



## L'OBBIETTIVO

Creare un cocktail originale, utilizzando almeno 60 ml, 60 g di FIOL Prosecco o FIOL Prosecco Rosé, per avere la possibilità di diventare il FIOL Master 2024.

## PANORAMICA DELLA COMPETIZIONE

### ISCRIZIONE:

- Invia la tua ricetta tramite il nostro modulo di iscrizione su [www.fiol.it/fiol-master-italia](http://www.fiol.it/fiol-master-italia)
- Condividi la tua creazione su Instagram taggando @FIOLPROSECCO, @KEVIN\_KOS, @KAITLINWILKESBACK
- Aggiungi i seguenti hashtag al tuo post: #FIOLMASTER, #FIOLPROSECCO #BEFIOL

### SELEZIONE:

I giudici esamineranno tutte le domande e selezioneranno i migliori 8 bartender per accedere alla Finali Nazionale che si svolgerà durante la Amalfi Cocktail Week in Costiera Amalfitana. Vedi il processo di selezione per i dettagli.

### FINALE NAZIONALE:

- Gli 8 bartender selezionati saranno invitati a presentare il loro cocktail a Kevin Kos, Kaitlin Wilkes ed alla giuria nazionale.
- I bartender dovranno preparare 4 drink del loro cocktail in 8 minuti.
- Il vincitore della Finale Nazionale Italiana sarà nominato subito dopo la competizione ed invitato a partecipare alla Finale Globale a Treviso.

## FINALE GLOBALE A VILLA TIEPOLO PASSI:

Tutti i finalisti nazionali gareggeranno per il titolo globale di FIOL Master 2024, presso Villa Tiepolo Passi, la casa madre di FIOL a Treviso, Italia, in ottobre 2024.

## PREMI

### FINALI NAZIONALI:

I vincitori della Finale Nazionale vinceranno un viaggio tutto pagato per partecipare alla Finale Globale a Villa Tiepolo Passi a Treviso, Italia.

### FINALE GLOBALE:

Il vincitore della Finale Globale riceverà:

- Il titolo di FIOL Master 2024;
- Una guest shift internazionale con Kevin Kos uno dei mercati di riferimento di FIOL;
- Programma di mentoring personalizzato con la co-fondatrice del Progetto Ada Coleman, Kaitlin Wilkes;
- Un anno di fornitura di Prosecco FIOL a titolo personale.

## PROGRAMMA

- ISCRIZIONE DEI CONCORRENTI – entro il 30 agosto;
- ANNUNCIO DEI FINALISTI – entro il 10 settembre;
- FINALI ITALIA – tra il 23 e il 25 settembre 2024 durante la Amalfi Costiera Cocktail Week. La data ed il luogo della Finale verranno annunciati prima della conferma dei finalisti;

## REQUISITI:

- I concorrenti devono essere bartender impiegati, bar manager o bartender autonomi al momento della domanda.
- I concorrenti devono avere almeno 18 anni.
- I concorrenti devono essere residenti legali nel paese di iscrizione.

## DUBBI E DOMANDE

Se avete dubbi o domande, potete contattare FIOL all'indirizzo email: [info@fiol.it](mailto:info@fiol.it).

## PROCESSO DI SELEZIONE

### ISCRIZIONE ONLINE:

- Tutte le domande complete devono essere inviate tramite il modulo di iscrizione su [www.fiol.it/fiol-master-italia](http://www.fiol.it/fiol-master-italia), entro le 23:59 del 30 agosto
- Tutte le iscrizioni saranno giudicate in base ai seguenti criteri di partecipazione, basati sulle qualità percepite delle ricette dei cocktail e sulla creatività dei post online.
- I giudici non prenderanno in considerazione l'attuale datore di lavoro, il tempo trascorso a fare il bartender o qualsiasi dettaglio personale nella selezione dei finalisti.

### LINEE GUIDA PER IL COCKTAIL:

- Il cocktail deve essere un cocktail dove le bollicine sono l'elemento portante e non solo un'aggiunta.
- I cocktail devono esaltare le caratteristiche di FIOL Prosecco e FIOL Prosecco Rosé.
- FIOL Prosecco e FIOL Prosecco Rosé DEVONO ESSERE L'INGREDIENTE PRINCIPALE nel cocktail con un uso minimo di 60 ml o 60 g.

### CRITERI DI APPLICAZIONE:

- Saranno considerate solo le iscrizioni complete inviate prima delle 23:59 del 30 agosto.
- Sarà considerata solo un'iscrizione per concorrente.
- Tutte le proposte di cocktail devono essere creazioni originali del concorrente.
- Tutte le proposte di cocktail devono includere un Nome Creativo.
- La ricetta deve includere un massimo di 7 ingredienti, compresi FIOL e la decorazione [garnish].
- I cocktail devono esaltare le caratteristiche di FIOL Prosecco e/o FIOL Prosecco Rosé.
- La ricetta deve specificare i vari ingredienti, la decorazione [garnish], il tipo di bicchiere e ogni altro dettaglio della presentazione.
- Gli ingredienti devono essere espressi in millilitri (ml) o grammi (g), comprese gocce e dash.

