



L'Associazione di Promozione Sociale Enzo Gallitelli "Vivere a colori" in collaborazione con Paolo D'Amore, Loris Prisciano e Marco Sdrubolini presentano:

## **"UN COCKTAIL PER LA VITA"**

L'iniziativa, voluta dall'Associazione di Promozione Sociale Enzo Gallitelli "Vivere a colori", vuole mantenere vivo il ricordo di Enzo Gallitelli, barman di Policoro (MT) prematuramente scomparso a Roma il 6 Giugno 2016, attraverso eventi ed iniziative legate al mondo del Bartending e Mixologist.

### **DESTINATARI**

L'iniziativa è rivolta a chiunque, barman di professione o per diletto, voglia cimentarsi nella creazione e presentazione di un cocktail inedito (alcolico oppure analcolico) ispirato all'ESTATE, ai COLORI e alla VOGLIA DI VIVERE.

### **DURATA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

L'iniziativa si compone di 2 fasi: Fase I° e Fase Finale.

- FASE I°: DA 8 MAGGIO A 17 LUGLIO 2023
- FASE FINALE: IL 31 LUGLIO 2023 presso La Playa Lounge Club a Policoro (MT)

#### Fase I°

Può partecipare chiunque, durante il periodo di validità dell'iniziativa, presenti una proposta di cocktail inedito ispirato all'ESTATE, ai COLORI e alla VOGLIA DI VIVERE. La proposta di cocktail inedito, ovvero la ricetta inclusiva di foto, può essere inviata alternativamente:

1. all'indirizzo email **[apsenzogallitelli@outlook.it](mailto:apsenzogallitelli@outlook.it)** con tutte le informazioni contenute nel "Modulo di Partecipazione" in calce a questo regolamento unitamente ad una foto del cocktail ed alla descrizione della preparazione dello stesso;
2. oppure in alternativa tramite un messaggio Facebook indirizzato alla pagina **<https://www.facebook.com/enzogallitelli/>** corredato di tutte le informazioni contenute nel "Modulo di Partecipazione" in calce a questo regolamento unitamente ad una foto del cocktail ed alla descrizione della preparazione dello stesso.



Tra le proposte di cocktail inedite pervenute la Giuria, composta da Paolo D'Amore, Loris Prisciano e Marco Sdrubolini, selezionerà le migliori 10 che accederanno alla Fase Finale. Verranno inoltre selezionate ulteriori 5 riserve.

**Entro e non oltre il 22 Luglio 2023** verranno comunicati tramite email i nominativi dei 10 partecipanti che accederanno alla Fase Finale.

### Fase Finale

La Fase Finale consiste nella preparazione e presentazione dal vivo del cocktail da parte di ciascun partecipante alla Fase Finale.

Ciascun partecipante avrà a disposizione 5 minuti per presentare il proprio cocktail inedito davanti alla Giuria.

Ciascun partecipante potrà richiedere l'utilizzo di una musica di accompagnamento a sua scelta che dovrà fornire agli organizzatori dell'evento sotto forma di file audio entro e non oltre il 21 luglio 2023.

I partecipanti alla Fase Finale dovranno recarsi sul **Lungomare destro di Policoro (MT) c/o LA PLAYA LOUNGE CLUB** il **31 Luglio 2023** alle ore 10.00 per registrarsi e partecipare alle attività formative e di team building che si svolgeranno nel corso della mattinata. Dopo il pranzo, la giornata proseguirà nel pomeriggio con la partecipazione al briefing tecnico guidato dalla Giuria e l'inizio delle prove propedeutiche allo svolgimento dell'evento.

Sarà a cura dei partecipanti alla Fase Finale portare sul luogo di svolgimento tutto l'occorrente necessario alla presentazione del cocktail ivi inclusi i prodotti. Ai fini della preparazione del cocktail potrà essere utilizzato qualsiasi ingrediente (es. sciroppi home made, bitters, sodas, etc.). Il ghiaccio verrà fornito dalla nostra organizzazione.

L'esibizione e la preparazione del cocktail verranno giudicate in base ai seguenti criteri:

### **TECNICA E PREPARAZIONE**

Da 1 a 10 punti

Per raggiungere il massimo punteggio il partecipante dovrà lavorare sullo stile evitando spillature varie, sprechi e utilizzare la tecnica migliore per la preparazione del cocktail. Sarà presa in esame anche la capacità di coinvolgere il pubblico con una adeguata spiegazione del cocktail e della sua preparazione.

### **ESAME GUSTATIVO**

Da 1 a 10 punti

Il punteggio massimo sarà raggiunto tramite l'esecuzione di un cocktail equilibrato e di buona persistenza al palato.

Associazione "Enzo Gallitelli: Vivere a Colori" ETS – CF: 90025770778  
Via Brescia n. 44 - 75025 Policoro (Matera)

Associazione iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore  
TEL : 333.3857938 // EMAIL : [apsenzogallitelli@outlook.it](mailto:apsenzogallitelli@outlook.it) // PEC: [apsenzogallitelli@pec.it](mailto:apsenzogallitelli@pec.it)



## **ORIGINALITA' E PRESENTAZIONE**

Da 1 a 10 punti

Per raggiungere il massimo punteggio il cocktail proposto dovrà avere un bell'aspetto oltre che riservare una nota innovativa. Anche lo speech di presentazione concorrerà al punteggio finale.

A conclusione delle esibizioni previste, la Giuria decreterà il vincitore dell'iniziativa sulla base di un punteggio complessivo di massimo 30 punti.

## **LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLA FASE FINALE**

Lungomare destro di Policoro (MT) c/o LA PLAYA LOUNGE CLUB.

## **GIURIA**

La giuria che esaminerà le proposte di cocktail sarà composta da 3 professionisti esperti di settore: Paolo D'Amore, Loris Prisciano e Marco Sdrubolini.

## **PREMI IN PALIO**

1° classificato. Viaggio in aereo A/R in Scozia con ingresso, tasting dei prodotti e visita alla distilleria Glengoyne Distillery la cui sede è a Dumgoyne, a nord di Glasgow;

2° classificato. Voucher del valore di 200€ per acquisto di un grembiule personalizzato presso <https://msbartrends.com/>;

3° classificato. Kit attrezzatura.

## **INFORMAZIONI**

Info: 334.6108027 – 333.1809293 – 333.3857938

Sito internet: [www.apsenzogallitelli.it](http://www.apsenzogallitelli.it)

Facebook: <https://www.facebook.com/enzogallitelli>

Email: [apsenzogallitelli@outlook.it](mailto:apsenzogallitelli@outlook.it)



## **MODULO DI PARTECIPAZIONE**

**Nome:**

**Cognome:**

**Data e luogo di nascita:**

**Email:**

**Telefono:**

**Nome del cocktail:**

**Bicchiere:**

**Ingredienti:**

**Guarnizione/Decorazione:**

**Preparazione:**

Si richiede di inviare una FOTO del cocktail