

BASES 5ª Ruta-Concurso del Vermut Cinzano de A Coruña

A Coruña acogerá la quinta Ruta-Concurso de Vermut Cinzano de A Coruña organizada por Cinzano y apoyada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña. Esta es una iniciativa gastronómica para promocionar la hora del aperitivo con la elaboración de vermut preparado, una bebida que ha recuperado su popularidad en los últimos años.

FECHAS DEL CERTAMEN

La quinta edición de la ruta-concurso de Vermut Cinzano de A Coruña se celebrará del **14 al 24 de marzo**. La final será el **21 de marzo de 2024** en ubicación y horario a determinar.

REQUISITOS TÉCNICOS PARA PARTICIPAR

La receta de vermut preparado contará con 2/3 partes mínimo de base vermut Cinzano (a elegir entre la gama de productos Cinzano: rosso o bianco. NO 1757). La 1/3 parte restante será de libre elección con un máximo de 4 ingredientes, de los cuales 1 como mínimo deberá ser típico de la ciudad. El objetivo es que la receta transmita la esencia de la ciudad y que encontremos toda su historia y valores en cada sorbo. Todos los participantes del concurso del vermut preparado Cinzano de A Coruña deberán realizar una compra mínima de 4 cajas (+2 sin cargo).

PROCEDIMIENTO

La ruta-concurso constará de dos partes:

- 1. PRIMERA:** La ruta estará vigente desde el 14 al 24 de marzo de 2024.
- 2. SEGUNDA:** El Concurso se celebrará desde el 14 hasta el 21 de marzo. El 19 de marzo se celebrará la semifinal donde un jurado profesional catará las recetas de vermutos preparados de los diferentes locales que se presenten y determinará los 6 finalistas que pasarán a la gran final del día 21 de marzo de 2024. La Ruta estará vigente hasta el domingo 24 de marzo.

VISIBILIDAD Y OFERTA DE VERMUT

Cada participante contará con material gráfico (cartel, manteles...) previamente facilitado por la organización.

Cada vermut preparado irá acompañado de una pequeña tapa/Gilda/vinagrillo típico de la ciudad y tendrá un precio recomendado de 3,5€ durante las fechas que dure la ruta-concurso de vermut Cinzano.

JURADOS Y VALORACIÓN

PREMIOS OTORGADOS POR JURADO PROFESIONAL

El **jurado, formado por** tres personas relacionadas con el mundo gastronómico/vermutería, tendrá en cuenta los siguientes conceptos a la hora de emitir su valoración: Utilización del vermut preparado con Cinzano, creatividad, gusto, presentación, atención, etc.

EL PREMIO DEL PÚBLICO

Un año más, queremos involucrar a todos los ciudadanos de A Coruña y hacerles partícipes de este evento cultural en la ciudad. Por ello, también se la lanzará la modalidad de EL PREMIO DEL PÚBLICO en la que los consumidores podrán votar a su vermut preparado favorito a través de las RRSS.

Entre todos los usuarios que hayan participado en la votación, se sortearán premios a cargo de CINZANO.

GRAN FINAL

Durante la gran final, los candidatos finalistas realizarán su preparación en directo delante de 3 jurados profesionales.

La persona que realice el vermut en la final deberá ser un profesional en plantilla del establecimiento participante, y el vermut presentado en la semifinal, el mismo vermut que se realizará en la final.

El jurado, deberá cumplimentar una ficha con varios parámetros que son los que se van a valorar:

- **Concepto/Explicación 10 puntos**

El concursante deberá explicar al jurado el origen de la idea del vermut y su vínculo con la cultura local de la zona así como su composición.

- **Visual 10 puntos**

Recipiente, vistosidad, corte del cítrico, efecto visual.

- **Olfativa 15 puntos**

Intensidad aromática, calidad aromática

- **Destreza en la elaboración 15 puntos**

Soltura y pericia en la preparación

- **Gusto 45 puntos**

Sabor del vermut preparado

- **Opinión del Jurado +/- 5 puntos.**

El jurado puede sumar o restar puntos al vermut dependiendo de otras variables que crea oportunas (Ej. Respeto del tiempo estipulado, limpieza, etc.)

Total Posible 100 puntos

Los finalistas realizarán 3 vermut, uno para cada miembro del jurado. Dispondrán de un máximo de 9 minutos para elaborar sus preparados, explicar las razones por las que ha presentado ese vermut al concurso así como comentar los pasos que va realizando en su elaboración.

Para elaborar su vermut, su receta secreta, cada finalista deberá traer todos los componentes necesarios para su elaboración; tanto los ingredientes, como los utensilios (vasos, copas, cuchillo, tabla...).

La organización ofrecerá de forma estandarizada hielo (hielo cuadrado macizo estándar) y vermut Cinzano: rosso y bianco. En ningún caso se pueden utilizar como ingredientes otras marcas de vermut que no sean Cinzano.

DIPLOMAS DE PARTICIPANTES

La organización hará entrega de un diploma acreditativo al ganador del concurso así como a los 5 finalistas y al ganador del premio del público.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción como participante de la quinta ruta-concurso de Vermut Cinzano de A Coruña implica el conocimiento y aceptación íntegra de las normas del certamen y sus bases.

DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes y los ganadores autorizan a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña y a Cinzano a reproducir y utilizar su nombre, apellidos, y otros datos, así como su imagen, en cualquier actividad publicidad – promocional relacionada con el certamen en que ha participado sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.



A C O R U Ñ A