

REGOLAMENTO
"1882 MALDON SALT COCKTAIL COMPETITION" Italia 5^a EDIZIONE

PREMESSA

Planet One Società Benefit a R.L. e La Collina Toscana spa (importatore per l'Italia del marchio Maldon) organizzano e promuovono il concorso "1882 MALDON SALT COCKTAIL COMPETITION" primo contest in Italia finalizzato alla conoscenza del prodotto sale Maldon in ambito miscelazione.

La presente iniziativa ha finalità esclusivamente promozionali, comunicative e di valorizzazione creativa dei partecipanti e non prevede l'assegnazione di premi, beni, somme di denaro, voucher, rimborsi o altre utilità economicamente valutabili. Ogni riconoscimento eventualmente attribuito ai partecipanti ha natura esclusivamente simbolica, reputazionale e divulgativa

ART 1. FINALITA'

Il concorso è finalizzato a valorizzare la creatività e le competenze dei bartender, invitati a ideare e presentare una ricetta originale che preveda l'utilizzo del sale Maldon. Al partecipante che realizzerà la proposta ritenuta migliore sarà attribuito il titolo di **"Maldon Brand Ambassador Italia 2027"**, quale riconoscimento esclusivamente simbolico e reputazionale, privo di qualsiasi valore economico.

ART 2. DESTINATARI

Bartender professionisti, maggiorenni e domiciliati sul territorio nazionale e nella Repubblica di San Marino che si registreranno correttamente al concorso (di seguito "Bartender" o più genericamente "Partecipante" o "Partecipanti").

ART 3. FASI DEL CONTEST

- i. Iscrizioni on Line tramite invio modulo di partecipazione dal 24 Agosto al 31 Ottobre 2026
- ii. Selezione nr 15 partecipanti per il Live Contest – elenco partecipanti pubblicato il 10 novembre su sito Montosco <https://www.montoscoprofessional.com/maldon-cocktail-contest/>
- iii. Semifinale in presenza Live Contest – data entro il 30 Novembre 2026
- iv. Finale durante il Live Contest – data entro il 30 Novembre 2026

ART 4. TEMA

Il mondo della miscelazione evolve sempre più creando esperienze di gusto complete e coinvolgenti.

Per questa edizione, i partecipanti sono chiamati a ideare un **rituale di degustazione** che unisca **cocktail e food pairing** in modo coerente. Maldon Salt è al centro della sfida: Il cocktail resta protagonista, mentre il pairing ne esalta il ruolo creando armonia tra sapori.

Ogni **partecipante** dovrà elaborare il proprio concept di rituale attraverso l'invio di **una ricetta cocktail originale** insieme a un **finger food semplice in abbinamento**. Il concept deve rappresentare un rituale di degustazione Maldon, unendo il gesto del bere e dello stuzzicare. Il **sale Maldon** deve essere **ingrediente fondamentale** del cocktail e presente come elemento di connessione con il food.

ART 4.1 LINEE GUIDA

Per il cocktail: La ricetta cocktail è a libera interpretazione per ingredienti e tecnica. **Unico vincolo:** l'utilizzo del **sale Maldon classico, affumicato, speziato**), come ingrediente costruttivo del drink e non semplicemente come guarnizione.

Per il pairing: Il finger food deve **essere semplice** e coerente con il cocktail e **facilmente realizzabile** durante la gara. **Non è richiesta una preparazione complessa o da cucina professionale.** Anche una preparazione essenziale ma ben pensata è perfettamente in linea con lo spirito del contest.

Quindi il finger food presentato in abbinamento al cocktail dovrà avere **un carattere meramente accessorio e complementare rispetto alla proposta di mixology**, né potrà assumere rilevanza prevalente rispetto al cocktail ai fini dell'assegnazione del titolo.

Per gli home made:

È consentito l'utilizzo di ingredienti preparati internamente (home made), a condizione che siano correttamente etichettati con data di preparazione, ingredienti impiegati e modalità di realizzazione.

Responsabilità del partecipante:

Ciascun partecipante selezionato, sarà l'unico responsabile della scelta, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione degli ingredienti utilizzati per la realizzazione del cocktail e dell'eventuale finger food, nonché del rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. In particolare, il partecipante dovrà garantire la corretta gestione e comunicazione degli allergeni presenti nelle preparazioni e il mantenimento delle condizioni di conservazione e igiene idonee a preservare la sicurezza e la qualità degli ingredienti impiegati, manlevando gli organizzatori da ogni responsabilità al riguardo.

ART 5. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione al concorso è gratuita.

Per partecipare, il bartender deve compilare il modulo iscrizione presente sul sito

<https://www.montoscoprofessional.com/maldon-cocktail-contest/> completo di ricetta cocktail, proposta food pairing, descrizione del rituale di servizio.

Le iscrizioni sono aperte dal 24 Agosto **al 31 Ottobre 2026**.

