

# FORAGER'S CHAMPIONSHIP

MEREGALLI  
Spirits

X

HAPUṢĀ

HIMALAYAN DRY GIN



HIMALAYAN DRY GIN



Per la prima volta Hapusa presenta **"The Forager's Championship"**.  
Questo campionato invita i barman più creativi e avventurosi nel  
cuore di Hapusa, **l'Himalaya**.

I barman devono sfruttare al meglio gli ingredienti locali selezionati  
per conquistare i **"giudici"**, che saranno anche i loro colleghi  
concorrenti.

Diamo il benvenuto ai baristi di quattro paesi:

India, Italia, Regno Unito e Thailandia.

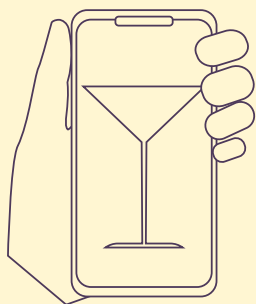
**ITALY CHAMPIONSHIP**

MERCOLEDÌ, 12 GIUGNO 2024

HC

# FORAGER'S CHAMPIONSHIP

## FORMAT



### STAGE 1 (ONLINE)

#### SELEZIONE DEI FINALISTI

Attraverso l'iscrizione Online con un video verranno selezionati

**10 finalisti** da ognuno dei paesi partecipanti –

India, Italia, UK e Thailandia.

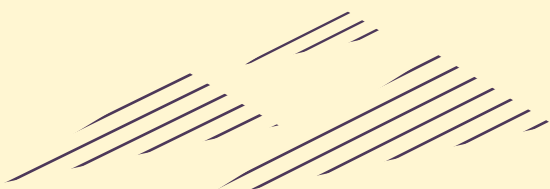


### STAGE 2

#### ITALY CHAMPIONSHIP

I 10 finalisti della Fase 1 si impegnano in un'accesa competizione all'interno del

**proprio paese**, per aggiudicarsi il titolo di **Campione** nei rispettivi Paesi.



### STAGE 3 (THE PRIZE)

#### FORAGER'S JOURNEY

I vincitori della Fase 2 - **i Campioni** - sono invitati a partecipare al Foreger's Journey sull'Himalaya, con l'opportunità di conquistare uno dei migliori bar dell'India..

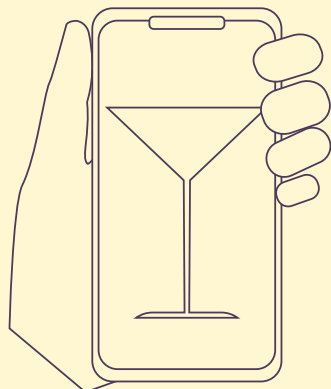
# FORAGER'S CHAMPIONSHIP

PREMIO

I campioni prescelti vinceranno un viaggio tutto compreso di **4 notti/5 giorni nel cuore dell'Hapusa, in Himalaya.**

Questo viaggio sarà un mix di esplorazione all'aria aperta dell'Himalaya e di immersione culturale con la gente del posto, che culminerà con la "**conquista**" di un bar in uno dei migliori bar dell'India.





# STAGE 1 (ONLINE)

## SELEZIONE DEI FINALISTI

### STAGE 1 / CRITERI DI IDONEITÀ

Deve essere presente nella drink list del locale almeno una ricetta con Hapusa. Il cocktail DEVE essere a base di gin e avere come ingrediente principale Hapusa Himalayan Dry Gin.

### STAGE 1 / COME ISCRIVERSI?

Inviare le vostre iscrizioni con un video di presentazione del vostro cocktail. Vogliamo conoscere il nome, il processo, il concetto, la storia che c'è dietro e cosa rende unico questo cocktail..

Affinché la partecipazione venga presa in considerazione, è necessario postare dall'handle Instagram del proprio bar e taggare l'account Instagram di **@hapusagin e @gruppomeregalli**. Sono consentite più iscrizioni da parte di più bartender dello stesso bar, ma ogni persona può inviare la propria iscrizione una sola volta.



# STAGE 1 / CRITERI DI VALUTAZIONE

## 1. RICETTA

La ricetta non deve essere necessariamente la stessa di quella indicata nel menu.

## 2. INGREDIENTI

Il vostro cocktail deve contenere Hapusa Himalayan Dry Gin e almeno un ingrediente locale raccolto.

## 3. EQUILIBRIO NEL GUSTO

Gli ingredienti funzionano bene e in armonia nel cocktail?

