

## **BASES 2ª Ruta-Concurso del Vermut Cinzano de Zaragoza**

Zaragoza acogerá la **segunda Ruta- Concurso de Vermut Cinzano** de Zaragoza organizada por Cinzano y apoyada por la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia

Esta es una iniciativa gastronómica para promocionar la hora del aperitivo con la elaboración vermut preparado, una bebida que ha recuperado su popularidad en los últimos años.

Esta acción se enmarca dentro del acuerdo de colaboración transversal firmada entre Cinzano y la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia y que engloba diferentes acciones durante el 2019.

### **FECHAS DEL CERTAMEN**

La segunda edición ruta- concurso de Vermut Cinzano de Zaragoza se celebrará del **19 al 29 de septiembre**. La final será el **26 de septiembre de 2019**.

Se contará con una semifinal que se desarrollará el 23 de septiembre de 2019 en la sede de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia

### **INSCRIPCIÓN**

Los establecimientos participantes deben cumplimentar la inscripción y enviarla a la organización [asocabar@cafesybares.com](mailto:asocabar@cafesybares.com)

La cuota de inscripción es gratuita. Además, los establecimientos que se inscriban en la Ruta Cinzano por primera vez, contarán con un descuento especial de 20€ sobre la cuota de inscripción del XXV Concurso de tapas de Zaragoza (hasta el 6 de septiembre).

### **REQUISITOS TÉCNICOS PARA PARTICIPAR**

La receta de vermut preparado 75% mínimo de base vermut Cinzano (a elegir entre la gama de productos Cinzano: rosso o bianco).

25% restante de libre elección con un máximo de 4 ingredientes.

Todos los participantes al concurso del vermut preparado Cinzano de Zaragoza deberán realizar una compra mínima de 3 cajas.

## **PROCEDIMIENTO**

El ruta-concurso consta de dos partes:

1. PRIMERA: La ruta estará vigente desde el 19 al 29 septiembre de 2019.
2. SEGUNDA: El Concurso se celebrará desde el 19 de septiembre hasta el 26 de septiembre. Se realizará una semifinal el día 23 de septiembre. 6 finalistas pasarán a la final que se desarrollará el jueves 26 de septiembre en Puerta Cinegia ante un jurado profesional de 3 personas. Después se hará entrega de premios.

## **HORARIOS DE DEGUSTACIÓN**

Durante el desarrollo del concurso (salvo los días de cierre de cada establecimiento), el horario para degustar el vermut preparado Cinzano deberá comprender como mínimo los intervalos siguientes: de 12:30 a 15:30 horas y de las 20:00 a 22:30 horas.

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

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

### **MATERIAL DE ENTREGA**

2 carteles

Folletos

Cualquier otro documento adicional que la organización estime conveniente

## **OCTAVA. – SEMIFINALES, JURADO Y VALORACIÓN**

### **SEMIFINALES**

Se contará con una semifinal que se desarrollará el 23 de septiembre de 2019 en la sede de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia

Contaremos con un espacio habilitado para ello con barra, mesas de apoyo, una zona para el jurado, compuesto para la ocasión por dos miembros.

La persona que realice el vermut en las semifinales deberá ser un profesional en plantilla del establecimiento participante, y el vermut presentado en la semifinal es el

vermut que se realizará en la final en caso de llegar a ella.

El jurado, compuesto para la ocasión por dos personas, deberá cumplimentar una ficha con varios parámetros que son los que se van a valorar:

· **Concepto/Explicación 5 puntos**

El concursante deberá explicar al jurado el origen de la idea del vermut así como su composición.

· **Visual 15 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 deficiente, etc.)

**Total Posible 100 puntos**

Para elaborar su vermut, su receta secreta, cada semifinalista deberá traer todos los componentes necesarios para su elaboración; tanto los ingredientes, como los utensilios (VASOS CINZANO, copas, cuchillo, pela patatas...). 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.

## **GRAN FINAL**

Durante la gran final que se celebrará en Puerta Cinegia, los seis candidatos finalistas realizarán su preparación en directo delante de 3 jurados profesionales, entre los cuales estará Giuseppe Santamaría, *Brand Ambassador* de la marca y director de la Campari Academy de Barcelona.

La persona que realice el vermut en la gran final deberá ser un profesional en plantilla del establecimiento participante. Los finalistas realizarán 3 vermuts, 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.

Los criterios de valoración del jurado serán los mismos que los especificados en el apartado SEMIFINAL.

El participante que no se presente a la hora acordada para la final será eliminado del concurso.

El resultado del jurado se conocerá al finalizar la final y se hará entrega de premios y diplomas acreditativos a los 6 finalistas de la Ruta.

### **ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

La inscripción como participante de la segunda ruta- concurso de Vermut Cinzano de Zaragoza 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 de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia y a Cinzano a reproducir y utilizar su nombre, apellidos, y otros datos, así como su imagen, en cualquier actividad publi - promocional relacionada con el certamen en que ha participado sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.

### **LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS**

Los datos personales que se faciliten a la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia y a Cinzano se incorporarán al correspondiente fichero de esta empresa, autorizando a la misma al tratamiento de dichos datos para su utilización en relación al desarrollo de acciones informativas y promocionales, sean con carácter general o adaptado a sus características de conformidad con lo previsto en el Reglamento Europeo de Protección de Datos.

El interesado queda informado de los derechos de oposición, acceso, rectificación y cancelación respecto de sus datos personales en los términos previsto en la meritada legislación.

Únicamente nos autoriza de forma expresa a comunicar sus datos en los siguientes casos: a las entidades referenciadas en los materiales publicitarios promocionados dentro del marco del concurso/proceso en el que participa el interesado, las cuales

puede conocer mediante la lectura de dichos materiales publicitarios y accediendo a la web [www.cafésybares.com](http://www.cafésybares.com)

En todos los casos, se consiente por el interesado el tratamiento y la finalidad de la comunicación, así como la posibilidad de recibir promociones y contenidos publicitarios de dichas entidades. Mediante la aceptación de esta cláusula, se da por informado conforme a lo previsto en el citado Reglamento.