

AMARO
AVERNA
SICILIANO

BARTENDER OPEN PER OPEN SICILY

Proponi il tuo cocktail con Amaro Averna



OPEN SICILY: terra unica, contemporanea e aperta al mondo.

Per questo AVERNA si apre ad un mondo di vostre idee: raccontaci questa Sicilia attraverso il tuo cocktail.

Campari Academy potrebbe scegliere proprio la tua creazione per la drink list ufficiale di Averna Spazio Open!

Questa è la tua occasione per creare la ricetta originale di un cocktail con Amaro Averna: pensa alla ricchezza della tua terra e trova l'equilibrio giusto tra odori, sapori ed emozioni per racchiudere in un bicchiere ciò che Sicilia significa per te. Crea il tuo cocktail, raccontaci la sua storia, scatta una foto e condividi. I sei bartender più votati saranno invitati a presentare le loro creazioni allo stand di Averna al Bar_To_Be di Catania, il 19 e 20 settembre 2022. In più, saranno coinvolti durante l'after event al MA di Catania dove potranno far assaggiare i cocktail agli ospiti dell'evento. Il 20 settembre, in occasione del Bar_To_Be, Campari Academy annuncerà la ricetta selezionata ad entrare nella drink list ufficiale di Averna Spazio Open a Palermo.

Facci conoscere la tua idea di cocktail con Amaro Averna!

Potrai presentarla il 19 e 20 settembre in occasione di Bar_To_Be e durante l'after event del MA di Catania.

Segui gli step

1



CREA IL COCKTAIL CON
AMARO AVERNA

2



CARICA LO SCATTO
DEL TUO DRINK

3



RACCONTACI
LA TUA RICETTA

4



CONDIVIDI IL TUO SCATTO
E TAGGA AVERNA_ITALIA

Come funziona

Registrati al form che trovi su www.avernaspaziopen.it/bartender-open/ e compila tutti i campi richiesti.

Per essere pubblicata la ricetta deve seguire queste indicazioni:

- La tua proposta può far parte di qualsiasi categoria di drink
- Il cocktail dovrà contenere almeno 3cl/1oz di Amaro Averna
- È ammessa qualsiasi tecnica di preparazione
- Se prevedi di inserire un elemento home made, puoi utilizzare solo ingredienti con data e accuratamente tracciati
- Non è consentito l'uso di fiamme libere né di prodotti non conformi a norma di legge

E infine, Campari Academy sarà il giudice finale delle ricette proposte, utilizza i prodotti del gruppo Campari!

La descrizione

Tra i campi del form di partecipazione, ti chiediamo di fornirci maggiori dettagli innanzitutto sulla storia della tua creazione. Sentiti libero di raccontarci anche la fase ispirazionale e più emozionale che ti ha portato a presentarci la tua idea. Inoltre, affinché la tua ricetta sia valutata correttamente, ricorda di inserire anche queste informazioni importanti:

- Nome del cocktail
- Ingredienti e quantità (espresse in cl o ml oppure oz)
- Tecnica di preparazione
- Bicchiere da servizio
- Guarnizione

E se preferisci, anche le note e i dettagli di preparazione!

La selezione

Dopo aver ricevuto le ricette ispirate alla Sicilia proposte dai bartender, inizierà la selezione dei sei migliori cocktail ricevuti nel periodo dal 5/09 al 12/09. Le ricette saranno valutate da un gruppo di esperti selezionati sotto la supervisione di Campari Academy che ne convaliderà l'accettazione. Solo le sei ricette più interessanti passeranno alla fase successiva!

La valutazione

In occasione della presentazione al Bar_To_Be allo stand di Averna, le sei ricette selezionate verranno valutate da un gruppo di esperti selezionati sotto la supervisione di Campari Academy. I criteri di valutazione saranno i seguenti:

- Gusto 40%
- Aroma 15%
- Aspetto del cocktail 15%
- Replicabilità 10%
- Comunicazione del bartender 20%

Al termine il cocktail selezionato verrà annunciato durante la giornata del 20 settembre al Bar_To_Be di Catania e sarà inserito all'interno della drink list di Averna Spazio Open a Palermo!

BARTENDER OPEN PER OPEN SICILY

AMARO
AVERNA
SICILIANO

CAMPARI
ACADEMY



BAR_TO_BE

BEVI RESPONSABILMENTE

www.avernaspaziopen.it/bartender-open/