## 4. PRESENTAZIONE

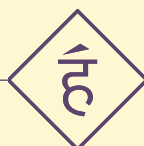
Come si presenta visivamente il vostro cocktail?

## 5. SOCIAL MEDIA VIDEO

video di massimo 60 secondi in cui presentate il vostro cocktail e della storia che c'è dietro.

**Registratevi tramite il link del modulo nella biografia di Instagram di @gruppomeregalli o @hapusagin. Le iscrizioni saranno accettate dal 15 marzo al 31 maggio.**

**Il marchio dovrà assegnare un punteggio a ogni candidatura online per selezionare i 10 finalisti migliori per ogni paese**





# STAGE 2

## CAMPIONATO ITALIANO

Dieci finalisti saranno annunciati il 3 giugno 2024 e invitati a competere nei turni a livello nazionale. I finalisti si cimenteranno in un'accesa competizione all'interno dei loro confini nazionali. Ogni mixologist presenterà il proprio cocktail Hapusa Gin e ne racconterà la storia.

### THE TWIST

I giudici non sono giudici distanti, ma compagni di gara.

10 barman esperti valutano le creazioni degli altri.

Il barista che cattura i cuori attraverso il suo drink e il suo racconto viene scelto dal gruppo come rappresentante, portando lo spirito del gruppo al livello successivo.

Tutti i paesi finalisti riceveranno un invito e un'agenda completa dal nostro team prima del campionato.

**Un campione per ogni Paese sarà ospitato in India per il "Forager's Journey" nel mese di settembre.**





# STAGE 3 (THE PRIZE)

## FORAGER'S JOURNEY

Nello spirito dell'avventura, vogliamo condividere con i Campioni la storia del nostro ginepro, nonché un pezzo di cultura di montagna, che amiamo e sosteniamo attraverso ogni sorso del nostro gin.

**I campioni saranno invitati a partecipare a un viaggio di 4 notti/5 giorni nel cuore di Hapusa: l'Himalaya. I campioni trascorreranno un periodo di tempo all'aria aperta sull'Himalaya, dove raccoglieranno gli ingredienti per creare un cocktail che incarna lo spirito di Hapusa. Avranno l'opportunità di presentare questo cocktail a ospiti selezionati durante un evento in uno dei migliori bar dell'India.**

I campioni di ciascun Paese riceveranno un invito e l'agenda completa prima del Forager's Journey.





# TERMS AND CONDITIONS

1. Il concorso è aperto ai barman professionisti dei Paesi partecipanti (India, Regno Unito, Italia e Thailandia).
2. I baristi devono essere legalmente autorizzati a viaggiare a livello internazionale e possedere un passaporto valido con un minimo di 6 mesi di validità dalla data del viaggio.
3. Ogni elaborato deve essere accompagnato da una ricetta dettagliata, con misure precise e istruzioni per la preparazione.
4. Gli elaborati devono essere presentati entro i termini previsti, rispettando le scadenze stabilite dagli organizzatori del concorso.
5. Tutte le voci devono essere elencate nel menu dei cocktail per un minimo di 1 mese dalla data di registrazione.
6. I campioni selezionati per il Forager's Journey devono essere disponibili a viaggiare nel Forager's Journey durante il periodo specificato. Ci sarà solo 1 campione per ogni Paese: Regno Unito, Thailandia e Italia.
7. I campioni sono responsabili dell'ottenimento dei visti o dei documenti di viaggio necessari per gli spostamenti internazionali. Tuttavia, tutte le spese relative a visto, viaggio, alloggio, pasti e attività durante il Forager's Journey saranno coperte dagli organizzatori del concorso.
8. Tutti i cocktail dei vari turni saranno giudicati in base al gusto, alla presentazione, alla creatività e alla capacità di raccontare storie.
9. Le decisioni dei giudici sono definitive e vincolanti per tutte le questioni relative al concorso.
10. Partecipando al concorso, i barman concedono agli organizzatori del concorso il diritto di utilizzare le loro ricette di cocktail, i loro nomi, le loro immagini, e di riprodurli se necessario, per scopi promozionali.
11. I partecipanti sono tenuti a comportarsi sempre in modo professionale e rispettoso durante la competizione.
12. I partecipanti riconoscono e accettano che gli organizzatori del concorso, gli sponsor e le entità affiliate non saranno responsabili per eventuali lesioni, danni, perdite o reclami derivanti dalla partecipazione al concorso.
13. Eventuali controversie o discrepanze saranno risolte a discrezione degli organizzatori del concorso e le loro decisioni saranno definitive.

# LASTLY, ARE YOU READY?

