



THE MAESTRO

CHALLENGE .IT

"Bar is our theater. Enjoy!"



dedicated to
Roberto Rossellini



LA MANIFESTAZIONE

The Maestro Challenge, manifestazione interamente dedicata al settore BAR, dopo il successo delle precedenti edizioni, è pronta a riaprire le porte della Costiera Amalfitana ai bartender di tutta Italia. Una location mozzafiato, il barman più conosciuto al mondo Salvatore "The Maestro" Calabrese, e 9 intraprendenti bartender, per due giorni di fantasia a colpi di shaker nella Divina Costiera. Per spegnere la terza candelina di questa importante manifestazione, Salvatore "The Maestro" Calabrese e gli organizzatori dell'evento, hanno deciso di omaggiare un grande maestro del Neorealismo italiano: Roberto Rossellini, che scelse la magica cornice di Maiori per girare alcuni dei più importanti capolavori del cinema del dopoguerra, carpando tutta l'essenza di questa fantastica terra:

"Sono dei pazzi, degli ubriachi di sole! Ma sanno vivere avvalendosi di una forza che pochi di noi posseggono: la forza della fantasia!"
(Roberto Rossellini)

OGGETTO E FINALITA'

La manifestazione The Maestro Challenge giunge alla sua terza edizione, nel pieno rispetto della finalità del progetto: creare un appuntamento annuale che riunisca i migliori bartender d'Italia, attraverso la partecipazione ad un contest dedicato e patrocinato da un barman d'eccellenza, apprezzato su scala internazionale, Salvatore Calabrese detto "The Maestro".

Le origini maioresi degli organizzatori e di Calabrese, il valore dell'ospitalità tipico della Divina Costiera e del settore BAR, diventano i presupposti per la realizzazione di un evento di nicchia che ha l'obiettivo di far riscoprire le peculiarità del territorio amalfitano: dai prodotti tipici alla sua essenza artistico - culturale.

Il tema prescelto per questa terza edizione è il "Cinema del Dopoguerra", in omaggio ad uno dei maggiori esponenti del Neorealismo italiano, Roberto Rossellini, che scelse Maiori per la realizzazione di alcuni dei suoi più importanti capolavori cinematografici, riscoprendo ed apprezzando la valenza artistica di questo territorio.

Il contest si svolgerà dal 19 al 20 giugno 2017 nella splendida cornice di Maiori. Due giorni durante i quali, i bartender selezionati, potranno sfidarsi a colpi di shaker, sotto l'occhio attento del Maestro Salvatore Calabrese.

I partecipanti saranno chiamati ad ideare un cocktail ispirandosi ad uno dei capolavori del cinema del dopoguerra, secondo i criteri stabiliti dal presente bando. Nella sfida finale, i fantasiosi bartender si esibiranno nella realizzazione del cocktail ideato, davanti ad una giuria speciale formata da Salvatore "The Maestro" Calabrese ed importanti ospiti internazionali: Peter Dorelli, Leonardo Leuci, Flavio Angiolillo ed il direttore di Bargiornale Stefano Nincevich.



CHI PUO' PARTECIPARE

Possono partecipare tutti i bartender residenti in Italia, con un'età superiore ai 18 anni.

COME PARTECIPARE

I partecipanti dovranno rispettare quanto segue: ideare un cocktail, "pre-dinner, sparkling o long drink", ispirandosi ad uno dei capolavori del cinema del dopoguerra.

Il cocktail ideato dovrà contenere:

1. Un distillato a scelta del portfolio Campari, tra i seguenti:
 - Vodka > Skyy Vodka;
 - Rum > Appleton Estate Signature Blend, Appleton Estate Reserve Blend, Appleton Estate 12 anni;
 - Gin > Bankes, Bulldog;
 - Whiskey > Wild Turkey Bourbon 81, Wild Turkey Bourbon 101, Wild Turkey Rye;
 - Tequila > Espolòn "Blanco" o "Reposado".
2. Uno dei seguenti liquori Campari: Biancosarti, Bitter Campari, Aperol, Cinzano Vermouth 1757 (Bianco, Rosso, Dry), Cynar, Zedda Piras Mirto, Cinzano Prosecco.

