

SORSI DI SOLE

Mocktail a Cannero Riviera 2024

La Condotta Slow Food Verbano e Cusio,
con il patrocinio del Comune di Cannero Riviera-VB,
bandisce un concorso
per la creazione di un cocktail analcolico a base di agrumi locali
riservato ai giovani tra i 16 e i 30 anni.

Chi aderirà al Bando dovrà proporre un **cocktail analcolico** che valorizzi la **tradizione** e la **produzione** degli **agrumi** di Cannero Riviera.

Il titolo **SORSI DI SOLE** è ispirato dal colore luminoso degli agrumi che costituiscono l'ingrediente base del **mocktail** oggetto del concorso.

Gli obiettivi principali del concorso sono

- a) sensibilizzare i giovani alla conoscenza e all'uso delle materie prime del territorio
- b) raccogliere idee nuove per promuovere i prodotti e la gastronomia locale
- c) promuovere un messaggio volto a favorire stili di consumo sani, che privilegino drink e cocktail analcolici
- d) stimolare la creatività, attraverso la ricerca di abbinamenti non usuali, uso innovativo di prodotti locali e presentazioni originali

REGOLAMENTO

1. Partecipanti

Giovani di età compresa tra i 16 e i 30 anni.

2. Caratteristiche

Il “ **SORSI DI SOLE-Mocktail a Cannero Riviera 2024**” che verrà proposto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- utilizzare come base del mocktail, in forma libera, agrumi freschi coltivabili a Cannero Riviera (arance, limoni, pompelmi, clementine, lipo, cedri, limoni cedrati)
- essere facilmente riproducibile
- non essere troppo costoso e quanto più sostenibile
- avere un limitato quantitativo di zuccheri aggiunti
- impiegare ingredienti di produzione preferibilmente italiana,

3.Modalità di iscrizione

I partecipanti al Concorso, dovranno

iscriversi entro il giorno **15 febbraio 2024** inviando via WeTransfer a
unsorsodisole@libero.it

l'allegato **modulo** di iscrizione, corredato da una videoclip in formato MP4
contenente la presentazione del **mocktail** di durata max tre minuti
(in questo caso gli agrumi non dovranno necessariamente provenire da Cannero)

4.Modalità di partecipazione

Gli iscritti verranno selezionati dalla giuria entro il giorno **29 febbraio 2024**,
sulla base della valutazione della ricetta scritta e della visione della videoclip.

I quattro partecipanti che verranno selezionati accederanno alla dimostrazione finale,
che si svolgerà in presenza a Cannero Riviera **sabato 9 marzo 2024**, nel pomeriggio,
nell'ambito della manifestazione **GLI AGRUMI DI CANNERO RIVIERA**.

Qui troveranno a disposizione gli agrumi freschi richiesti dalle preparazioni.

5.Giuria

La Giuria sarà formata da

- Due componenti designati dal Comune di Cannero Riviera
- Un componente designato da Slow Food Verbanò e Cusio
- Un rappresentante della ristorazione
- Un esperto di mixology

La Giuria decreterà, a suo insindacabile giudizio, il vincitore a cui andrà il primo premio.

6.Punteggio

Presentazione e aspetto del mocktail da 1 a 10

Utilizzo di prodotti tipici locali da 1 a 10

Creatività nella composizione da 1 a 10

Riproducibilità da 1 a 10

Bilanciamento nutrizionale (presenza limitata zuccheri aggiunti) da 1 a 10

Capacità di raccontare una storia attraverso il mocktail da 1 a 10

Gradevolezza ed equilibrio dei sapori da 1 a 40

TOTALE 100 PUNTI

7.Premi

- Al vincitore verrà assegnato in premio un **Mixing Kit Alessi**.
- Agli altri tre selezionati verrà donato un **Accessorio Cocktail Alessi**
- A tutti i partecipanti verrà inviato un attestato di partecipazione e una "recensione" della presentazione.

8.Premiazione

La premiazione avverrà pubblicamente, nell'ambito della manifestazione **GLI AGRUMI DI CANNERO RIVIERA**, nel pomeriggio del giorno **9 marzo 2024**

Cannero Riviera, gennaio 2024