

REGOLAMENTO

ZUCCA CHALLENGE – Gara di cocktail a tema zucca
(Edizione 2025)

Art. 1 – Organizzazione

Il Comune di Villorba, nell'ambito del contenitore di eventi “Mettiamoci la zucca”, organizza la manifestazione denominata **“Zucca Challenge”**, una gara tra attività di somministrazione alimenti e bevande del territorio per la creazione di cocktail a base di zucca.

Art. 2 – Finalità

La manifestazione ha finalità:

- di promozione del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche;
- di valorizzazione della creatività dei pubblici esercizi locali;
- di creazione di un cocktail “identitario” a base di zucca, riproducibile e promovibile nei locali del territorio.

Art. 3 – Partecipazione

1. Possono partecipare **gratuitamente** tutti i pubblici esercizi del territorio comunale che presentino domanda **entro le ore 12:00 del 15/10/2025**.
2. Ogni esercizio potrà presentare **un solo cocktail**.
3. I partecipanti dovranno essere presenti con un proprio referente durante l'evento, provvisti degli ingredienti e delle attrezzature necessarie alla realizzazione del cocktail.

Art. 4 – Modalità di svolgimento

1. L'evento si svolgerà il giorno **25 ottobre 2025** presso la Barchessa di Villa Giovannina.
2. Ogni concorrente disporrà di un tempo massimo di **15 minuti** per la presentazione e preparazione del cocktail davanti alla giuria.
3. La quantità preparata dovrà essere sufficiente per la degustazione da parte dei giurati.
4. Gli ingredienti utilizzati dovranno rispettare le norme igienico-sanitarie vigenti.

Art. 5 – La Giuria

1. La giuria è composta da n. 4 membri + 1 Presidente.
2. La giuria comprende rappresentanti qualificati nei settori: ristorazione/bar, enogastronomia, comunicazione/promozione, amministrazione comunale.
3. Il giudizio della giuria è **insindacabile**.

Art. 6 – Criteri di valutazione

I cocktail saranno valutati secondo i seguenti criteri, con punteggio da 1 a 10 e pesi percentuali:

- **Gusto ed equilibrio complessivo** – 30%
- **Presentazione visiva** – 15%

- **Originalità e creatività** – 20%
- **Aderenza al tema zucca** – 15%
- **Gradibilità e consistenza** – 10%
- **Replicabilità/Brandizzazione** – 10%

Il punteggio finale sarà dato dalla somma ponderata dei criteri.

Art. 7 – Classifica e premi

1. Al termine delle valutazioni verrà stilata una classifica dei cocktail presentati.
2. Saranno proclamati un **vincitore assoluto** e, a discrezione dell'organizzatore, eventuali menzioni speciali (es. miglior presentazione, cocktail più originale).
3. Il cocktail vincitore potrà essere utilizzato dal Comune come **bevanda rappresentativa** dell'evento "Mettiamoci la zucca" per finalità promozionali del territorio.

Art. 8 – Obblighi dei partecipanti

1. I partecipanti garantiscono la qualità e la sicurezza degli ingredienti utilizzati.
2. I partecipanti autorizzano il Comune all'uso di immagini, video e materiale promozionale relativi alla gara e al cocktail presentato.
3. Non è previsto alcun rimborso spese per i partecipanti.

Art. 9 – Responsabilità

1. Il Comune, in qualità di organizzatore, non risponde di eventuali danni a persone o cose derivanti da comportamenti non conformi alle regole del presente regolamento o da uso improprio delle attrezzature da parte dei partecipanti.
2. Ciascun partecipante è responsabile del rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.

Art. 10 – Disposizioni finali

1. La partecipazione alla **Zucca Challenge** implica l'accettazione integrale del presente regolamento.
2. Per quanto non espressamente previsto, decide l'organizzatore.

Art. 11 – Premi e riconoscimenti

1. Al concorrente vincitore della **Zucca Challenge** verranno attribuiti i seguenti riconoscimenti:
 - **Targa/trofeo ufficiale** personalizzato con il logo dell'evento;
 - **Attestato di merito** rilasciato dal Comune di Villorba;
 - **Titolo di "Cocktail ufficiale della Zucca Challenge – Edizione 2025"**, con diritto a utilizzare il logo dell'evento nei propri materiali promozionali.
2. Il cocktail vincitore sarà inserito nelle attività di **promozione territoriale** curate dal Comune (sito web istituzionale, social network, materiale informativo e turistico), con possibilità di diffusione della ricetta presso i pubblici esercizi del territorio.
3. A discrezione della giuria e dell'organizzatore, potranno essere attribuite **menzioni speciali** (es. miglior presentazione, cocktail più originale, miglior utilizzo della zucca), con relativo attestato.
4. La proclamazione del vincitore e la consegna dei premi avverranno al termine dell'evento, in sede pubblica, con cerimonia ufficiale.