

CONTEST
COCKTAIL
LAGO DI COMO
INVITO A PARTECIPARE

7 Marzo 2023

Organizzatori

In occasione di Ristorexpo 2023 (5-8 Marzo), FIPE – Confcommercio Como e Lecco, in collaborazione con Lariofiere, organizza e promuove la seconda edizione del contest “Cocktail Lago di Como”.

Obiettivo della competizione

Nello specifico, il contest è finalizzato all’ideazione e alla codifica di un drink che unisca al gusto e alla presentazione estetica, un forte legame con il territorio del Lago di Como. Il legame può derivare da un racconto, da un aneddoto, da una tradizione che si traducono in una bevanda mixata piuttosto che da suggestioni di tipo culturale, storico, paesaggistico o semplicemente dalla perfetta combinazione di sapori, ingredienti, colori che insieme sappiano rievocare atmosfere e sensazioni riconducibili al lago e alle terre che lo circondano.

Il nuovo cocktail, la cui ricetta troverà la massima condivisione e diffusione nei locali del territorio, deve contribuire a rafforzare il valore del marchio collettivo “Lago di Como – Un mondo unico al mondo” e con esso la destinazione turistica.

Requisiti essenziali per la partecipazione

Il contest è rivolto esclusivamente a professionisti del settore del bar e della mixology, ivi compresi proprietari o gestori di attività di pubblici esercizi con sede nelle province di Como o di Lecco.

Requisiti essenziali del drink

Il drink presentato dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Pre dinner
- Una base alcolica
- Un legame con il territorio e/o con il Lago di Como



Modalità di partecipazione al contest

Ciascun candidato in possesso dei requisiti minimi richiesti, entro il **13 febbraio 2023**, dovrà far pervenire alla segreteria del concorso esclusivamente tramite mail - tarasco@lariofiere.com - la domanda di iscrizione e la scheda progetto, dove dovranno essere riportati nel dettaglio:

- Nome del Cocktail
- Ingredienti e relative quantità (espresse in ml.). *7 ingredienti massimo di cui massimo 2 home made*
- Eventuali guarnizioni
- Tecnica e procedimento di preparazione
- Bicchiere
- Quantità minima e massima del Cocktail che potrà variare dai 70ml ai 150 ml.
- Racconto del cocktail

La domanda di iscrizione e la scheda progetto, parte integrante del presente documento, sono disponibili anche sul sito www.ristorexpo.com.

Tutti i candidati riceveranno entro il **22 Febbraio 2023** la conferma di avvenuta iscrizione con le indicazioni, i tempi e le modalità per accedere alle fasi successive del contest che si concluderà nel pomeriggio di **Lunedì 7 Marzo** a Lariofiere.

La giuria, a proprio insindacabile giudizio, individuerà le 10 migliori proposte che accederanno poi alla fase finale, a Lariofiere. Verranno inoltre selezionate due riserve, che potranno accedere alla fase finale in caso di assenza di uno o più finalisti.

Lunedì 7 Marzo, in uno spazio dedicato all'interno della manifestazione Ristorexpo di Lariofiere, la Giuria degusterà i 10 Cocktail finalisti, preparati direttamente dai partecipanti al Contest e proclamerà il vincitore.

La partecipazione al contest è gratuita.

Per la partecipazione alla fase finale, ogni concorrente dovrà selezionare e portare con sé ingredienti, decorazioni, bicchieri, attrezzature, etc. In postazione verrà messo a disposizione per ciascun concorrente tagliere, tovagliato e ghiaccio.

Criteri di valutazione

Il giudizio della Giuria, per la prima fase di selezione, fonderà sui seguenti elementi:

- Rispetto dei requisiti base
- Capacità del cocktail di raccontare il territorio e il Lago di Como



Nella fase finale invece la giuria valuterà:

- Aspetto estetico del cocktail
- Aroma e Gusto
- Capacità del cocktail di raccontare il Lago di Como e il territorio circostante
- Tecnica di esecuzione
- Appeal del bartender

Il giudice

Ad un solo giudice verrà assegnato il compito di degustare e valutare i prodotti ammessi alla selezione. A suo insindacabile giudizio, individuerà le migliori dieci proposte e, nella fase finale, il miglior Cocktail.

Il giudice dell'edizione 2023 del Contest è **Luca Picchi**, scrittore, storico ma soprattutto storico bartender prima del sontuoso caffè Rivoire in piazza della Signoria e, oggi, del Caffè Gilli. A lui si deve il Negroni "vero" e il merito di aver fatto uscire dalla leggenda la nascita del più famoso dei cocktail italiani nel mondo, grazie anche al suo libro, «Negroni Cocktail. Una leggenda italiana». Luca Picchi è considerato uno dei più noti bartender della scena internazionale e uno dei massimi esperti di Negroni al mondo

Premiazione

La proclamazione del vincitore avverrà pubblicamente durante l'evento di chiusura del contest, Lunedì 7 Marzo 2023 a Ristorexpo.

Trattamento dei dati personali

La raccolta dei dati avverrà in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR e successive modifiche ed integrazioni, per le finalità strettamente connesse alla gestione del Contest.

Informazioni

Per informazioni e approfondimenti relativi al concorso è a disposizione la segreteria organizzativa:

LARIOFIERE

Viale Resegone | 22036 Erba (CO)

Tel. 031 637402 | tarasco@lariofiere.com | www.ristorexpo.com

COCKTAIL LAGO DI COMO Domanda di iscrizione

Da compilare e trasmettere alla segreteria Lariofiere entro il 13 Febbraio 2023
alla mail tarasco@lariofiere.com

Il sottoscritto.....

Titolare/gestore del bar/locale
pubblico.....

Con sede a

Vian.

Tel. Cell.

E mail

A tal fine dichiara:

- Di accettare integralmente il regolamento del contest
- Di essere in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione
- Che il progetto di Cocktail presentato sia originale e inedito
- Di autorizzare gli organizzatori all'utilizzo dei dati personali, ai soli fini della gestione dell'iniziativa

Data.....

Firma



COCKTAIL LAGO DI COMO Scheda progetto

Da compilare e trasmettere alla segreteria Lariofiere entro il 13 Febbraio 2023
alla mail tarasco@lariofiere.com

NOME DEL COCKTAIL

.....
.....

INGREDIENTI (massimo 7 di cui massimo 2 prodotti home made) e RELATIVE QUANTITA' (esprese in ml – minimo 70 ml./massimo 150 ml.)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

TECNICA E PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

BICCHIERE DI SERVIZIO

.....

GUARNIZIONE

.....
.....

RACCONTO DEL COCKTAIL

.....
.....
.....
.....

