



## **"FOOD FOR CHANGE – UN BRINDISI PER GARIBALDI"**

*Contest "Cocktail Competition" per Barman  
La Maddalena (OT)*

Il Contest "Food for Change: Un brindisi per Garibaldi" è ideato e promosso in collaborazione tra L'Amministrazione comunale di La Maddalena, Slow Food Gallura e Slow Food Italia.

Il Premio, attraverso il coinvolgimento di barman, tecnici del settore, e associazioni di categoria, punta alla valorizzazione dei prodotti locali in tema di distillati, vini, spumanti e liquori in genere che tendano al consolidamento delle tradizioni sarde e locali, seppure attualizzate e innovate, e promuove l'importanza di concepire il cocktail che, già nella composizione, concretizzino obiettivi di innovazione, rintracciabilità, valorizzazione del territorio, dei produttori e di salvaguardia dell'ambiente.

Questi obiettivi danno l'opportunità di collegare il Premio alla Campagna internazionale lanciata da Slow Food International, "Food For Change" sull'importanza di ragionare sulle filiere e sui modi di produrre il cibo per diminuire il peso, anche a tavola, delle attività umane. Il messaggio in questo caso, oltre che una valenza ambientale, assume quindi una valenza sociale e culturale attraverso la rappresentazione della necessità di garantire la sopravvivenza dei sistemi locali di produzione e di tutelare chi questi beni li produce e li trasforma in questo caso in gustosi cocktail.

Il Contest diventa quindi occasione di ricerca e di divulgazione sia per chi vi partecipa in qualità di concorrente che per chi vi partecipa da "fruitore/assaggiatore". Il format innovativo ha le caratteristiche per diventare punto di riferimento per una nuova concezione del "bere" mentre il Marchio, adottato dall'Amministrazione a tutela di produttori, e consumatori, è gestito, a garanzia della coerenza tecnico-scientifica, in accordo con Slow Food.

### **I CONTENUTI DEL CONTEST**

Il Contest "Brindisi per Garibaldi" è aperto agli operatori dei BAR di La Maddalena.

I barman avranno la possibilità di partecipare al Contest attraverso la realizzazione di un Cocktail ispirato alla c.d. "Dispensa di prodotti Sardi", che sono in elenco, tuttavia, vista anche la natura particolare del prodotto finale, sarà consentito anche l'uso di prodotti che, per loro natura, non abbiano una versione sarda.

Dall'edizione 2021 è stata aggiunta una percentuale, massima del 25%, di prodotti nazionali, avendo cura, comunque, di trovare una rispondenza narrativa rispetto al personaggio al quale è dedicato il cocktail, e prediligendo comunque prodotti di qualità.

I cocktail dovranno rispondere a requisiti generali di conformità previsti nell'ambito del programma, e ad altri requisiti specifici previsti nell'ambito di un disciplinare di produzione.

I cocktail dovranno essere inseriti nell'offerta del proprio locale ed essere somministrati alla clientela per tutto il periodo dell'evento Giugno Slow. Attraverso una prima fase di selezione, sulla base del gradimento della clientela e di conformità ai requisiti del Disciplinare di produzione, solo un numero limitato di cocktail sarà sottoposto a giudizio finale da parte di una giuria tecnica che, fra di essi, individuerà il vincitore per il 2022.



Il cocktail potrà essere somministrato dai Bar partecipanti al Contest per il resto dell'anno dopo iscrizione su apposito Albo comunale. Gli stessi Bar, nel loro esercizio, potranno esporre la vetrofania riportante il logo predisposto a cura dall'Amministrazione comunale per il 2022.

### REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

L'Amministrazione comunale di La Maddalena (OT) in collaborazione con Slow Food indice il Contest dal titolo: Food for Change "Un brindisi per Garibaldi".

La partecipazione al Contest è vincolata al rispetto di una serie di requisiti, di seguito specificati:

- Il Contest "Un Brindisi per Garibaldi" è aperto a tutti gli operatori dei Bar di La Maddalena;
- La partecipazione al Contest prevede la definizione e la preparazione di un Cocktail caratterizzata da requisiti di semplicità, rispetto delle materie prime sarde e stagionalità per l'utilizzo degli altri ingredienti;
- I Cocktail dovranno essere realizzati a partire dai prodotti della c.d. "Dispensa" (elenco di prodotti – ALLEGATO A), e potranno essere di libera composizione, ovvero alcolico ed analcolico;
- I prodotti che comporranno il cocktail dovranno pervenire prevalentemente, ma non esclusivamente, dal territorio regionale privilegiando, comunque, nella scelta quelli che: provengono da filiere esclusivamente sarde; o provengono da Presidi Slow Food; o provengono da produzioni Biologiche;
- I cocktail in gara dovranno essere classificati in:
  - PRE DINNER:           minimo 7 cl max 10 cl
  - AFTER DINNER:       minimo 7 cl max 10 cl
  - SPARKLING:           max 15 cl , con il contenuto minimo di spumante di 6 cl max 9 cl
  - LONG DRINK:         20 cl non più di 7 cl di prodotto alcolico
- Il cocktail sarà comunicato all'organizzazione con il prezzo previsto al pubblico
- I partecipanti dovranno **formalizzare l'adesione al Contest entro il 24 maggio 2022** con le modalità riportate nell'ALLEGATO B. L'Organizzazione provvederà quindi ad inserire nella piattaforma giugnoslow.it i concorrenti.
- I partecipanti, una volta formalizzata la loro adesione, dovranno **elaborare il cocktail con cui parteciperanno al Contest e comunicarlo all'Organizzazione entro il 30 maggio 2022** con le modalità riportate nell'ALLEGATO C.



