



Regolamento 70° Concorso Nazionale 2019

Roma 2-3-4-5 Dicembre

Come ogni anno, A.I.B.E.S. - Associazione Italiana Barman e Sostenitori - organizza tra i suoi Soci il Concorso Nazionale, che servirà anche a selezionare il concorrente che la rappresenterà al WCC: il World Cocktail Championship dell'International Bartenders Association (IBA) che si terrà l'anno successivo.

Prendendo ispirazione dal forte interesse storico e paesaggistico della nostra Capitale, che ci ospiterà per il Nazionale 2019, il Consiglio Nazionale e i Soci Sostenitori hanno deciso di dedicare il concorso al tema **“Roma città eterna e la sua Dolce Vita”**.

Tutte le ricette in gara dovranno prendere spunto da questo tema.

Il Concorso Nazionale prevede otto categorie di cocktail. Sei di esse vengono assegnate ogni anno alle diverse sezioni, per far sì che in due anni tutte le sezioni abbiano gareggiato in tutte le categorie; una categoria è poi riservata a chi si qualifica al Nazionale tramite il “Last Call Competition”, e l'ultima è riservata agli Aspiranti Barman. Ogni sezione dovrà scegliere tre concorrenti tra i Soci effettivi (Barman e capo-Barman) e un concorrente Aspirante Barman, selezionandoli tramite i propri concorsi regionali.

Le quattro ricette inedite, tre per ogni Socio Barman e una per il Socio Aspirante, dovranno essere inviate dal rispettivo Fiduciario entro il 31 Agosto 2019 all'indirizzo ricette@aibes.it.

L'unico format accettato per la comunicazione delle ricette è il “Modulo Ricetta ufficiale” allegato a questo regolamento, scrivibile direttamente dal computer.

Le ricette inviate dopo il 31 Agosto, o inviate in un format diverso da quello indicato, oppure non complete, saranno penalizzate da uno a cinque punti. Tutte le ricette dovranno essere controllate dal Fiduciario prima del loro invio, e poi dal Direttore del concorso. Dopo che la ricetta è stata inviata dal Fiduciario al Direttore del concorso non sarà più possibile effettuare modifiche. È responsabilità del concorrente e del suo Fiduciario che le ricette siano originali ed in linea con questo regolamento.

Tutti gli ingredienti alcolici e non alcolici utilizzati devono essere presenti nell'elenco prodotti dei Soci Sostenitori che verrà inviato ai fiduciari, ad eccezione delle categorie Mock Cocktail e Estro del Bartender, che hanno regolamenti particolari, specificati più avanti. È possibile utilizzare un prodotto commercializzato dai Soci Sostenitori, ma non presente nell'elenco, soltanto se la sua bottiglia viene portata in pedana sigillata e solo previa autorizzazione del Direttore del concorso. Sono ammessi inoltre ingredienti che fanno parte del pacchetto ingredienti che ogni American Bar deve



avere, tipo bitters (Angostura, Orange Bitters, ecc.) oltre a tutti gli ingredienti freschi, ove concessi.

Tutte le ricette ammesse al concorso devono contenere al massimo **7 cl. di prodotti alcolici**; eccezione fatta per le gocce dei bitters, le bevande sodate tipo ready to drink e i vini spumanti. Non possono essere utilizzati due o più distillati, salvo che provengano dalla stessa materia prima.

Le ricette devono essere espresse in **cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0,5 cl., 1 cl., 2,5 cl. etc.)**, cucchiari da bar, gocce o dashes. Tutte le quantità di frutta, erbe e verdure usate nelle ricette in maniera solida, devono essere riportate sul modulo nelle reali quantità in cui sono usate (ad esempio “una fetta, mezzo spicchio” etc.). I cocktail non dovranno contenere più di sei ingredienti. È possibile utilizzare **fino a 2 cl. di un prodotto home-made** precedentemente preparato, specificandone la composizione sul Modulo Ricetta (fanno eccezione la categoria Pre-dinner ed Estro del Bartender che hanno regolamenti particolari, specificati più avanti).

Decorazioni e guarnizioni

Decorazioni e guarnizioni non concorrono al calcolo dei 6 (sei) ingredienti liquidi permessi. Quindi, né la decorazione né la guarnizione saranno conteggiati come ingrediente.

Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili.

La decorazione può essere posizionata ovunque sul bicchiere. Se la decorazione cadrà dal bicchiere nel tragitto verso la giuria, ciò non sarà responsabilità della giuria o di chi la trasporta, ma della sua instabilità. Decorazioni edibili possono essere supportate e combinate usando comuni accessori in uso al bar, come piccole mollette o bastoncini di legno o metallo. L'uso di tutti questi accessori è permesso come supporto per la decorazione, o per combinare i diversi ingredienti edibili delle decorazioni. Ad esempio, una molletta posizionata da sola sul bordo del bicchiere non potrà essere usata come decorazione, ma sarà possibile usare la stessa molletta per sostenere una decorazione fatta di ingredienti edibili.

