

ABACA BARTENDER LIME COMPETITION 2026



REGOLAMENTO – COMPETIZIONE TECNICA ONLINE BARTENDER

1. Organizzatore

ABACA ITALY SRL , con sede in Via Granaio, 103 – 59016 Poggio a Caiano (PO) , organizza una competizione tecnica online rivolta a professionisti del settore beverage .

2. Natura dell'iniziativa

La presente iniziativa è una competizione di abilità professionale finalizzata alla valorizzazione delle competenze tecniche nel bartending. Non costituisce concorso o operazione a premio ai sensi della normativa vigente.

3. Destinatari

La partecipazione è riservata a soggetti maggiorenni che operano, a titolo professionale, nel settore horeca (bartender, baristi, mixologist).

L'organizzatore si riserva di richiedere prova dell'attività professionale.

4. Modalità di partecipazione

L'iscrizione è aperta dal 27/04/2026 fino al 17/05/2026 compilando il form disponibile sul sito www.abacaitaly.it nella sezione COMPETITION .

Agli iscritti verrà inviata in omaggio 1 bott da 750 ml di ABACA LIME JUICE as FRESH da utilizzare per la preparazione del cocktail che può essere alcolico oppure analcolico .

I partecipanti devono inviare entro il 07/06/2026 un video originale contenente la realizzazione di un cocktail a base di ABACA LIME JUICE as FRESH (COD B.049) , alla mail : marketing@abacaitaly.it

La ricetta deve essere originale e frutto dell'abilità personale del partecipante.

Durante il video bisogna inizialmente indicare il proprio nome e cognome , il nome del locale in cui si lavora , il paese e la provincia in cui ha sede il locale , eventuale nome del cocktail (se assegnato) gli ingredienti , le dosi , la tecnica di miscelazione , il bicchiere e la guarnizione che verranno utilizzati , successivamente procedere alla realizzazione del cocktail e saluti finali .

5. Selezione

Una commissione tecnica interna selezionerà le migliori 20 proposte sulla base dei criteri indicati al punto 7.

6. Finale

I 20 finalisti accederanno alla fase finale, che si svolgerà il 16/06/2026 dalle ore italiane 13 alle ore 15 (inglesi h 12 – 14) in diretta streaming su instagram su [abaca_italy_original](https://www.instagram.com/abaca_italy_original) alla quale potranno partecipare tutti gli iscritti che hanno inviato la video ricetta per assistere alla riproduzione delle 20 video ricette finaliste , all'assaggio della giuria e allo spoglio dei voti che decreteranno il vincitore , in caso di parità l'importo del riconoscimento economico verrà suddiviso in parti uguali .

ABACA ITALY SRL

SEDE LEGALE - VIA ANTONIO GIURIOLO, 27 - 40062 MOLINELLA (BO)
SEDE OPERATIVA - VIA DEL GRANAIO, 103 - 59016 POGGIO A CAIANO (PO)
TEL . 0039 051 199 05599 - FAX 0039 051 199 05600
C.F. E P.IVA 02996371205 - INFO@ABCAITALY.IT - WWW.ABACATALY.IT

ABACA
MIXOLOGIST'S COCKTAIL FLAVOURS



7. Criteri di valutazione

Le preparazioni saranno giudicate secondo criteri qualitativi e professionali, tra cui:

- tecnica di esecuzione
- equilibrio organolettico
- creatività
- presentazione

8. Giuria Jury

La giuria sarà composta da professionisti del settore beverage e/o formazione.

9. Riconoscimento economico

Al primo classificato sarà riconosciuto un importo di € 2.000 a titolo di compenso per prestazione professionale.

Il compenso sarà erogato secondo la normativa fiscale vigente .

10. Diritti sui contenuti

I partecipanti concedono all'organizzatore il diritto di utilizzo dei contenuti inviati esclusivamente per finalità legate alla competizione e alla sua documentazione.

11. Accettazione

La partecipazione implica l'accettazione integrale del presente regolamento.

12. Disposizioni finali

L'organizzatore si riserva di apportare modifiche organizzative che non alterino la natura della competizione.

