Campari Bartender Competition, iscrizioni aperte fino al 28 febbraio

20250115203936schermata2025-01-15alle203802-dfb101c9

C'è tempo fino al prossimo 28 febbraio per iscriversi all'undicesima edizione di **Campari Bartender Competition** e vincere il titolo di Campari Bartender of the Year. Cinque le fasi di valutazione in programma per arrivare all'ultimo atto della sfida, quando durante la finale solo tre finalisti si contenderanno l'ambito riconoscimento (lo scorso anno erano arrivato alla finalissima **Alessandro D'Alessio** in forza al Rita Tiki's Room di Milano**, Edoardo Cipriani** del Soda Jerk di Verona e **Andrea Pace** del Drink Kong di Roma).

FASE 1

Step 1

Si parte con le iscrizioni (come detto, entro la fine del mese di febbraio) e la scelta di uno dei **quattro scenari proposti**, tutti in grado di accendere la creatività degli aspiranti bartender spingendoli a creare un twist o una nuova creazione, naturalmente con Campari al centro del acconto

1) Un incontro che cambia tutto. Immagina di trovarti dietro il bancone in una serata che scorre tranquilla. Poi, arriva qualcuno che cattura la tua attenzione: un cliente speciale, un volto nuovo o una storia che merita di essere raccontata. Come bartender, hai il potere di trasformare quell'incontro in un'esperienza indimenticabile. Crea un cocktail che celebri quel momento e lasci un segno nel ricordo di chi lo vive.

2) Un cliente misterioso. Ti capita di incontrare clienti che si avvicinano al bancone con richieste intriganti, lasciando spazio alla tua immaginazione. Sei tu, bartender, a interpretare il loro desiderio non detto, a dare forma a un'esperienza che sorprenda e affascini. Usa ingredienti e tecniche per

svelare, sorso dopo sorso, una storia che inviti alla scoperta e conquisti i sensi.

3) Un sapore mai provato. Hai mai ricevuto la sfida di creare qualcosa di completamente nuovo? Un cliente curioso che ti chiede un sapore mai provato o un twist inaspettato. Questo è il tuo momento, bartender, per esplorare ingredienti insoliti, combinazioni audaci e presentazioni originali. Lasciati guidare dalla creatività e porta chi assaggia il tuo drink in un viaggio gustativo che non dimenticherà.

4) Un momento di ospitalità inattesa. Immagina una serata che prende vita all'improvviso: una festa improvvisata, un brindisi inatteso o un gruppo che porta allegria. Sei tu, bartender, il protagonista di questo momento, pronto a rendere ogni occasione speciale. Con la tua abilità e il tuo senso dell'accoglienza, crea un cocktail che celebri la convivialità e trasmetta il calore dell'ospitalità.

Step 2

E' tempo di procedere all'iscrizione compilando l'apposito modulo di iscrizione con la ricetta creata selezionando lo scenario scelto, non prima però di aver descritto l'ispirazione avuta per arrivare alla sua preparazione attraverso un racconto di intrigo e passione. E' sempre possibile salvare e modificare la ricetta prima dell'invio definitivo.

Campari Academy Tips: è consigliato condividere foto e video della propria creazione sui canali social, taggando @campariacademy_it, utilizzando gli hashtag #CBC2025 e #CampariBartenderCompetition. Inoltre, è suggerito proporre il drink ai propri clienti, magari inserendolo in carta o come drink del mese; in questo modo, sarà più semplice tenere allenata la preparazione, facendo comprendere al contempo il punto di vista di chi lo assaggia.

Step 3

Invia la tua ricetta entro il 28 febbraio. Campari Academy selezionerà le proposte più intriganti. Se sarai stato selezionato, sarai ammesso alla fase successiva (LEGGI IL REGOLAMENTO)

NB: per le altre categorie merceologiche che compongono la ricetta (oltre Bitter Campari) e? obbligatorio l'utilizzo dei prodotti del Portfolio Campari (consulta qui l'elenco). Per le categorie merceologiche non coperte dal portfolio Campari è possibile utilizzare prodotti di altri brand. (es Sherry, Pisco ecc)

FASE 2 - LIVE SELECTION

Se la ricetta conquisterà la giuria, sarà garantito l'accesso alle Live Selection, previa presentazione del cocktail e il raccontodella storia che lo ha ispirato. In questa sezione verrà pubblicata la lista degli ammessi alla fase di selezione. Ulteriori dettagli verranno forniti in seguito.

Clicca qui e consulta l'elenco dei materiali messi a disposizione dall'organizzazione per le Live Selection.

FASE 3 -BEHIND THE BAR

Se sarai tra i primi 20, il team di Campari Academy visiterà il tuo locale per testare il tuo talento.

FASE 4- SEMIFINALE

I migliori 10 bartender avanzeranno alla semifinale, dove dovranno stupire con tecnica, gusto e storytelling.

FASE 5 - FINALE

Solo tre finalisti si contenderanno il titolo di Campari Bartender of the Year.