

INDICAZIONI PER BARTENDER

ORARI

Sabato dalle 15 alle 21

Domenica dalle 11 alle 21

ALLESTIMENTO

Banco miscelazione

Misure cm 120x60x110 (altezza) / gratuito

Il cocktail è a pagamento e la cassa è comune gestita da Catasta

Il cocktail deve essere a tema Pollino (con botaniche – vedi lista in calce - o prodotti del territorio del Parco)

In dotazione gratuita: banco, glaccette, ghiaccio a cubetti Signor Ghiaccio www.signorghiacco.com, cavaliere con il nome del locale e/o bartender, bicchieri unico in plastica riutilizzabile, Limoni di Rocca Imperiale IGP, cannuce, rotolo scottex, NO FONTANA

A carico dell'espositore:

- 1. Prodotti (base alcolica, aggiuntivi o coadiuvanti, correttori, botaniche del Pollino) e attrezzi per la realizzazione del drink**
- 2. Sono vietati roll up e altri oggetti ingombranti**
- 3. Sono ammessi espositori da banco e/o botaniche, materie prime da esporre intorno al banco.**

Sarà possibile scaricare i materiali e allestire e smontare (a carico dell'espositore) il banco di assaggio con queste modalità (non prima)

- Sabato 13 luglio > allestimento dalle ore 9 alle 12.30 / dalle ore 14 in poi.
- Domenica 14 luglio > smontaggio dopo le ore 21 (sarà possibile stoccare, a carico dell'azienda, i materiali nei magazzini della struttura, per il ritiro successivo)

COCKTAIL

Costo al pubblico 8€

All'espositore 5€ (iva inclusa) a Catasta 3€

Il pubblico acquisterà il gettone alle casse centrale utilizzabile per l'acquisto di un signature presso il vostro banco.

Alla stampa (riconoscibile dal Badge) i primi 2 gettoni gratuiti verranno consegnati all'accredito. A vostra discrezione se volete omaggiarli di ulteriori signature gratuiti

OCCORRE AL PIU' PRESTO

**Il nome e gli ingredienti del/i cocktail per la drink list.
entro venerdì 5 luglio**

COCKTAIL JAM SESSION

lunedì 15

La giornata del lunedì è dedicata a operatori e stampa. SIETE INVITATI, la partecipazione è gratuita e l'iscrizione è obbligatoria a questo [link](#).

Programma

ore 8.30 raduno a CATASTA

ore 9 partenza per esperienza di Foraging e visita al Conservatorio Etnobotanica

ore 15.30 Cocktail Jam Session a cura di

1. UMBERTO PHIL OLIVA – Bella, Milano (responsabile Guest)
2. JULIAN BIONDI – Seeds, Firenze
3. GIULIANA GIANCANO – Pout Pourri, Torino
4. IVAN FILIPPELLI – The Spirit, Milano
5. MARCO FABBIANO – Laurus, Lecce
6. FRANCESCO VOCATURO – Blackshed, Cosenza
7. NINO ROSSI & DAMIANO MARTINO – Aspro Cocktail Bar, Santa Cristina d'Aspromonte (RC)
8. ANTONIO CRISTOFANO – Brezza, Soverato (CZ)
9. PEKE BOCHICCHIO – Barmacia, Potenza

Spostamenti a carico dei partecipanti

ALTRE INFO

Per il pranzo è possibile utilizzare il punto ristoro di Catasta (sconto 15% per gli espositori con pass).

Domenica 14 per gli espositori e bartender Catasta provvederà ad offrire un primo per tutti.

Parcheggio gratuito interno alla Catasta fino ad esaurimento posti (nelle vicinanze possibilità di parcheggiare lungo la strada)

Spedizione prodotti

CATASTA POLLINO

Contrada Campotense – Strada Statale 19

87016 Morano Calabro (CS)

martedì-domenica dalla 9 alle 18

0981 1907009

DOVE DORMIRE

A carico dell'espositore

A CAMPOTENESE

https://catastapollino.com/tour-item/da-non-perdere_2/

oppure a MORANO C., MORMANNO, ROTONDA (sono i borghi più vicini)

CONDIVISIONE

Chiediamo di condividere le comunicazioni di PCC (soprattutto quella che vi riguarda che pubblicheremo sui profilo IG e FB di Catasta)

Se volete inviare comunicato ai contatti stampa, trovate le info nel PRESS KIT dell'evento sul sito www.pollinococktail.camp e www.catasta.org

BOTANICHE DA UTILIZZARE

LAURO (ALLORO) DELLA VALLE DEL LAO

CAMOMILLA DELLA VALLE DEL MERCURE

CORIANDOLO DEL POLLINO

FINOCCHIETTO SELVATICO DELLA VALLE DEL MERCURE

LIQUIRIZIA DI ROSSANO

PINO LORICATO

LAVANDA LORICANDA

ROSMARINO DI CERCHIARA

SALVIA SELVATICA DEL MERCURE

ORIGANO DEL POLLINO

MENTA ACQUATICA DEL POLLINO

MALVA

GINEPRO COMUNE

MIRTO

ARANCIO TARDIVO DI SIBARI

LIMONE DI ROCCA IMPERIALE

ZAFFERANO IN STIMMI

FIORI DI ZAFFERANO

CITRONELLA in polvere e a foglioline

PORCINI (in polvere)

TARTUFI (in polvere)

CIPOLLA BIANCA DI CASTROVILLARI (in polvere)

PEPERONI CRUSCHI (in polvere)

Ogni altra info e il programma definitivo su www.pollinococktail.camp

POLLINO COCKTAIL CAMP

è prodotto da Catasta Impresa Sociale www.catasta.org

in partnership con il Conservatorio Etnobotanica e Rubbettino editore

Sponsor:

- CONSORZIO DI TUTELA LIMONE DI ROCCA IMPERIALE
- SIGNOR GHIACCIO
- AGRIEVRA
- INPLANTA
- WISHBOTT
- AROMA DEL BENESSERE
- BISLERI TONICHE

PROGRAMMA

Sabato 13 luglio

ore 15 - 21

LIVE SET con mixologist e bartender

BANCHI DI ASSAGGIO con i produttori di spirits

ore 17

SPIRITO AUTOCTONO - La guida al buon bere tutto italiano Presentazione della guida e premiazione delle insegne del Sud Italia Banco di assaggio degli spirits premiati

ore 18

MARIANO FARINA APULIAN QUARTET in concerto

DJ SET ANDREA MARGIOTTA

Domenica 14 luglio

ore 11 - 21

LIVE SET con mixologist e bartender

BANCHI DI ASSAGGIO con i produttori di spirits

ore 17

AVULIVE BAND in concerto

DJ SET ANDREA MARGIOTTA

lunedì 15 luglio

(solo per operatori e stampa)

ore 9

FORMAZIONE / FORAGING

e visita al Conservatorio Etnobotanico

ore 15 - 19

COCKTAIL JAMSESSION