ABACA ITALY SRL

SEDE LEGALE - VIA ANTONIO GIURILOLO, 27 - 40062 MOLINELLA (BO)
SEDE OPERATIVA - VIA DEL GRANAIO, 103 - 59016 POGGIO A CAIANO (PO)
TEL . 0039 051 199 05599 - FAX 0039 051 199 05600
C.F. E P.IVA 02996371205 - INFO@ABCAITALY.IT - WWW.ABACATALY.IT



ABACA BARTENDER LIME COMPETITION 2026



REGULATIONS – ONLINE TECHNICAL BARTENDER COMPETITION

1. Organizer

ABACA ITALY SRL, based at Via Granaio, 103 – 59016 Poggio a Caiano (PO), organizes an online technical competition aimed at professionals in the beverage sector.

2. Nature of the initiative

This initiative is a professional skills competition aimed at enhancing technical competencies in bartending. It does not constitute a contest or prize operation pursuant to current legislation.

3. Recipients

Participation is reserved for adults who work professionally in the horeca sector (bartenders, baristas, mixologists). The organizer reserves the right to request proof of professional activity.

4. Participation methods

Registration is open from 27/04/2026 until 17/05/2026 by filling out the form available on the website www.abacaitaly.it in the **COMPETITION** section.

Registered participants will be sent 1 free bottle of 750 ml of ABACA LIME JUICE as FRESH to be used for the preparation of the cocktail, which can be alcoholic or non-alcoholic.

Participants must send, by 07/06/2026, an original video containing the preparation of a cocktail based on ABACA LIME JUICE as FRESH (CODE B.049) to the email: marketing@abacaitaly.it

The recipe must be original and the result of the participant's personal skill.

During the video, you must initially state your first and last name, the name of the Bar/Pub where you work, the country where is located, the possible name of the cocktail (if assigned), the ingredients, the doses, the mixing technique, the glass, and the garnish that will be used, then proceed with making the cocktail and final greetings.

5. Selection

An internal technical committee will select the best 20 proposals based on the criteria indicated in point 7.

6. Final

The 20 finalists will advance to the final stage, which will take place on 16/06/2026 from 1 PM to 3 PM Italian time (12 PM – 2 PM English time) in a live stream on Instagram at [abaca_italy_original](https://www.instagram.com/abaca_italy_original), in which all registered participants who have submitted a video recipe can take part to watch the presentation of the 20 finalist video recipes, the tasting by the jury, and the counting of the votes that will determine the winner. In case of a tie, the amount of the monetary prize will be divided equally.

7. Evaluation criteria

ABACA ITALY SRL

SEDE LEGALE - VIA ANTONIO GIURIOLO, 27 - 40062 MOLINELLA (BO)
SEDE OPERATIVA - VIA DEL GRANAIO, 103 - 59016 POGGIO A CAIANO (PO)
TEL. 0039 051 199 05599 - FAX 0039 051 199 05600
C.F. E P.IVA 02996371205 - INFO@ABCAITALY.IT - WWW.ABACATALY.IT





The preparations will be judged according to qualitative and professional criteria, including:

- execution technique
- organoleptic balance
- creativity
- presentation

8. Jury

The jury will be composed of professionals from the beverage and/or training sector.

9. Economic recognition

The first-place winner will be awarded an amount of **£ 2.000** as compensation for professional services. The compensation will be paid in accordance with current tax regulations.

10. Content rights

Participants grant the organizer the right to use the submitted content solely for purposes related to the competition and its documentation.

11. Acceptance

Participation implies full acceptance of these regulations.

12. Final provisions

The organizer reserves the right to make organizational changes that do not alter the nature of the competition.

ABACA ITALY SRL

SEDE LEGALE - VIA ANTONIO GIURILO, 27 - 40062 MOLINELLA (BO)
SEDE OPERATIVA - VIA DEL GRANAIO, 103 - 59016 POGGIO A CAIANO (PO)
TEL . 0039 051 199 05599 - FAX 0039 051 199 05600
C.F. E P.IVA 02996371205 - INFO@ABCAITALY.IT - WWW.ABACATALY.IT

