

SUPPORT YOUR  
**LOCAL  
TRADITION**

2025

*LA COMPETITION*



**PIÙCINQUE**

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]

# IL TEMA

PROCESSO CREATIVO

# TRADIZIONE /tra-di-zió-ne/

*Sostantivo femminile*

Il complesso delle memorie, notizie e testimonianze trasmesse da una generazione all'altra. Le tradizioni sono quegli aspetti della cultura (intesa in senso antropologico come un insieme di capacità, saperi, norme e valori che gli esseri umani apprendono in quanto fanno parte di una certa società) che non si esauriscono nel corso di una generazione, ma vengono trasmessi alle generazioni successive. Le tradizioni entrano a far parte del Patrimonio Mondiale dell'umanità tra i beni immateriali. Così come il dialetto, le ricette delle nonne e i modi e costumi di un'intera comunità.

# SUPPORT YOUR LOCAL TRADITION

Piùcinque con questo format pone un'attenzione particolare alle tradizioni di un paese troppe volte dimenticate o abbandonate e rilette a semplice folclore. **Scoprite, riscoprite e tramandate** la vostra tradizione, di un paese, di una nazione o di una famiglia.

**Tramandate il vostro pensiero in forma liquida.**

# LE REGOLE

SVILUPPO DELLA RICETTA



## TEMA

Tutti i bartender e le barlady professioniste sono chiamati a creare un'esperienza unica sviluppando il tema **"Support your local tradition"**.

Fateci vivere un'esperienza che ci trasporta dove voi volete portarci facendoci vivere l'emozione del folclore e l'entusiasmo della **condivisione**.

## COME

Mettiti alla prova e scegli uno dei due drink iconici a base gin e crea una ricetta originale utilizzando solo Piùcinque come base alcolica, arricchita dai tuoi ingredienti homemade.

## DATE

Iscrizioni aperte dal **20 Aprile al 30 Maggio**. La **grande finale** si terrà il 18 e il 19 Giugno nelle affascinanti **Marche**, dove si decreterà il vincitore della competizione.

# TOOLKIT COCKTAIL



## GIN TONIC

Il chinino è un estratto della corteccia di china, veniva utilizzato come antimalarico sino agli anni 20 del 1800 in tutte le colonie dell'impero britannico. Per renderlo più gradevole veniva assunto in combinazione con vini liquorosi e acque toniche che i soldati inglesi correggevano con il gin.

Nel 2004 Brian van Flinders si è guadagnato l'attenzione dei media nazionali per lo sciroppo di corteccia di china da lui creato per eseguire la sua versione del Gin Tonic.



## GIMLET

Philip Green, autore di *To have and have another*, scrive la paternità del cocktail che Hemingway amava portarsi dietro durante i suoi safari, al chirurgo della Royal Navy, Sir Thomas Gimlette che incoraggiava gli uomini di mare a mischiare succo di lime alle loro razioni di gin nel 1880 circa. Se leggiamo il retro di un'etichetta di Cordial Lime ci rendiamo subito conto perché il drink ha perso di popolarità!

Isoglucosio, metabisolfito di sodio, blu brillante FCF (E133). Poiché questo drink affonda le radici nella marina Britannica ci porta alle tradizioni di essa!

## COSA PUOI FARE

Le regole sono semplici: scegli uno dei 2 drink iconici a base gin e sviluppa la tua ricetta personale. Utilizza qualsiasi tecnica di preparazione per il tuo drink e scegli gli ingredienti che preferisci, escludendo le bevande preconfezionate (ad eccezione delle bevande fermentate (es: vini, birre, sidri etc..))

Sii creativo e presentaci la tua idea nel modo che meglio preferisci.





# COSA FARE

01

## ISCRIVITI

---

Iscriverti alla competition attraverso il sito [www.piucinque.it](http://www.piucinque.it) compilando il form interamente

02

## CREA

---

Scegli uno dei 2 drink a base gin e crea la tua ricetta utilizzando almeno 30 ml di gin Piùcinque

03

## RACCONTA

---

Racconta tutte le fasi di preparazione e tecnica, descrivi il tuo progetto elencando tutti gli ingredienti

# COSA NON FARE



NON si può utilizzare  
nessun altro distillato,  
liquore, vermouth o amaro



NON si possono utilizzare  
prodotti preconfezionati  
finiti (es: succo di frutta  
preconfezionato)



NON caricare la ricetta  
ne la foto del drink sui social  
fino alla dichiarazione dei  
semifinalisti

# VALUTAZIONE

Le ricette verranno giudicate da **5 giudici** che fanno parte della bar industries e inviate ai giudici anonime (ecco perché non vanno pubblicate sui social).

## VALUTAZIONE IN PUNTI

Aderenza al tema	1-20
Completezza e correttezza delle informazioni	1-20
Originalità	1-10
Presentazione	1-10



# PREMIO

Il vincitore avrà l'onore di essere nominato ***Local Tradition Bartender of the Year*** e avrà l'opportunità di vincere un viaggio e una guest night in una di queste città: Dubai, Hong Kong e New York.

Il premio include voli e trasferimenti, alloggio e vitto, offrendo al vincitore un'esperienza indimenticabile e la possibilità di condividere il proprio talento a livello internazionale.



# LE FINALI



I **5 finalisti** si preparano per affrontare una giornata carica di sfide e determinazione il giorno **18 Giugno**, presso la struttura **Fravento Cibo e Vino** di **Mondavio (PU)**, li attendono attività che metteranno alla prova le loro abilità, mentre il pernottamento e il vitto sono gentilmente offerti da Piùcinque Gin.

Ma la vera sfida avviene il giorno successivo, il **19 Giugno**, al locale **Scalo Tecnico** di Senigallia dove si svolgerà **la finale**. La prima prova richiede la realizzazione del drink presentato durante l'iscrizione, mentre la seconda sarà comunicata in loco durante la fase finale. Il punteggio totale delle due prove determinerà i due finalisti destinati a contendersi il titolo.

# LA GIORNATA



## LA GARA

La giornata di gara avrà inizio alle 15:00 e culminerà con la finalissima alle 18:00, per concludere intorno alle 19:30.



## CENA

Seguirà cena in spiaggia presso Scalo tecnico.



## PARTY

Dalle 21.00 in poi party free entry al locale Scalo tecnico, con DJ set e musica live fino alle 2:00 del mattino.

**GRAZIE!**



**PIÙCINQUE**

(GIN DISTILLATO IN ITALIA)