



Conosci le tue Radici (Know your Roots)

... Sulla strada per Atene (On the way to Athens)

Cocktail Competition per Barman Professionisti

Tempistica

- Il Barman concorrente dovrà inviare entro e non oltre il 31 luglio 2016, una ricetta originale per cocktail che abbia un prodotto della linea **Roots**.
- Tutte le ricette pervenute entro tale termine, saranno visionate. Solo 12 di queste ricette saranno invitate al concorso finale, che si terrà a **Milano il 19 di settembre 2016**.
- Il modulo ricetta va compilato rispettando gli spazi, compilando anche un breve curriculum sulle proprie esperienze lavorative
- Il modulo ricetta salvato in PDF dovrà essere inviato a: cocktails@finestroots.com **entro le 23,59 del 31 luglio 2016**.

Regole di partecipazione

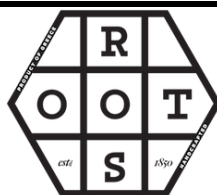
- La competizione è aperta a tutti i Barman Professionisti Italiani anche se residenti all'estero, che lavorino nell'ambito di un cocktail Bar o similare.
- Il concorrente dovrà inviare una ricetta per **"Cocktail Classico da tutte le ore"**
- Uno degli ingredienti dovrà obbligatoriamente essere uno della famiglia di liquori **ROOTS: Roots Herb Spirit / Roots Tentura / Roots Mastiha / Roots Rakomelo** in quantità minima di 3 cl. (30 ml.)
- Tutti gli ingredienti della ricetta devono facilmente essere reperibili sul mercato nazionale e internazionale. Gli **HOME MADE NON SONO PERMESSI**, se portati già fatti, infusioni, alcolizzazioni o particolari tecniche, dovranno essere fatte davanti ai giudici.
- Le ricette dovranno contenere minimo 2 Ingredienti, Massimo 5 ingredienti secondo i regolamenti internazionali per ricette classiche.

La Finale

- Gli altri ingredienti liquor o distillati che comporranno la ricetta potranno essere scelti tra l'elenco di Rossi e Rossi, che troverete a <http://doc.it/it/home/>, o potranno essere portati direttamente dal concorrente se non presenti nel portfolio di Rossi e Rossi
- La guarnizione del cocktail, che sia frutta o qualsiasi altro ingrediente dovrà essere portato dal concorrente.
- Le attrezzature, bicchieri e quanto altro necessario dovrà essere portato dal concorrente nella fase finale.
- Il numero dei Cocktail da produrre saranno 4, uno per ogni giudice.
- La giuria sarà composta da un Barman professionista operante a Milano, da un Barman Italiano professionista internazionale, da un giornalista, da un manager di Roots.
- Durante la preparazione dei drink, il Barman dovrà illustrare la sua personale storia professionale in modo da impressionare i giudici.

Premi

- **1° Classificato**, invito al bar show di Atene, più visita presso la distilleria ROOTS per uno stage professionale, più Diploma partecipazione.
- **2° Classificato**, valigetta Mixologist Roots più diploma partecipazione.
- **3° Classificato**, Parisenne Roots, più assortimento dei 4 liquori Roots. Più Diploma partecipazione.
- I restanti 9 finalisti, riceveranno oltre al diploma di partecipazione la selezione mignon dei liquor Roots.
- Tutti i Barman Professionisti che hanno inviato una ricetta, riceveranno un attestato di partecipazione a firma Roots, e saranno citati nel Website di Roots e nei social media.



the finest SWEET LIQUOR for the world

Conoscere le proprie radici, Roots Cocktail Competition

Inviare a: cocktails@finestroots.com

Entro il 31 / 07 / 2016

- Dettagli di contatto

Nome e cognome del Barman:

Telefono.: Mobile Fisso

Luogo di lavoro: (nome e indirizzo)

Indirizzo personale: Città Cap N. Via, Piazza etc.

e-mail:

NOME DELLA RICETTA ORIGINALE:

- **Ingredienti:**

- 1° Roots

- 2°

- 3°

- 4°

- 5°

- Guarnizione della ricetta:

- **Tecnica di esecuzione:**

- **Tipologia di bicchiere usato:**

- Breve storia personale, sulle proprie radici professionali. (Descrivere brevemente la propria carriera)

- Breve presentazione della ricetta (breve spiegazione del perché si è scelto quel tipo di ricetta abbinata ai Roots)