Decorazioni e guarnizioni dovranno essere preparate sul tavolo dedicato, prima di andare sul palco, nel tempo massimo di 15 minuti. Il concorrente dovrà preparare cinque decorazioni/guarnizioni per quanti sono i drink da preparare sul palco. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni fissate al bicchiere prima di salire sul palco. Le decorazioni/guarnizioni dovranno essere posizionate a fine miscelazione, esclusivamente utilizzando le pinzette o guanti bianchi (puliti o monouso in lattice). L'uso di una decorazione side o di un piccolo piatto per il servizio del cocktail, o di un vassoio vicino al cocktail saranno permessi solo per la categoria Estro del Bartender.



Tutti gli ingredienti delle guarnizioni/decorazioni devono essere indicati sul Modulo Ricetta.

Definizione di una decorazione da cocktail Una decorazione da cocktail è un prodotto edibile (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici) usata per completare e aumentare la presentazione visiva di un drink, e non deve alterarne il sapore. La decorazione va posizionata sempre sopra il bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una decorazione, questa va preparata al tavolo di preparazione **nello specifico tempo limite di 15 minuti**. Se la decorazione viene a contatto con il liquido del cocktail il concorrente non incorre in penalità.

Definizione di una guarnizione da cocktail **Una guarnizione da cocktail è fatta di uno o più prodotti edibili** (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici, ma non un liquido) e va usata per completare un drink miscelato. Essa può fare ciò visualmente, aromaticamente o anche influenzando il sapore di un cocktail. Una guarnizione non deve essere dominante nel gusto, ma può completarlo o dargli un contrasto. La guarnizione del cocktail (se usata dal concorrente) deve essere inserita dentro al bicchiere del drink, e/o usata come aroma sul bordo del bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una guarnizione, questa va preparata insieme alla decorazione al tavolo di preparazione nel tempo **specifico limite di 15 minuti**. Sul format ricette bisognerà specificare anche il modo in cui questa guarnizione viene usata. La crustas sul bordo del bicchiere è una guarnizione vera e propria che può essere fatta su tutti i bicchieri nei 15 minuti, sul tavolo di preparazione delle decorazioni/guarnizioni.

Chi utilizzerà decorazioni già fatte o preparate prima (eccezion fatta per la categoria Estro del Bartender) non sarà squalificato, ma avrà punteggio nullo per quanto riguarda la voce "Aspetto del drink".

Dopo la preparazione delle decorazioni e delle guarnizioni, i concorrenti avranno altri cinque minuti in office per preparare eventuali succhi di frutta o verdura freschi. L'organizzazione non mette a disposizione spremiagrumi, centrifughe e blender. Ci sarà un punto dove il concorrente con il proprio elettrodomestico potrà fare il suo succo fresco. Sarà a discrezione del concorrente anche portare il succo già pronto previa l'autorizzazione del presidente del concorso.

Le otto categorie di cocktail

PRE – DINNER: I Barman e i capi-Barman dovranno creare un drink che stimoli l'appetito. Un aperitivo deve essere per natura secco. I giudici infatti favoriranno i cocktail tendenti al secco o al bitter, piuttosto che quelli dolci. Le ricette dei Pre-



dinner dovranno essere composte da un minimo di 7 cl. a un massimo di 10 cl. Non dovranno contenere più di 1 cl. di prodotto dolce. I seguenti prodotti sono classificati come dolci: sciroppi, cordiali, liquori, vini fortificati, Pedro Ximenez/cream sherry, Porto, vini spumanti dolci, vini da dessert e succhi di frutta dolci. Le ricette, inoltre, non dovranno contenere più di 2 cl. di succhi di agrumi tipo: lime, limone, pompelmo, arancio e yuzu. Per questa categoria è possibile utilizzare un prodotto home-made nel quantitativo massimo di 1 cl. Sono invece ammessi e liberi tutti i vini secchi spumanti e non, il dry marsala, il dry sherry, i vermouth e tutti gli aperitivi. Il drink potrà essere servito con o senza ghiaccio, in coppetta da cocktail o in bicchiere old fashioned, entrambi messi a disposizione dall'organizzazione. Non è ammesso l'uso di cannuce.

AFTER – DINNER: I Barman e i capo-Barman dovranno creare un dessert cocktail o un cocktail digestivo. Il dessert cocktail è un drink che può essere consumato con un dessert o al posto di un dessert. Il cocktail digestivo è un drink da bere dopo il pasto per favorire la digestione o completare un dessert. Le ricette degli After-dinner dovranno essere composte da un minimo di 7 cl. a un massimo di 10 cl. Il drink potrà essere servito con o senza ghiaccio, in coppetta da cocktail o in bicchiere old fashioned, entrambi messi a disposizione dall'organizzazione. Non è ammesso l'uso di cannuce. Non è permesso l'uso di gelati, sorbetti, creme da spalmare, latticini o derivati perché per questo tipo di drink abbiamo creato appositamente la categoria Fancy, sotto riportata.

