

# MÍDIA FESTIVAL 2017

## Regulamento NOVOS TALENTOS



A APP - Associação dos Profissionais de Propaganda de Campinas realizará o **MÍDIA FESTIVAL NOVOS TALENTOS 2017**, com objetivo principal de descobrir novos talentos e valorizar os estudantes da região e suas respectivas faculdades e universidades.

### **Artigo 1 - Participação**

Está aberta a participação para as faculdades e universidades de Comunicação, Publicidade e Propaganda, Design e Marketing, sediadas na área de abrangência da APP Campinas.

#### **1.1. A área de abrangência da APP Campinas é a seguinte:**

##### **APP Campinas:**

Águas de Lindóia / Americana / Amparo / Arthur Nogueira / Atibaia / Bragança Paulista / Campinas / Cosmópolis / Elias Fausto / Holambra / Hortolândia / Indaiatuba / Itapira / Jaguariúna / Lindóia / Louveira / Mogi Mirim / Monte Mor / Nova Odessa / Paulínia / Pedreira / Pinhalzinho / Santa Bárbara D'Oeste / Santo Antônio de Posse / Serra Negra / Socorro / Sumaré / Valinhos / Vinhedo.

**Distrito Jundiaí** – Bom Jesus dos Perdões / Cajamar / Campo Limpo / Itatiba / Itupeva / Jarinu / Joanópolis / Jundiaí / Nazaré Paulista / Piracaia / Várzea Paulista.

**Distrito Limeira** – Araras / Cordeirópolis / Conchal / Corumbataí / Engenheiro Coelho / Iracemápolis / Leme / Limeira / Mogi Guaçu / Rio Claro / Santa Gertrudes.

**Distrito Piracicaba** – Águas de São Pedro / Brotas / Capivari / Charqueada / Mombuca / Piracicaba / Rafard / Rio Claro / Rio das Pedras / Saltinho / Santa Maria da Serra / São Pedro / Torrinha.

1.2. Nos termos deste Artigo 1, a premiação está aberta para faculdades e/ou universidades sediadas nas cidades da área de abrangência da APP Campinas (vide item 1.1). Faculdades e/ou universidades de São Paulo/ Capital, não podem participar. As de outras localidades devem requerer prévia autorização para inscrição no Mídia Festival 2017 à APP Campinas.

### **Artigo 2 - Categorias**

A Categoria Estudante é única e será premiada em **Ouro, Prata e Bronze**.

### **Artigo 3 - Participação**

#### **Elegibilidade:**

Será necessário comprovar o curso de comunicação em andamento. Na inscrição o estudante deve incluir o número de sua carteira de estudante, nome, RA, e-mail e telefone de cada membro da equipe. Também deverão fornecer o nome, e-mail e telefone do coordenador do curso.

#### **Credenciamento:**

A inscrição das equipes deverá ser feita pelo próprio grupo, em formulário específico e on-line, no hotsite [www.midiafestival.com.br](http://www.midiafestival.com.br).

#### **Equipe:**

Os grupos poderão ser formados de 3 a 5 estudantes. O grupo deverá ser identificado por um nome/universidade.

### **Artigo 4 - Briefing**

#### **Tema: "Campanha de Verão - Cervejas Ashby"**

A Cervejaria Ashby é considerada a primeira microcervejaria do Brasil, fundada no ano de 1993 e inspirada nas cervejarias norte-americanas e europeias que se dedicavam à pesquisa e ao feitiço de bebidas de alta qualidade. Como boa técnica não fica completa sem excelentes ingredientes, a escolha de Amparo, como sede da Cervejaria Ashby foi determinante. A cidade faz parte do Circuito das Águas Paulista e, desde 1945, do seletivo grupo de apenas 11 municípios do estado oficialmente considerados como estância hidromineral. Em agosto de 1993 iniciam a produção. Nesses anos de história, a Cervejaria Ashby cresceu inovando em todas suas áreas de atividade, desde receitas, passando por processos produtivos de vanguarda e relacionamento com distribuidores e clientes. Sempre buscando a singularidade do aroma e a textura de suas bebidas que conquistaram os brasileiros com seu sabor diferenciado.

No começo, em 1993, os sócios Scott e Anelise iniciam a produção de cervejas utilizando leveduras de alta fermentação inéditas no País, além de chopp gourmet. O Brasil passa, agora, a experimentar um novo conceito de cervejas diferenciadas, algo até então desconhecido do grande público e a Ashby passa a ser a primeira cervejaria brasileira a fabricar uma Pale Ale, cerveja de fermentação alta, com baixo teor de gás carbônico.

Alguns anos depois, atendendo ao desejo de clientes e distribuidores, a Cervejaria Ashby passa a fabricar o chopp Pilsen. O grande sucesso torna a bebida o carro chefe da empresa e redireciona a produção. Agora, o foco passa a ser a produção de chopp, o crescimento triplica e a cervejaria expande sua distribuição para outros estados, tornando-se regional. Logo a cervejaria passa a fabricar também o chopp Weiss, de trigo, e outros sabores para atender ao refinado paladar de seus clientes.

