIMPLE SYRUP (non-alcoholic)
VOLARE BLUE CURACAO	VOLARE KIWI	VOLARE SOUR APPLE
VOLARE BLUEBERRY	VOLARE LIME (non-alcoholic)	VOLARE SOUR GRAPEFRUIT
VOLARE BUTTERSCOTCH	VOLARE LIMONCELLO	VOLARE SPRIZZER
VOLARE CACAO BROWN	VOLARE LYCHEE	VOLARE STRAWBERRY
VOLARE CACAO WHITE	VOLARE PARFAIT AMOUR	VOLARE TRIPLE SEC
VOLARE CHERRY BRANDY	VOLARE PASSION FRUIT	VOLARE VANILLA
VOLARE CINNAMON RED	VOLARE PEACH	VOLARE WATERMELON
VOLARE COCONUT	VOLARE PEPPERMINT GREEN	

IL CONCORSO

I partecipanti sono invitati a creare un cocktail originale utilizzando uno o più dei liquori Volare. L'uso di marchi concorrenti è proibito. Oltre al principale liquore Volare scelto, i partecipanti sono incoraggiati a includere altri prodotti realizzati dai distillatori Rossi d'Asiago, come:

- Altri liquori Volare
- Kranebet Botanic Gin
- Classico Rossi Bitter
- Antica Sambuca Classic
- Antica Flavours Liqueurs
- Rossi Limoncello / Limoncello Rossi d'Asiago
- Amaro Asiago

L'uso di prodotti concorrenti appartenenti alla stessa categoria dei prodotti Rossi d'Asiago è vietato. Altri marchi possono essere utilizzati solo per categorie non coperte da Rossi d'Asiago; in tal caso, ai partecipanti sarà richiesto di **non mostrare nomi, loghi o bottiglie di tali marchi durante il concorso.**

LA RICETTA

La ricetta del cocktail deve rispettare i seguenti criteri:

- Minimo 3 cl / 1 oz di un liquore Volare.
- Massimo cinque (5) ingredienti, inclusi sciroppi, succhi, dash (1 dash = 4-5 gocce).
- Tutti gli ingredienti devono essere chiaramente elencati, con quantità in cl / oz (i bitter aromatici possono essere indicati in gocce o spruzzi).
- È consentito al massimo un (1) ingrediente "fatto in casa" (ad esempio sciroppi, infusioni), a condizione che sia descritto nei dettagli e facilmente replicabile.
- Le guarnizioni non sono considerate ingredienti.
- La tecnica di preparazione è libera; la ricetta deve essere replicabile.

VOLARE

LIQUEURS COLLECTION FOR COCKTAILS

- Saranno consentite solo guarnizioni commestibili.

ULTERIORI REQUISITI

- I finalisti sono responsabili di portare tutti gli ingredienti, bicchieri e strumenti da bar necessari per la realizzazione dei cocktail, assicurandosi che siano conformi alle normative sanitarie e che non siano esposti marchi concorrenti.
- L'azienda fornisce: cubi di ghiaccio standard Hoshizaki, liquori Volare, analcolici Volare e tutti i prodotti Rossi d'Asiago.
- I cocktail devono essere presentati dai partecipanti in inglese.
- Non saranno disponibili strumenti per riscaldamento/cottura. Non sono consentite fiamme.
- I partecipanti devono evitare contenuti e/o comportamenti offensivi o discriminatori.

GRANDE FINALE

La Grande Finale determinerà il **Global Winner** del concorso. Si terrà dal 21 al 23 settembre 2026 ad Asiago, Italia (date e luogo possono subire modifiche, previa comunicazione ai finalisti). Per partecipare, i finalisti devono confermare la loro presenza entro il termine indicato nell'invito alla Grande Finale. Il mancato rispetto comporterà l'esclusione dall'evento, e il finalista di riserva successivo sarà contattato.