ART. 6 MECCANICA DEL CONTEST

6.1. Iscrizione On Line con invio ricetta dal 24 Agosto al 31 Ottobre sul sito

<https://www.montoscoprofessional.com/maldon-cocktail-contest/> Tutte le ricette pervenute **entro le ore 23:59 del 31 Ottobre**, saranno valutate da una commissione di esperti nominata da Planet One, che ne **valuterà la conformità rispetto ai punti indicati negli artt. 4; 4.1**

6.2 Saranno selezionate in totale nr 15 ricette. I concorrenti selezionati saranno informati dall'organizzazione tramite mail e contatto telefonico entro il giorno 10 Novembre, oltreché pubblicati sul sito <https://www.montoscoprofessional.com/maldon-cocktail-contest/>

I concorrenti selezionati saranno invitati a presentare la loro ricetta con la quale sono stati selezionati durante il Live Contest che si terrà in data e location da definire – entro comunque il 30 Novembre.

Data e Location saranno comunicate entro il 10 Novembre, oltreché essere pubblicate sul sito.

6.3 Meccanica Semifinale Live Contest I 15 concorrenti dovranno preparare **nr 3 drink** identici della ricetta con cui sono stati selezionati, **più nr 3 porzioni finger food**.

Il bartender per la propria performance potrà realizzare autonomamente la propria esperienza **oppure** farsi supportare da una persona di fiducia solo ed esclusivamente per la parte food.

La presenza di un assistente è facoltativa e non è oggetto di valutazione.

- **Il tempo di gara** per singolo partecipante è **di 12 minuti complessivi** per preparare i 3 drink e completarli con il pairing.
- Ogni partecipante avrà a disposizione **10 minuti di tempo in office** per preparare garnish , finger food e organizzarsi prima della performance. Il food pairing preparato in office (cucina autorizzata) sarà sotto la responsabilità sia del bartender che di uno chef messo a disposizione dall'organizzazione.
- Allo scadere del tempo di gara (12 minuti), il concorrente verrà penalizzato con un punteggio negativo pari a – 1. L'ordine di uscita di gara avverrà tramite sorteggio durante la fase di registrazione.
- Ogni concorrente sarà giudicato singolarmente.

Tutti i prodotti, bar tools, bicchieri, accessori per la realizzazione dei tre cocktail e pairing sono a carico del **concorrente**.

L'organizzazione fornirà:

- ✓ ghiaccio cubetti
- ✓ frutta base (arance, limoni, lime)
- ✓ Maldon Salt nelle sue referenze classico, affumicato e speziato
- ✓ spezie Montosco Bar Selection che potrete visitare sul sito <https://www.montoscoprofessional.com/>

- I primi 3 concorrenti in classifica accederanno alla Finale

6.4 Finale Live Contest La finale verrà disputata nella stessa giornata della Semifinale.

I 3 finalisti dovranno cimentarsi in una prova "MISTERY BOX" che verrà svelata al momento.

Al finalista è richiesto di preparare **nr 3 cocktail uguali** seguendo le indicazioni contenute nella Mystery Box, che sarà svelata prima dell'inizio di questa prova.

- Tutti i concorrenti avranno 60 minuti di tempo per pensare alla ricetta.
- Allo scadere dei 60 minuti, ogni concorrente singolarmente eseguirà la sua prova.
- Il tempo di gara per ogni concorrente è **di 12 minuti complessivi**.
- L'ordine di uscita di gara avverrà tramite sorteggio prima della prova.

Il concorrente che avrà totalizzato il miglior punteggio riceverà il riconoscimento simbolico e reputazionale di "Maldon Brand Ambassador per l'anno 2027" senza attribuzione di premi, compensi, incarichi o utilità economiche di alcun tipo

ART. 7 PARAMETRI DI GIUDIZIO

- **SEMIFINALE** La giuria - composta da esperti del settore food & beverage - valuterà l'esperienza nel suo insieme presentata da ogni concorrente.
I parametri di giudizio:
70% Valutazione del Cocktail (tecnica, gusto, ricerca e utilizzo di sale Maldon)
15% Valutazione del Pairing (coerenza con il cocktail e con il progetto creativo nel suo insieme)
15% Valutazione di Comunicazione (originalità del concept, racconto dell'ispirazione, storytelling integrato)

Il totale punteggio è pari 500.

- **FINALE** Oltre alla giuria di esperti, durante la finale sarà presente una giuria stampa che valuterà la personalità ed il carisma del bartender assegnando un massimo di 10 punti on top.
Il punteggio totale tra la giuria tecnica e la giuria stampa è pari a 510 pt

ART. 8 PRIVACY

I partecipanti al concorso non a premi, con l'iscrizione - ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) - autorizzano La Collina Toscana S.p.A. e Planet One Società Benefit a R.L. al trattamento dei dati personali e a utilizzare le informazioni inviate per le finalità connesse all'espletamento e alla promozione dell'iniziativa, compresa la diffusione a mezzo stampa, tv, internet e per tutti gli usi connessi alla manifestazione. L'iniziativa non prevede l'assegnazione di premi o utilità economicamente valutabili

ART. 9 DISPOSIZIONI FINALI

Planet One Società Benefit a R.L. si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, così come le date del Contest ove ciò si rendesse necessario. In tale eventualità, gli aggiornamenti saranno prontamente resi noti sul sito <https://www.montoscoprofessional.com/maldon-cocktail-contest/>

Per informazioni rivolgersi a:

Planet One Tel 075 8012219 Mail: info@planetone.it