



## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“Skyway cocktail competition”

**Giudizio tecnico:** Non presente, ma verrà premiata la migliore tecnica

**Decorazioni:** Possono essere portate già pronte, ma montate in office.

**Gli ingredienti (bottiglie, succhi, centrifughe, spremute, sciroppi ecc.) e le attrezzature da lavoro devono essere portate dai partecipanti**

### Regolamento punteggi giuria di Degustazione

<b><i>Aspetto e profumo</i></b>	<b><i>da 1 a 7 punti</i></b>
<b><i>Gusto</i></b>	<b><i>da 1 a 20 punti</i></b>
<b><i>Decorazione</i></b>	<b><i>da 1 a 7 punti</i></b>

***P.S.: ogni concorrente dovrà presentare 3 drink , con relative guarnizioni, nel caso di parità prevarrà il punteggio del gusto.***

**LE RICETTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 30 SETTEMBRE 2015**  
**ALL'INDIRIZZO [ABIPROFESSIONALVDA@GMAIL.COM](mailto:ABIPROFESSIONALVDA@GMAIL.COM)**

I responsabili del concorso sono Il Fondatore di ABI Professional VDA e membro del consiglio nazionale Ernesto Molteni ed il coordinatore di sezione Bernardo Ferro.