- Le istruzioni per la preparazione e la miscelazione devono essere incluse nella tua ricetta.
- Deve essere inclusa la storia dell'ispirazione della tua creazione nella domanda di iscrizione.
- I concorrenti sono incoraggiati a suggerire abbinamenti culinari per la loro creazione, con la possibilità di un premio aggiuntivo di +5 punti nella valutazione del cocktail.
- Deve essere inclusa un'immagine del cocktail con l'iscrizione.
- Le immagini inviate non possono contenere marchi registrati, diritti d'autore o proprietà intellettuale di terzi.
- Le immagini inviate non possono raffigurare persone sotto i 25 anni.
- I cocktail non devono includere/prevedere fuoco o sostanze illegali.

#### FINALE NAZIONALE:

- Ogni Finale Nazionale conterà 8 finalisti.
- Tutte le domande di iscrizione saranno selezionate da Kevin Kos, Kaitlin Wilkes e la Giuria Nazionale, con i primi 8 concorrenti classificati che si qualificheranno la Finale Nazionale.
- Alla Finale Nazionale, i concorrenti avranno 8 minuti per presentare il loro cocktail alla giuria.
- Ogni concorrente dovrà presentare 4 drink del proprio cocktail.
- Alla fine della Finale Nazionale, la giuria annuncerà il Vincitore Nazionale che rappresenterà l'Italia alla Finale Globale a Villa Tiepolo Passi, Treviso, ad ottobre 2024.

#### FINALE GLOBALE:

- La Finale Globale si svolgerà a Villa Passi, Treviso, Italia, il 7, 8 e 9 ottobre 2024.
- Alla Finale Globale, tutti i vincitori delle rispettive Finali Nazionali gareggeranno per il titolo e il trofeo di FIOL Master 2024.

#### PUNTEGGIO (FINALI NAZIONALI E GLOBALI):

- Nome del Cocktail - 5 punti
- Impatto Visivo - 10 punti
- Narrazione - 10 punti
- Bilanciamento del Cocktail - 15 punti
- Gusto e Profumo - 20 punti
- Esaltazione del Prosecco - 15 punti
- Abilità Tecnica - 15 punti
- Sostenibilità - 10 punti
- Abbinamento Culinario - Fino a 5 punti extra

Penalità per fuori tempo massimo: -1 punto ogni 20 secondi.

-5 punti per cambio ingredienti

Puoi scaricare la scheda di punteggio [qui](#)

#### LINEE GUIDA E REQUISITI:

- Nel testo seguente, "Organizzatore" o "l'Organizzatore" si riferisce a FIOL S.p.A., ai loro partner media/fornitore o distributore.
- Qualsiasi iscrizione tentata tramite l'uso di intelligenza artificiale o altre risorse programmate sarà considerata nulla.
- L'uso di più account email o identità per ottenere più iscrizioni rispetto a quanto consentito dalle Regole e Regolamento di FIOL Master 2024 comporterà la squalifica delle iscrizioni coinvolte a discrezione dell'Organizzatore.
- Le iscrizioni sono considerate inviate dal "titolare autorizzato dell'account" associato all'indirizzo email al momento dell'invio.
- Tutte le iscrizioni e qualsiasi materiale inviato diventeranno proprietà dell'Organizzatore e non saranno riconosciuti diritti di IP.
- Con l'invio di una domanda, tutti i concorrenti concedono all'Organizzatore il diritto di utilizzare le fotografie e i video registrati, durante le Finali Nazionali e Globali, per scopi promozionali. I concorrenti rinunciano inoltre al diritto di ispezionare o approvare il loro uso, e riconoscono e accettano che i diritti concessi su tutte le IP sono senza compenso di alcun tipo.
- I premi non sono scambiabili e non possono essere convertiti in denaro.
- Nel caso in cui un Finalista Nazionale non sia disponibile a partecipare alla Finale Globale, il suo posto sarà offerto al secondo classificato Nazionale.
- Le decisioni dei giudici sono vincolanti.

#### SPESE E RIMBORSI:

- L'Organizzatore metterà a disposizione FIOL Prosecco e FIOL Prosecco Rosé, nelle quantità necessarie per la creazione dei cocktail durante la Finale.
- I concorrenti sosterranno tutti gli altri costi per realizzare i cocktail nella Finale Nazionale.
- L'Organizzatore potrebbe essere in grado di fornire prodotti generalmente disponibili noti per la creazione dei cocktail a proprie spese; tuttavia, non l'Organizzatore potrebbe non essere in grado di soddisfare richieste specifiche e, in caso di dubbio, si consiglia ai concorrenti di portare i propri prodotti per la Finale Nazionale.
- Le spese di viaggio e alloggio per i finalisti al di fuori della Costiera Amalfitana saranno coperte dall'Organizzatore. Eventuali costi, inclusi

quelli legati alla partecipazione alla Finale ed a esigenze speciali, devono essere discussi e approvati con FIOLE prima della prenotazione per essere rimborsati.

- Tutte le spese di viaggio per la partecipazione alla Finale Globale FIOLE Master a Treviso, saranno coperte da FIOLE S.p.A.

#### REQUISITI AGGIUNTIVI:

- Tutte le iscrizioni e presentazioni devono essere in inglese.
- Le iscrizioni non devono incoraggiare il consumo eccessivo o irresponsabile di alcol.
- Le iscrizioni che non includono tutte le informazioni richieste, non rispettano lo spirito delle Regole e Regolamento di FIOLE Master saranno considerate nulle e non saranno presentate alla giuria.