



STAY FLAIR & BLITZ BAR PRESENTA

# BERGAMO OPEN FLAIR

FLAIR WEEK 2021 SEMI PRO COMPETITION

STAY FLAIR e BLITZ BAR sono lieti di presentare "Bergamo Flair Open" (Semi pro competition).

Con l'appoggio di Fernet Branca, Rabbit bitter, Tropical ice Bergamo, Apron Bag e Gin Zen, "Bergamo Flair Open" nasce per spingere le nuove generazioni ad allenarsi e permettere loro di gareggiare su uno dei flair bar più rappresentativi del nord-Italia.

DATA: Venerdì 3 Settembre 2021 dalle 18 alle 23

LOCATION: Blitz bar (Via Legnano, 36 Bergamo)

Aeroporto più vicino: Bergamo Orio Al Serio (10 minuti in auto)

Stazione treno più vicina: Bergamo (10 minuti in auto)

**PER CHI DOVESSE RIMANERE PER LA FLAIR WEEK (Loolapaloosa / Flair Island) Il Sabato 4**

**ci sarà il "BERGAMO TOUR"** un giorno per rilassarsi che include visita alla città alta di Bergamo (patrimonio UNESCO), un drink nel cocktail bar più antico di Bergamo e un happy hour aperitivo al Blitz bar con il flair show di Ciro Marino!

**Il prezzo del "Bergamo tour" è di €20**

# ALLOGGIO

## HOTEL CONSIGLIATI:

### ALBERGO "VILLA PRIULA"

Address: Via Martiri della Libertà 32, Sorisole, Lombardia 24010 (10 min in auto)

Prezzi:

Single room 56€ colazione inclusa

Double room 68 € colazione inclusa

Triple room 96 € colazione inclusa

### BED AND BREAKFAST

Via S. Tomaso 50 (4 min by car)

Prezzi:

Single room 50€

Double room 55€

# GENERAL RULES

- **Enter fee per partecipare alla gara è di €35** (Aperitivo e soft drinks inclusi)

- E' ammessa la partecipazione ai minori di 18 anni PROVISTI DELLA LIBERATORIA FIRMATA DAI GENITORI

- Ogni partecipante è responsabile della propria incolumità durante l'intero evento, l'organizzazione si solleva da ogni responsabilità per danni a cose o a persone.

- Atteggiamenti lesivi, offensivi o di cattivo gusto verso l'organizzazione saranno motivo di squalifica

- Non si potranno indosare logo concorrenti ai nostri sponsor durante tutta la durata dell'evento.

- Se fai il barback ad un'altro partecipante, dovresti essere parte dello show e avere un mood positivo aiutando a coinvolgere il pubblico!

- Qualsiasi violazione delle regole di condotta durante l'evento sarà motivo di disqualificazione immediata.

**- E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'UTILIZZO DI FIAMME LIBERE**

# SET-UP E PERFORMANCE

-Ogni competitor dovrà servirsi della propria attrezzatura ed avrà a disposizione un tempo massimo di 3 minuti per personalizzare il set up della postazione prima della propria esibizione.

- Ogni competitor dovrà servirsi della propria attrezzatura

-Il limite di oggetti è di 3. (-20punti nel caso dell'utilizzo di più di 3 oggetti, i movimenti non verranno calcolati)

- Il tempo per liberare la postazione per il prossimo competitor sarà di 2 minuti.

- Tutti i competitors potranno servirsi di 2 Bar Back sia per il Set up che per l'esibizione.

**UNA VOLTA FINITO IL TEMPO I GIUDICI SMETTERANNO DI GIUDICARE, quindi i movimenti o cocktail fatti fuori il tempo previsto non verranno valutati come tali.**

- Le bottiglie degli Sponsor saranno settate dall'organizzazione, per il WORKING FLAIR il setup deve essere per metà della loro capienza e per EXHIBITION FLAIR ½ oz (Solo ingredienti volatili, niente sciroppi o ingredienti densi)

**ALLA FINE DELLA PERFORMANCE SOPRA IL BAR TOP CI DOVREBBE ESSERE:**

- COCKTAIL 1, COCKTAIL 2 , SERNOVA VODKA BOTTLE, GIN ZEN AND BITTER RABBITALL  
CON L'ETTICHETTA RIVOLTA VERSO IL PUBBLICO

# MUSICA

- Sarà possibile fornire una propria traccia musicale su formato: mp3 (chiavetta USB). Nel caso in cui il competitor non dovesse procurarne una propria, questa sarà scelta liberamente dal DJ.

## LEGGERE CON ATTENZIONE!

- L'organizzazione si riserva il diritto di cambiare il regolamento
- Non è possibile partecipare alla competizione se non si è presenti al Briefing ma eventuali ritardi, se comunicati entro una settimana prima dell'evento, verranno accettati e verrà data la possibilità di essere inseriti nel running order.