Em meados dos anos 2000, a linha de produção de chopp passa a ser totalmente automatizada, melhorando ainda mais a qualidade e padronização do produto e, em 2012, começa a ampliação do parque industrial Ashby para o envase de cervejas, em Amparo.

Em 2014 a Cervejaria Ashby traz de volta as cervejas em garrafa em cinco estilos diferentes: Pilsen, Weiss, Porter, Ale Forte e Pale Ale. Dois anos depois, coloca no mercado mais cinco cervejas. São duas Fruit Beers: Wheat Orange (com laranja), Wheat Raspberry (com framboesa e pêssego), e três IPAs: Ganesha IPA Âmbar, Vishnu IPA Red e Nirvana.

Ainda neste ano, as cervejas Pale Ale, Ale Forte e Weiss, da Cervejaria Ashby, receberam o selo Superior Taste Award do International Taste & Quality Institute (iTQi), em Bruxelas, na Bélgica. Os testes feitos às cegas por especialistas de importantes associações europeias comprovaram a qualidade dos produtos Ashby. Confira mais em: Cerveja Ashby Premiada na Bélgica.

Nos últimos anos, a cartela de produtos têm aumentado, com adição de novos rótulos que vêm de encontro com o paladar dos consumidores brasileiros, agora com mais duas novidades Ashby! A primeira é

o Califórnia Cooler, uma bebida levemente fricante com sabor frutado. Voltada para o público jovem, o cooler vem em garrafas de 275 ml, seguindo uma tendência do próprio mercado.

Nossa outra novidade é a Hops American Pilsen, uma cerveja que nasceu para conquistar. Isso porque a versão clara dessa nova cerveja foi medalha de bronze no Concurso Brasileiro de Cervejas 2016, o maior e mais importante da América do Sul. Além dela, temos também uma versão escura, que chama atenção pelo misto de sabores e sensações que traz ao paladar.

## **PRODUTOS**

### **ASHBY PILSEN – LINHA TRADICIONAL**

A Ashby Pilsen foi desenvolvida cuidadosamente para atender ao paladar brasileiro. Para isso, algumas técnicas e segredos de antigas formulações da Alemanha e República Tcheca foram incorporadas por nossos mestres cervejeiros à nossa receita original, conferindo à Ashby Pilsen um sabor único e especial. O resultado é um inconfundível amargor, uma cor dourada translúcida e um equilíbrio perfeito. Extraímos o melhor do estilo de cerveja mais consumida e adorada no Brasil.

### **CERVEJA ASHBY ALE – LINHA TRADICIONAL**

Nossa ale é produzida a partir de uma cevada maltada com uma levedura de maior eficiência em altas temperaturas. O processo de fermentação é rápido e proporciona sabores e aromas frutados que só lhe conferem equilíbrio quando esses ésteres estão na medida certa.

### **CERVEJA ASHBY PALE ALE – LINHA TRADICIONAL**

A nossa receita vem da tradição inglesa do século XIX e ganha como aliada as águas cristalinas da Serra da Mantiqueira, o que dá um toque especial e a deixa perfeita para paladares mais exigentes. O malte especial, combinado com o lúpulo selecionado, resulta em uma cerveja clara, com amargor leve e distinto.

### **CERVEJA ASHBY WEISS – LINHA TRADICIONAL**

A Ashby Weiss é inspirada nas tradicionais cervejarias da região da Baviera, sul da Alemanha. Com coloração opaca, fruto da não filtragem, possui espuma cremosa e duradoura.

### **CERVEJA ASHBY PORTER**

O nome porter foi uma homenagem aos trabalhadores da região portuária da Inglaterra, grandes fãs da bebida. Com traços suaves de chocolate, a Ashby Porter tem um equilíbrio que tende para o aroma e o sabor marcante.

### **CERVEJA ASHBY HOPS CLARA**

É uma cerveja estilo American Pilsen, com corpo e amargor parecidos com a Pilsen tradicional. Seu sabor e aroma são evidenciados devido ao processo de dry hopping, tornando-a aromática, refrescante e naturalmente turva.

### **CERVEJA ASHBY HOPS ESCURA**

É uma cerveja estilo American Pilsen escura, com sabor equilibrado e levemente adocicado. Seu sabor e aroma são evidenciados devido ao processo de dry hopping, tornando-a aromática e leve.

### **CERVEJA ASHBY WHEAT RASPBERRY**

A refrescância da mistura entre a cerveja de trigo e suco de frutas nos transporta para a psicodélica Califórnia da década de 1970, berço da contracultura e da revolução cervejeira, movimento que marcou o início das microcervejarias e mudou o jeito de tomar a bebida. As cervejas de trigo frutadas da Ashby são refrescantes. No sabor framboesa com pêssego, é um convite para viajar para a época da paz e amor.

### **CERVEJA ASHBY WHEAT ORANGE**

A refrescância da mistura entre a cerveja de trigo e suco de frutas nos transporta para a psicodélica Califórnia da década de 1970, berço da contracultura e da revolução cervejeira, movimento que marcou o

início das microcervejarias e mudou o jeito de tomar a bebida. As cervejas de trigo frutadas da Ashby são refrescantes. No sabor laranja, é um convite para viajar para a época da paz e amor.

