

REGOLAMENTO MINDFUL Cocktail Cup 2026

La società Nonsolococktails Srl, con sede legale in via Alberto da Giussano 18 - 20154 - Milano e sede operativa presso Mulino della Frega in via Vittorio Emanuele II - 27016 - Lardirago (PV), iscritta al Registro delle Imprese di Milano n., Codice Fiscale e P.Iva 10627050965 intende indire una cocktail competition non a premi denominata **"MINDFUL Cocktail Cup"** dedicata ai barman e alle barlady che abbiano compiuto la maggiore età al momento dell'iscrizione.

PREMESSA

Nonsolococktails è la prima agenzia italiana integrata nel mondo del beverage, dove consulenza, formazione ed eventi si fondono per creare occasioni di mixology memorabili e ad alto impatto. Così come mescoliamo spirito e tecnica nei nostri cocktail, uniamo questi servizi per trasformare semplici momenti in esperienze memorabili.

Nonsolococktails organizza dal 18 al 25 gennaio 2026 la prima edizione di **"MINDFUL Drink Week"**, la prima settimana interamente dedicata al bere consapevole. Un format che nasce per raccontare la nuova cultura del bere, fatta di equilibrio, ricerca e gusto, ad un pubblico di consumatori, professionisti e brand, attraverso un calendario di eventi, masterclass, talk e guest shift dedicati al mondo beverage.

TEMA

La sfida creativa della Cocktail Cup è incentrata sull'ideazione di cocktail no-alcol o low-alcol, capaci di esprimere equilibrio, gusto e innovazione, in linea con il concept della MINDFUL Drink Week e attraverso l'utilizzo dei prodotti dei Brand Partner di Mindful.
Per i Brand Partner <https://www.mindfuldrinkweek.com/brand>

DESTINATARI

Tutti i bartenders professionisti di età superiore ai 18 anni.

AREA DI SVOLGIMENTO

HUB MINDFUL Drink Week - 21 House of Stories - via Ascanio Sforza 7 - Milano

PERIODO

dal 16 dicembre 2025 al 22 gennaio 2026

PREMIO

La presente competizione non prevede in alcun modo l'erogazione di premi in denaro, beni, servizi o altre utilità con valore commerciale.

Il riconoscimento per il/la vincitore/vincitrice consiste esclusivamente nella consegna di un trofeo simbolico, che rappresenta il titolo e la vittoria dell'edizione.

LE FASI DELLA MINDFUL COCKTAIL CUP

FASE 1. ISCRIZIONE ON LINE dal 16 dicembre 2025 al 5 gennaio 2026.

Compilazione del form di iscrizione on line al link <https://www.mindfuldrinkweek.com/cocktail-cup> con invio della ricetta no/low alcol, foto e descrizione.

FASE 2. Entro il 10 gennaio SELEZIONE delle migliori 10 ricette che passeranno alla fase 3 LIVE COMPETITION.

FASE 3. LIVE COMPETITION con i 10 concorrenti selezionati che concorreranno al titolo il 22 gennaio 2026 durante Mindful Drink Week.

DESCRIZIONE DELLE FASI DELLA COCKTAIL CUP

FASE 1. ISCRIZIONI ON LINE dal 16 dicembre 2025 al 5 gennaio 2026

Per iscriversi alla MINDFUL Cocktail Cup è necessario compilare il modulo presente sul sito <https://www.mindfuldrinkweek.com/cocktail-cup> completo di informazioni personali, nome del cocktail, ricetta completa, concept e storytelling, upload delle foto dei cocktail.

REGOLE BASE

Ogni partecipante dovrà presentare una ricetta originale di cocktail che rispetti i seguenti criteri:

- il cocktail ideato dovrà essere **no alcol** - privo di alcol - oppure **low alcol** - con gradazione alcolica non superiore a 12° ABV;
- la ricetta deve includere almeno un ingrediente proveniente dai **prodotti dei Brand Partner** ufficiali della Mindful Drink Week <https://www.mindfuldrinkweek.com/brand>; i partecipanti sono liberi di combinare più ingredienti dei Brand Partner, valorizzandoli attraverso tecnica, bilanciamento e creatività;
- **coerenza con il tema Mindful Drink**: il cocktail dovrà incarnare i valori del bere consapevole: qualità delle materie prime, attenzione al gusto e all'esperienza sensoriale, equilibrio complessivo della ricetta, distintività e originalità del concept;
- è consentito utilizzare qualsiasi **tecnica di miscelazione**, dagli strumenti classici alle tecniche moderne.
- **lo stile del cocktail** (long drink, short drink, punch, ecc.) è a libera scelta.

FASE 2. SELEZIONE entro il 10 gennaio 2026

Tutte le ricette pervenute tramite iscrizione on line entro le 24:00 del 5 gennaio 2026, saranno valutate da bartender professionisti di Nonsolococktails.

Saranno individuate un totale di 10 ricette che accederanno alla FASE 3. LIVE COMPETITION.