La partecipazione non è trasferibile; i finalisti non possono delegare la propria partecipazione ad altri.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Una giuria di esperti valuterà i finalisti secondo i seguenti criteri:

1. **Gusto e equilibrio** (sapore complessivo e bilanciamento del cocktail) – 0–30 punti
2. **Valorizzazione dei prodotti Volare** (quanto i prodotti Volare sono messi in risalto) – 0–20 punti
3. **Creatività** (innovazione e originalità del drink) – 0–20 punti
4. **Tecnica** (stile e esecuzione della preparazione) – 0–10 punti
5. **Aspetto visivo** (presentazione estetica del cocktail) – 0–10 punti
6. **Storytelling** (concept e narrazione dietro il cocktail) – 0–10 punti

Punteggio massimo possibile: 100 punti

Penalità:

- **Sforamento dei tempi:** penalità di -3 punti per ogni minuto in più oltre i 7 minuti di preparazione (fino a 5 minuti).
- Ogni partecipante deve preparare almeno 4 cocktail. Il tempo totale di preparazione è di 10 minuti, comprendenti 3 minuti per la sistemazione della postazione e 7 minuti per preparazione e presentazione dei cocktail.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premio alla Fase di Selezione

Il vincitore della Fase di Selezione riceverà il titolo di Country Winner e vincerà un viaggio di 3 giorni (2 notti) ad Asiago, Italia, dal 21 al 23 settembre 2026, per partecipare alla Grande Finale. Il premio include:

- Viaggio di andata e ritorno ad Asiago (treno o volo in classe economica; eventuali spese di viaggio aggiuntive a carico del vincitore).
- 2 pernottamenti per 1 persona in camera singola ad Asiago.
- Eventuali spese aggiuntive di viaggio o soggiorno oltre il pacchetto saranno a carico del finalista.

Premi alla Grande Finale

VOLARE

LIQUEURS COLLECTION FOR COCKTAILS

- **1° posto:** Buono da €1.000 – assegnato al finalista con il punteggio complessivo più alto.
- **2° posto:** Buono da €500 – assegnato al finalista con il secondo punteggio complessivo più alto.
- **Premio “Best Performer”:** Buono da €300 – assegnato al finalista che dimostra le migliori capacità in “Tecnica + Storytelling”, a discrezione esclusiva della giuria.

CONFORMITÀ E GARANZIE

Partecipando al concorso, i partecipanti accettano tutti i termini indicati nel presente regolamento.

Il Promoter si riserva il diritto di sostituire qualsiasi premio (o parte di esso) con un premio equivalente o di valore superiore.

Il Promoter può escludere un partecipante per i seguenti motivi:

- Mancato rispetto dei requisiti di partecipazione.
- Presentazione di informazioni false o fuorvianti.
- Violazione del regolamento del concorso.

Partecipando al concorso, i partecipanti accettano implicitamente i seguenti termini:

1. **Originalità del contenuto:** i partecipanti confermano che la loro ricetta, il nome del cocktail e qualsiasi fotografia inviata sono opere originali. I partecipanti sono gli unici titolari dei diritti di proprietà intellettuale, inclusi i diritti economici.
2. **Responsabilità per il contenuto inviato:** i partecipanti sono pienamente responsabili dei contenuti inviati (ricette, nomi, foto) e manlevano il Promoter da qualsiasi rivendicazione o azione legale di terzi. Garantiscono inoltre che i contenuti non violano diritti di proprietà intellettuale o diritti morali di altri.
3. **Diritto di rimozione di contenuti inappropriati:** il Promoter si riserva il diritto di rimuovere contenuti ritenuti inappropriati, offensivi o contrari alla morale pubblica.
4. **Cessione dei diritti:** partecipando al concorso, i partecipanti concedono al Promoter una licenza esclusiva, mondiale e irrevocabile per usare, modificare, riprodurre, distribuire e diffondere i contenuti (ricetta, nome e foto) in qualsiasi modo e per qualsiasi scopo, inclusi scopi promozionali e pubblicitari, rinunciando a qualsiasi compenso economico.
5. **Foto e video dell'evento:** partecipando al concorso, i partecipanti acconsentono all'uso di foto e video realizzati durante il concorso da parte di Antiche Distillerie Riunite Srl a scopi promozionali, inclusa la possibilità di modificare, riprodurre, diffondere e mostrare tali materiali su qualsiasi piattaforma a livello mondiale, senza compenso.

ACQUISIZIONE E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In conformità con l'Articolo 13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR n. 679/2016), l'Azienda raccoglierà e tratterà i dati personali esclusivamente al fine di gestire il concorso e le attività ad esso correlate. Ciò include, ma non si limita a, comunicazioni quali verbali di riunioni, email, telefonate e altra corrispondenza necessaria. I server che conservano i dati dei partecipanti sono situati in Italia.

ROSSI D'ASIAGO DISTILLERS SINCE 1868

Antiche Distillerie Riunite Srl

Via Montegaldelle 72 – 36048 Ponte di Barbarano, Vicenza, Italy

Tel. +39 0444.795223

www.rossidasiago.com

www.volarecocktails.com