#### CERVEJA ASHBY IPA NIRVANA

Estilo de cerveja que confunde as pessoas pelo fato que a sigla IPA (Indian Pale Ale) remete ao amargor, e não à coloração ou teor alcoólico. Hoje encontram-se IPAs de vários teores alcoólicos e cores.

#### **Key-visual**

Campanha de verão para as cervejas Ashby, com foco nas tradicionais, mas podendo explorar as demais.

#### **Praça / Período**

A campanha de verão para as cervejas Ashby deverá acontecer pelo período de três meses dentro da Região Metropolitana de Campinas.

#### **Público-alvo**

O consumidor da cerveja Ashby é bem variado, englobando homens e mulheres acima de 18 anos, consumidor de bebidas alcoólicas e com hábitos de socialização. Busca tendências, novidades, informações sobre o mercado cervejeiro, harmonizações, sabores e processos de fabricação.

#### **Elementos obrigatórios**

Logo Ashby

Brasão Ashby

Site: <http://www.ashby.com.br>

Facebook: <https://www.facebook.com/cevejaria.ashby>

Instagram: <https://www.instagram.com/cevejariaashby>

#### **Orçamento e verba de comunicação**

Verba de comunicação para o período de três meses de campanha: R\$ 500.000,00

#### **Entrega:**

As equipes enviarão a campanha que deve conter os seguintes pontos:

- Posicionamento de Comunicação
- Justificativa do posicionamento
- Tagline

E as seguintes peças:

- SELO DE VERÃO
- EMAILMKT
- ANÚNCIO ½ PÁGINA – REVISTA
- OUTDOOR
- CONTEÚDOS PARA REDES SOCIAIS
- STORYBOARD – TV E MÍDIA INDOOR
- JINGLE/SPOT

#### **Artigo 5 - Prazos**

Os trabalhos devem ser **inscritos** de **04 de setembro de 2017** até, no máximo, **25 de outubro de 2017**, Ressaltando que todas as inscrições serão on-line pelo [www.midiafestival.com.br](http://www.midiafestival.com.br).

#### **Artigo 6- Júri e Critérios:**

Todos os trabalhos enviados serão avaliados por um júri formado por profissionais de comunicação renomados das principais agências da região e diretores de Inteligência Criativa da APP Campinas.

A APP Campinas elegeu os seguintes critérios para avaliação das peças publicitárias inscritas no Mídia Festival 2017: **criatividade**, **ineditismo** e **pertinência**. De acordo com os referidos critérios, os jurados

atribuirão notas de 0 a 10 aos trabalhos que lhes forem submetidos. Sobre as notas atribuídas por cada um dos avaliadores, aplica-se o quanto segue:

**Criatividade: nota deve ser multiplicada por 3**

**Ineditismo: nota deve ser multiplicada por 2**

**Pertinência: nota deve ser multiplicada por 1**

#### **Artigo 7- Apresentações:**

Os grupos responsáveis pelos cinco melhores trabalhos serão convocados para a realização presencial da defesa de criação e explicações das ações apresentadas. Essa apresentação ocorrerá na sede da APP Campinas no dia **08 de novembro**, a partir das 9h. Estes cinco grupos já farão parte do shortlist da premiação.

A ordem de apresentação dos grupos na reunião supra mencionada será definida por meio de sorteio a ser realizado pela própria APP Campinas, cujos resultados serão divulgadas no site [www.midiafestival.com.br](http://www.midiafestival.com.br).

A equipe só poderá participar da referida reunião de apresentação se apresentar-se de forma pontual e completa (todos os seus integrantes). O tempo máximo de apresentação será de 20 minutos.

Local: sede da APP Campinas  
Av. João Erbolato, 376  
CEP 13070-070 – Jd. Chapadão – Campinas  
Fone/Fax: (19) 3255.1081

#### **Artigo 8 - Premiação**

A equipe classificada em primeiro lugar, receberá um troféu de premiação. Cada participante do grupo receberá o seu certificado, e principalmente o crédito pela campanha.

Os grupos classificados em segundo e terceiro lugar receberão um troféu para a equipe e cada participante receberá seu certificado.

#### **Artigo 9 - Divulgação dos resultados:**

Os trabalhos premiados serão revelados durante o Mídia Festival **2017**, evento que será realizado no dia **16 de novembro de 2017**.

#### **Artigo 10 – Disposições finais**

As peças classificadas no shortlist serão automaticamente incorporadas ao acervo do evento Mídia Festival 2017. As equipes concordam que, se sua peça for classificada no shortlist, a mesma poderá fazer parte de materiais promocionais relativos à premiação, sendo certo que este material, se produzido, poderá ser comercializado pela entidade, reproduzido ou distribuído gratuitamente, de acordo com critérios da APP Campinas.

**Sede APP - Campinas**  
Av. João Erbolato, 376  
CEP 13070-070 – Jd. Chapadão – Campinas  
Fone/Fax: (19) 3255.1081  
[www.appcampinas.com.br](http://www.appcampinas.com.br)