

LADY AMARENA SPAIN 2019

MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN:

FASE de envío de la receta (desde las 10:00 del 20 de mayo de 2019 hasta el 10 de julio de 2019)

En el periodo del 20 de mayo de 2019 (10:00 horas) al 10 de julio de 2019, a todas las personas mayores de edad, bartenders y baristas profesionales del Canal Exterior-Casa residentes y/o domiciliados en España se les dará la oportunidad de participar en la presente iniciativa según lo descrito a continuación.

Para participar, deberá conectarse al sitio web www.ladyamarena.it desde un dispositivo móvil o de escritorio, acceder al área correspondiente dedicada al país de referencia, efectuar el registro, acceder a la interfaz de participación donde los Destinatarios deberán subir una receta para una bebida o cóctel acompañada de contenido fotográfico original representativo de la temática **«Interpreta con una bebida o cóctel la singularidad, la personalidad y el sabor inconfundible de Amarena Fabbri»**.

Las usuarias deberán subir la receta detallada y el correspondiente contenido fotográfico original que deberá representar la bebida o cóctel (alcohólica o no alcohólica) realizada con la utilización de uno o más de los siguientes productos del promotor:

- Amarena Fabbri (fruta o sirope),
- sirope Fabbri MixyBar Amarena,
- licor bitter Marendry Fabbri.

Se especifica de hecho que:

- se excluyen las preparaciones de siropes caseros,
- la técnica de preparación es gratuita y la receta de la bebida o cóctel podrá ser tanto alcohólica como no alcohólica (por ejemplo, a base de café, leche, té u otro ingrediente).

También se especifica que solo se aceptarán recetas y las correspondientes realizaciones con un máximo de 5 ingredientes. Cualquier posible decoración, adorno o acompañamiento no se contabilizará entre los 5 ingredientes.

Cabe señalar que en la foto no podrá aparecer ninguna persona.

Será obligatorio introducir en el área correspondiente dedicada a la descripción el nombre de la bebida o cóctel, la receta con una indicación de los ingredientes, hasta un máximo de 5, utilizados y una breve descripción en inglés.

Para poder participar, las usuarias deberán, después de subir el contenido fotográfico, registrarse, rellenando los campos indicados como obligatorios en el formulario electrónico correspondiente, iniciando sesión a través de Facebook o con una combinación única de correo electrónico y contraseña introduciendo sus credenciales.

La usuaria recibirá un correo electrónico con un enlace de confirmación por parte del sistema para confirmar su identidad. Si no se proporcionan las autorizaciones solicitadas, será imposible participar.

Cabe señalar que para la participación a través de Instagram, las usuarias deberán indicar obligatoriamente el *hashtag* #ladyamarenaspain2019 para poder participar; no se tomarán en consideración las fotos sin *hashtag* y la publicación tendrá que ser pública.

En la receta y la fotografía no se podrán citar ni representar signos, logotipos, marcas distintivas o productos de terceras compañías y empresas distintas de Fabbri1905
Se aceptarán fotografías relacionadas con el tema de un tamaño máximo correspondiente a 10 MB.
Las fotos deberán ser de uno de los siguientes formatos: jpg, jpeg o png.
El plazo límite para el envío de las recetas junto con las fotos será el día 10 de julio de 2019 a las 23:59:59 horas.

VOTACIÓN Recetas enviadas (desde las 10:00 horas del 20 de mayo de 2019 hasta el 10 de julio 2019)

Todas las recetas, acompañadas del correspondiente aporte fotográfico, subidas, moderadas y publicadas, podrán ser votadas en la galería accesible desde el sitio web www.ladyamarena.it en la correspondiente sección dedicada al país de referencia por usuarios de internet (tanto mujeres como hombres) mayores de edad haciendo clic en el botón correspondiente de votación previo registro.

FASE de selección (hasta el 16 de julio 2019)

Hasta el 16 de julio, las recetas válidas subidas junto con los correspondientes contenidos fotográficos se someterán a la evaluación de un jurado que verá los contenidos según los siguientes criterios y puntuaciones:

1. Sabor y equilibrio (según los ingredientes indicados por el participante): puntuación de 1 a 10 - peso 40 %;
2. Apariencia y presentación: puntuación de 1 a 10 - peso 10 %;
3. Efectividad del texto de acompañamiento (breve descripción en inglés): puntuación de 1 a 10 - peso 30 %;
4. Replicabilidad (evaluación de la reproducibilidad de la receta en términos de número de ingredientes, disponibilidad en el territorio nacional, tiempos de ejecución y coste de la bebida): puntuación de 1 a 10 - peso 10 %;
5. Técnica de preparación de la receta: puntuación de 1 a 10 puntos - peso 10 %;
6. Votos obtenidos en línea: a los tres cócteles o bebidas que resulten los más votados por parte de los usuarios online, según los modos descritos anteriormente, se les asignarán las siguientes bonificaciones respecto a la puntuación individual alcanzada:
+10 % al más votado de los 3
+7,5 % al segundo más votado de los 3
+5 % al tercero más votado de los 3;

se seleccionará un máximo de 10 recetas acompañadas de la correspondiente foto (más un máximo de 10 reservas en escala), cuyas usuarias combinadas deberán realizar la receta ante un jurado que seleccionará 1 usuaria (LADY AMARENA SPAIN 2019) que accederá a la final por el título de Lady Amarena 2019, que se celebrará en Bolonia aproximadamente antes del 31 de octubre de 2019 (la fecha y la ubicación exactas se comunicarán directamente a las finalistas).

Los criterios para la selección del finalista serán de acuerdo con estos métodos y criterios de votación (Lady Amarena Spain)

1. Sabor y equilibrio: puntuación de 1 a 10 - peso 40 %;
2. Apariencia y presentación: puntuación de 1 a 10 - peso 10 %;
3. Comunicación (discurso): puntuación de 1 a 10 - peso 30 %;
4. Replicabilidad (evaluación de la reproducibilidad de la receta en términos de número de ingredientes, disponibilidad en el territorio nacional, tiempos de ejecución y coste de la bebida): puntuación de 1 a 10 - peso 10 %.

Un juez de pista juzgará los aspectos técnicos y asignará una puntuación de 1 a 10 puntos - peso 10 %

Bonificación por voto online: a los cócteles/bebidas que obtengan más votos por parte de los usuarios online, según los modos descritos anteriormente, se les asignarán las siguientes bonificaciones respecto a la puntuación individual alcanzada:

+10 % al más votado de los 3

+7,5 % al segundo más votado de los 3

+5 % al tercero más votado de los 3