NOTE TECNICHE

COCKTAIL E PREPARAZIONE

Il cocktail non può contenere più di 6 ingredienti. Qualsiasi componente utilizzato per aromatizzare il cocktail o il bicchiere "es. scorza di agrumi, spray aromatico" non è considerato un ingrediente, ma parte della guarnizione.

I concorrenti possono utilizzare la loro personale attrezzatura per la creazione dei cocktail.

I cocktail possono essere serviti 'straight-up', on the rocks o su ghiaccio tritato a discrezione dei bartender. Il volume alcolico del cocktail deve essere non più di 40% alc. / vol.

Le preparazioni homemade sono consentite previa comunicazione della ricetta.

COME PRESENTARE DOMANDA

I partecipanti dovranno inviare a mezzo e-mail, entro e non oltre le ore 00:00 del 04-06-2017, all'indirizzo info@themaestrochallenge.it, quanto segue:

la ricetta elaborata secondo i criteri richiesti dal presente bando una foto del cocktail (da inviare in allegato alla e-mail)

Curriculum Vitae

I partecipanti potranno scaricare nella sezione "iscriviti" del sito www.themaestrochallenge.it, il CV Form ed il Modulo Ricette da compilare.

VALUTAZIONE ED ESITO DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

I bartender interessati, che avranno inviato tutto il materiale sopra richiesto e nelle modalità indicate, verranno valutati da un'apposita commissione di esperti, con la supervisione del maestro Salvatore Calabrese.

Saranno selezionati solo 9 bartender, che prenderanno parte al contest che si svolgerà dal 19 al 20 giugno 2017, nell'incantevole scenario di Maiori.

L'esito delle selezioni sarà comunicato sul sito ufficiale dell'evento www.themaestrochallenge.it nella sezione dedicata all'edizione 2017.

FINALE E PREMIO

Il contest terminerà con una disputa finale live, che si terrà nella serata del 20 giugno 2017 in una delle location più suggestive di Maiori, nella quale i 9 finalisti potranno esibirsi nella preparazione del cocktail ideato.

Una giuria speciale, formata dal maestro Salvatore Calabrese e dagli ospiti internazionali del mondo del Bartending, giudicherà i bartender per l'assegnazione del premio finale.

Interverranno per la serata testate giornalistiche di settore di livello nazionale, quale la rivista "Bar Giornale".

GIUDIZIO CATEGORIE:

Il giudizio finale che decreterà il vincitore, verrà determinato in base alle seguenti categorie:

- Gusto e Balance= L'aspetto più importante di un cocktail è avere un buon gusto ed un perfetto equilibrio.
- Creatività = Durante la gara i concorrenti dovranno presentare i cocktails in modo originale.
- Presentazione (ai giudici) = L' interazione tra bartender e cliente è fondamentale, i giudici assegneranno il punteggio anche in base alla personalità e all'eleganza dei concorrenti.

- Nome = Il nome di un cocktail può essere importante per la sua vendibilità ed alcuni punti saranno assegnati anche per questo.

AGGIUDICAZIONE E PUNTEGGIO

I giudici si riservano il diritto di impugnare la decisione finale su qualsiasi questione relativa al giudizio dei concorrenti.

CRITERI	PUNTEGGIO
GUSTO e EQUILIBRIO	Da 10 a 25
VALORIZZAZIONE del TERRITORIO	Da 10 a 20
STILE e PRESENTAZIONE	Da 10 a 20
FANTASIA e ORIGINALITA'	Da 10 a 20
ASPETTO e DECORAZIONE	Da 5 a 10
NOME	Da 1 a 5
TOTALE PUNTI	100

Maiori - Amalfi Coast - 19 e 20 giugno 2017
info@themaestrochallenge.it - www.themaestrochallenge.it