- All'atto di indicazione della composizione del cocktail elaborato per il Contest, ogni concorrente dovrà indicare gli eventuali apparentamenti con i produttori suggeriti, l'elenco dei prodotti selezionati in "dispensa", la distanza delle aziende fornitrici, il ricorso eventuale a Presidi Slow Food (il che dà diritto all'utilizzo dello specifico Marchio e dizione del prodotto da poter includere nel menù) e/o biologici;
- Per partecipare al Contest, i cocktail dovranno essere inseriti nell'offerta dei propri esercizi commerciali e somministrati alla clientela dal 10 giugno al 4 luglio 2022;
- **Tra il 20 maggio e il 07 giugno 2022**, l'Organizzazione provvederà a caricare sulla piattaforma giugnoslow.it la scheda del concorrente, che riporterà le informazioni del bar, ubicazione, descrizione, foto e il cocktail, prendendo tutte le informazioni dai moduli di adesione e del cocktail in gara inviati.
- **Il 10 Giugno 2022**, è previsto l'avvio del Contest

#### - FASI DELLA VOTAZIONE

**Dal 10 giugno al 25 giugno 2022 la prima fase** (valutazione di gradimento da parte della clientela e valutazione di conformità ai requisiti del disciplinare di produzione, a cura dell'organizzazione del Contest) **consentirà di selezionare i 5 migliori cocktail**; in questa fase gli avventori, dopo aver bevuto il cocktail, potranno lasciare il loro voto tramite la piattaforma di giugnoslow.it, accedendo direttamente alla scheda del bar/cocktail tramite il QRCode che si troverà stampato su di un cavalletto, posto sul tavolo, preventivamente fornito dall'organizzazione. Il voto finale sarà ripartito secondo questo schema: 75% voto in presenza, 25% espresso dall'Organizzazione.

**Il 1 luglio la seconda fase**, a cura di una **giuria tecnica**, **individuerà, tra i 5 migliori cocktail, il vincitore ed il secondo e terzo classificati**;

- I partecipanti finalisti saranno premiati, a cura dell'Amministrazione comunale, rispettivamente con: 1° premio, euro 500,00; 2° premio, euro 300,00; 3° premio, euro 200,00.
- Il cocktail "Un Brindisi per Garibaldi" potrà essere somministrato alla clientela, da tutti gli operatori partecipanti al Contest, per il resto dell'anno, nelle more della attivazione della procedura di iscrizione sull'apposito Albo comunale da parte dell'Amministrazione di La Maddalena;
- I bar partecipanti al Contest, durante tutto il periodo dell'Evento, dovranno esporre il materiale consegnato dall'Organizzazione per la corretta fruizione del Contest (vetrofania, bandiera, esposizione interna materiale pubblicitario e per le votazioni) e potranno inoltre esporre la vetrofania riportante il logo predisposto a cura dell'Amministrazione comunale, per tutto il 2022.



  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
 Gallura

  
**Slow Food**<sup>®</sup> Italia

## ALLEGATO A

ELENCO DEI PRODOTTI A DISPOSIZIONE PER IL CONTEST “UN BRINDISI PER GARIBALDI” COCKTAIL COMPETITION

Qui di seguito sono elencati i prodotti per diversa tipologia da utilizzare per la realizzazione del Cocktail:

### DISPENSA

<b>Liquori , vini, succhi e bevande sodate :</b>	<b>Frutta:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vodka,</li> <li>- Gin,</li> <li>- Grappa,barricata,bianca,filu-e ferru,</li> <li>- Bitter,</li> <li>- Vermouth malidea balsamico .</li> <li>- Vermouth (bianco, rosso e dry),</li> <li>- Cannonau passito, Anghelu ruiu</li> <li>- Malvasia,</li> <li>- Nasco,</li> <li>- Moscato,</li> <li>- Vernaccia,</li> <li>- Vini spumanti Dolci;</li> <li>- Vini spumanti Secchi,</li> <li>- Amari artigianali sardi</li> <li>- Mirto rosso e bianco,</li> <li>- Limoncino,</li> <li>- Liquore Pompia,</li> <li>- Malidea bitter pompia, al ginepro, al mirto</li> <li>- Liquore Elicriso,</li> <li>- Prugnolo,</li> <li>- Liquore Timo,</li> <li>- Liquore fico d’india,</li> <li>- Liquore zenzero,</li> <li>- Liquore Melograno,</li> <li>- Liquore Finocchietto,</li> <li>- Liquore Mandarino,</li> <li>- Liquore cioccolato,</li> <li>- Liquore Arancio,</li> <li>- Liquore Ciliegia,</li> <li>- Liquore Corbezzolo,</li> <li>- Liquore Mandorle,</li> <li>- Liquore Villacidro,</li> <li>- Creme liquore artigianali sarde</li> <li>- Bevande sodate,</li> <li>- Succhi,</li> <li>- Birre Artigianali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Albicocca,</li> <li>- Prugne,</li> <li>- Mele,</li> <li>- Pere,</li> <li>- Susine,</li> <li>- Nespole,</li> <li>- Pompia,</li> <li>- Fragole,</li> <li>- Agrumi,</li> <li>- Ciliegie e Amarena,</li> <li>- Melone</li> <li>- Angurie,</li> <li>- Fichi (lui coltivava la varietà Bellona da Nizza), anche secchi</li> <li>- Fichidindia,</li> <li>- More,</li> <li>- Mandorle (<u>da cui ricavava l’Orzata a lui particolarmente gradita</u>),</li> <li>- Pistacchio,</li> <li>- Olive (provenienti da Ligure, Sassari, Umbria, Sicilia e Puglia)</li> <li>- Melo cotogno.</li> <li>- Miele</li> <li>- Confetture varie della frutta sopra elencata</li> <li>- Spezie</li> <li>- Sciroppi artigianali sardi</li> <li>- Caffè</li> </ul> <p>- Si possono usare nella composizione della ricetta prodotti nazionali in una percentuale max del 25 % (avendo cura, comunque, di trovare una rispondenza narrativa rispetto al personaggio al quale è dedicato il cocktail)</p>



  
Slow Food®  
Gallura

  
Slow Food® Italia

## ALLEGATO B

### FORMALIZZAZIONE ADESIONE AL CONTEST

#### **“FOOD FOR CHANGE: UN BRINDISI PER GARIBALDI”**

*Contest enogastronomico per operatori della ristorazione  
La Maddalena (OT)*

I partecipanti dovranno formalizzare l'adesione al Contest **entro il 24 maggio 2022** comunicandolo con le seguenti modalità:

Accedere al modulo "Adesione al Contest "Food for Change – Un Brindisi per Garibaldi" al seguente link

<https://forms.gle/UM6jumnq9XNGDJqdA>

Completare il modulo in tutte le sue parti e confermarlo. (se non si apre da qui, copiate il link nel browser)

I partecipanti riceveranno quindi due email di ricevuta: la prima con copia di quanto hanno compilato, la seconda contenente un documento in pdf, sempre con i propri dati inseriti, che dovrà essere stampato, timbrato e firmato, dato il consenso sul trattamento dei dati e spedito via mail in formato pdf al seguente indirizzo:

Organizzazione Contest **giugnoslowlamaddalena@gmail.com**

I dati che sono richiesti nel modulo on-line sono quelli dell'azienda e del referente con i relativi contatti.  
Fornire logo e foto di presentazione del bar

Trattamento dei dati:

Consigliamo di scegliere "SI" a tutte le domande, il fine del trattamento dei dati è esclusivamente per l'evento, per la partecipazione al Contest e per promuovere al meglio ogni partecipante sulla piattaforma internet e sui canali social di Giugno Slow.



## ALLEGATO C

### MODALITA' DI COMUNICAZIONE DEL COCKTAIL

#### **"FOOD FOR CHANGE: UN BRINDISI PER GARIBALDI"**

*Contest enogastronomico per operatori della ristorazione  
La Maddalena (OT)*

Per elaborare correttamente il cocktail, i barman devono aver letto attentamente il presente regolamento e l'elenco dei prodotti a disposizione di cui all'ALLEGATO A.

Prima di inviare il cocktail, è fondamentale avere già completato e spedito **il modulo di adesione al Contest**, di cui **all'ALLEGATO B sopra riportato**,

I BAR, dopo che avranno completato la procedura di adesione al Contest riceveranno, all'indirizzo email comunicato, un LINK e le istruzioni necessarie per compilare il modulo on-line con cui invieranno all'Organizzazione il cocktail in gara.

Le informazioni richieste nel modulo on-line sono quelle che serviranno, sia ad acquisire il cocktail, sia a documentare tutte le scelte adottate in conformità con il presente regolamento.

**Il cocktail in gara, con le modalità sopra descritte, dovrà essere inviato all'Organizzazione entro il 30 maggio 2022.**