I 10 concorrenti selezionati in questa fase saranno informati dall'organizzazione tramite email il 15 gennaio 2026. L'elenco dei partecipanti selezionati sarà anche pubblicato sul sito <https://www.mindfuldrinkweek.com/> e sui canali social dedicati.

FASE 3. LIVE COMPETITION il 22 gennaio 2026

I 10 concorrenti selezionati dovranno confermare la partecipazione e presentarsi di fronte ad una giuria di esperti per raccontare e mostrare la ricetta con la quale sono stati selezionati. La Live Competition si svolgerà il 22 dicembre 2026 durante la MINDFUL Drink Week nell'HUB individuato - 21 House of Stories, via Ascanio Sforza 7 Milano dalle ore 17:00 alle 21:00 circa. Si specifica che le spese per raggiungere la location della Live Competition sono a carico del concorrente.

I concorrenti dovranno portarsi tutto l'occorrente per la preparazione dei cocktail: strumentazione tecnica, bicchieri di servizio e ingredienti.

INFORMAZIONI DI GARA

- Ogni concorrente dovrà presentare nr 1 cocktail seguendo la ricetta con quale è stato selezionato e servirlo a ciascuno dei giudici oltre a 30 assaggi circa per il pubblico della Mindful Cocktail Cup;
- l'ordine di uscita durante la gara avverrà tramite sorteggio al momento dell'arrivo dei concorrenti;
- il tempo di gara per ogni concorrente è di 5 minuti, compreso il set up della postazione. Le preparazioni saranno a vista del pubblico e ciascun concorrente avrà 5 minuti di tempo;
- extra time e penalità per superamento del tempo. Ogni concorrente ha esattamente 5 minuti per completare i cocktail e servirli ai giudici. In caso di superamento del tempo massimo, verrà applicata una penalità di 1 punto ogni 10 secondi di ritardo, fino a un massimo di 30 secondi. Oltre i 5:30 minuti, il concorrente potrà essere escluso dalla valutazione finale a discrezione della giuria tecnica.

- I giudici di gara avviseranno il concorrente allo scoccare dei 4 minuti e 30 secondi.
- Pulizia della postazione. L'ordine e la pulizia durante e al termine della performance sono parte integrante della valutazione. La postazione deve essere lasciata pulita e in ordine al termine dell'esecuzione. Verranno assegnati fino a 5 punti bonus per la cura e l'organizzazione della workstation. L'uso di mise en place e attrezzature curate sarà considerato segno di professionalità.
- L'aspetto del concorrente fa parte dell'impatto complessivo. Si richiede un abbigliamento ordinato e coerente con il contesto professionale dell'evento. Sono ben accetti grembiuli personalizzati, dettagli distintivi e accessori eleganti, ma senza eccessi scenici. Il concorrente dovrà trasmettere l'identità del proprio stile in maniera pulita e raffinata.
- Comunicazione del cocktail e presenza scenica. Ogni concorrente avrà l'opportunità di presentare il proprio cocktail durante la preparazione. La presentazione dovrà fare presa sui giudici presenti in sala nella degustazione del drink. Saranno premiate la chiarezza, il carisma e la capacità di trasmettere passione e visione (fino a 5 punti extra).
- Ogni concorrente potrà portare con sé un solo ingrediente "firma", che rappresenti il suo stile personale o un elemento innovativo. Può trattarsi di uno sciroppo home-made, bitter, infusione, garnish creativo o tecnica personale. L'uso dell'ingrediente "firma" deve essere descritto e giustificato durante la presentazione. La giuria assegnerà un bonus speciale per originalità e coerenza con il concept. L'ingrediente "firma" deve essere qualcosa di unico difficile da trovare in commercio e che non deve andare in contrasto con i partner della gara.

PARAMETRI DI GIUDIZIO

Ogni concorrente sarà valutato singolarmente da una **giuria tecnica** e dal **pubblico presente**. La valutazione riguarderà la performance nella sua interezza e si baserà sui seguenti parametri:

- Coerenza con il tema: 40%
- Bilanciamento aromatico e gusto: 20%
- Originalità e tecnica di miscelazione: 20%
- Presentazione complessiva del drink (decorazione e bicchiere di servizio): 20%

Il punteggio finale di ciascun concorrente sarà determinato come segue:

- 70% del punteggio attribuito dalla giuria tecnica
- 30% del punteggio attribuito dal pubblico presente

In caso di parità nel punteggio totale, i concorrenti coinvolti saranno chiamati a sostenere una ulteriore prova a sorpresa, le cui modalità saranno comunicate dalla giuria al momento della competizione.

COMPOSIZIONE GIURIA

La giuria sarà composta da esponenti di Nonsolococktails e da esperti di settore. Il giudizio della giuria in tutte le fasi della MINDFUL Cocktail Cup è insindacabile.

INFORMAZIONI GENERALI

Il regolamento, le informazioni, le date e/o location indicate sono disponibili sul sito <https://www.mindfuldrinkweek.com/cocktail-cup>