# COCKTAILS

## WORKING FLAIR

5 minutes - 2 cocktails

WORKING FLAIR

VODKA SERNOVA SOUR

Technique: Shaker tutti gli ingredienti senza ghiaccio (DRY SHAKE) aggiungi il ghiaccio, shaker ancora e versa nel rock glass sopra la sfera di ghiaccio usando uno strainer

Glass: ROCKS + SFERA DI GHIACCIO

1-1/2 oz SERNOVA Vodka

2 Oz White MIX (Lime+syrup+albume) deve essere versato da una qualsiasi bottiglia da 70ml

(puoi scegliere la tua bottiglia)

3 drops Bitter Angostura

Garnish: scorza di lime e ciuffo di menta

IL DRINK DI WORKING FLAIR non verrà degustato e ci sarà l'obbligo di Perfect Serve: (Bottiglia di SERNOVA Vodka accanto al bicchiere con l'etichetta rivolta verso il pubblico).

La bottiglia di SERNOVA Vodka, white mix, garnish, bicchiere e ghiaccio saranno procurati dalla organizzazione. Puoi usare qualsiasi bottiglia in WORKING FLAIR (Completamente pulita senza etichette), però devi fare almeno un pour con la bottiglia originale e posizionarla d'accanto al bicchiere con l'etichetta rivolta verso il pubblico.

# COCKTAILS

## EXHIBITION FLAIR

Creazione di un Cocktail Aperitivo **utilizzando GIN ZEN E RABBIT BITTER (SOLO TECNICA STIRRED IN MIXING GLASS).**

**Tutti gli ingredienti, bicchieri e garnish del cocktail creazione di exhibition devono essere procurati dal competitor.**

\*Il cocktail di EXHIBITION verrà degustato (Totale 20 punti) divisi tra:

0/5p AROMA

0/5p SAPORE

0/5p PRESENTAZIONE E GARNISH

0/5p ORIGINALITA

**Gin Zen e Bitter Rabbit saranno procurati dalla organizzazione.**

GLI INGREDIENTI PER IL COCKTAIL CREAZIONE POSSONO ESSERE VERSATI SIA DA BOTTIGLIE DI EXHIBITION FLAIR CHE DA BOTTIGLIE DI WORKING FLAIR E SIA BITTER RABBIT CHE GIN ZEN POSSONO ESSERE VERSATI DALLA BOTTIGLIA DI EXHIBITION SENZA ETICHETTA.

# SCORESHEET

## **DIFFICULTY: 60 PUNTI**

VALUTAZIONE BASATA SU: DIFFICOLTÀ' DEI MOVIMENTI PORTATI A TERMINE

## **ORIGINALITY / CREATIVITY: 60 PUNTI**

VALUTAZIONE BASATA SU: ORIGINALITA' E CREATIVITA' DEL PROPRIO SHOW, DEI MOVIMENTI E DELLE ROUTINE PROPOSTE DURANTE LA PERFORMANCE

## **CHOREOGRAPHY: 60 PUNTI**

VALUTAZIONE BASATA SULLA TOTALITÀ' DELLA GARA: CAPACITÀ' D'INTERAZIONE CON IL PUBBLICO, INTERAZIONE CON LA MUSICA, SICUREZZA MOSTRATA SULLO STAGE E PULIZIA DEI MOVIMENTI PORTATI A TERMINE

## **BARTENDING RELEVANCE: 30 PUNTI**

VALUTAZIONE BASATA SULLA FINALITÀ' DEI MOVIMENTI ED UTILIZZO DELL'ATTREZZATURA PER REALIZZARE I DRINKS.

## **SIGNATURE COCKTAIL (Exhibition flair): 20 PUNTI**

# DEDUZIONI

DROP: - 5 p.

SPILL: - 2 p.

BREAK: - 10 p.

MISSING INGREDIENT: - 10 p.

MISSING SPONSOR ON BAR TOP: -50 p.

Errori durante la preparazione dei cocktail (tecnica sbagliata): - 10 p.

- Altre deduzioni:

- Flair con bottiglia vuota: -10 p.
- Cocktail sbagliato: -20 p.
- Non rispetto dei tempi di Setup

(pre esibizione 3min e post esibizione 2min) : -10p

# PREMI

**1° Posto: EUR 250 + Attrezzatura bartending + STAY FLAIR product + Apron Bag**

**2° Posto: EUR 150 + Attrezzatura bartending + STAY FLAIR product**

**3° Posto: EUR 100 + Attrezzatura bartending + STAY FLAIR product**

## CRONOGRAMMA DEL 5 SETTEMBRE

- **18.00** Iscrizioni
- **17.00** Aperitivo (dinner)
- **19.00** Briefing e sorteggio
- **19.30** Warm-up
- **20.00** Primo competitor on stage
- **22.00** Ultimo competitor on stage
- **22.30** Risultati

**PER ASSICURARE IL TUO POSTO MANDACI UNA MAIL SU:**

**INFO@STAYFLAIR.COM**

- - Nome e cognome
- - Età
- - Scuola o bar che rappresenti
- - Taglia T-shirt
- - Foto in buona qualità