LONG – DRINK: i Barman e il capo-Barman dovranno creare un drink da servire in un bicchiere alto con ghiaccio. Esso potrà essere rinfrescante, dolce, sour o tropicale. Le ricette dovranno essere composte da un minimo di 15 cl. a un massimo di 20 cl. Non ci sono restrizioni di ingredienti, ma è necessario rispettare il corretto utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori. Le uniche cannuce ammesse per questa categoria sono quelle messe a disposizione dall'organizzazione.

SPARKLING: i Barman, capo-Barman e gli aspiranti che si sono qualificati dal torneo Last Call, dovranno creare un cocktail sparkling che deve contenere un minimo di 7 cl. di vino spumante di qualsiasi colore o residuo zuccherino. L'alcol aggiunto al vino spumante non può essere più di 4 cl. La ricetta va espressa da un minimo di 12 cl. a un massimo di 15 cl. Il concorrente può usare qualsiasi tipo di bicchiere di vetro trasparente e non colorato. I bicchieri per questa categoria sono a carico del concorrente, e non verranno forniti dall'organizzazione. Il drink può essere servito con o senza ghiaccio a discrezione del concorrente. Non è ammesso l'uso di cannuce.

FANCY: i Barman e i capo Barman saranno liberi di creare il tipo di drink che vogliono e servirlo nel bicchiere che ritengono più appropriato. Il concorrente può usare qualsiasi tipo di bicchiere di vetro trasparente e non colorato. I bicchieri per questa categoria sono a carico del concorrente, e non verranno forniti dall'organizzazione. Per la decorazione valgono le regole del concorso che sono scritte ai punti sopra. La



ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. a seconda del bicchiere che si vuole usare. Non ci sono limiti per gli ingredienti, ma è necessario rispettare il corretto utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori. Non sono ammesse decorazioni side. Sono ammesse cannuccie particolari procurate dal concorrente.

TWIST ON CLASSIC: i Barman e i capo-Barman dovranno creare un Twist su una ricetta classica. La ricetta di riferimento sarà quella riportata nell'ultimo ricettario IBA, e il suo nome dovrà essere specificato sul Modulo Ricetta del concorso. I cambiamenti da apportare alla ricetta sono minimo 3, e massimo 4, in modo da non snaturare il carattere della ricetta originale. Il drink potrà essere servito con o senza ghiaccio, in coppetta da cocktail, bicchiere old fashioned o bicchiere da long-drink. Il cambio del bicchiere e del modo di servizio vanno considerati una sola modifica. Anche il cambio della guarnizione va considerato come una sola modifica. La ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. a seconda se questa sarà uno short, un medium o un long-drink. Per la decorazione valgono le regole del concorso che sono scritte ai punti sopra. Non sono ammesse cannuccie particolari, ma solo quelle messe a disposizione dall'organizzazione. È importante tenere presente che il concorrente deve reinterpretare, ma non snaturare la ricetta di base. Visto il nome e solo in questa categoria, il consiglio ha deciso che per dare risalto alla storia dei concorsi della nostra associazione, **i concorrenti che in pedana indosseranno la giacca bianca avranno due punti di merito.**

ESTRO DEL BARTENDER: in questa categoria non ci sono limiti alla fantasia, il Barman o capo Barman può creare il drink che vuole e servirlo nel contenitore che ritiene più opportuno. Anche per la decorazione non ci sono regole e può essere usato qualsiasi ingrediente, edibile e non. In questo caso la decorazione può essere anche preparata prima. È permesso l'uso di un side. Si fa solo presente che è importante considerare la grandezza dei banchi di lavoro e il tragitto che fanno i cocktail dal palco alla giuria, quindi si consiglia che i contenitori dei drink e i side siano delle misure appropriate. Side e decorazioni devono essere messi in opera in 15 minuti sul tavolo delle decorazioni. La ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. In via eccezionale, per questa categoria è permesso l'uso di un solo prodotto alcolico o non alcolico che non faccia parte dei prodotti dei Soci Sostenitori. È importante, però, che esso sia commercializzato in Italia e che non vada in conflitto con i prodotti dei Soci Sostenitori, o in caso contrario l'organizzazione si riserverà il diritto di sostituire l'ingrediente selezionato con quello dei Soci Sostenitori. Il prodotto, inoltre, dovrà essere presentato in pedana ancora chiuso e dovrà essere autorizzato dal Direttore del concorso. Per questa categoria i prodotti home-made permessi sono due con una quantità massima di 4 cl totali. Sono ammesse cannuccie particolari procurate dal concorrente, ove desiderato. Solo in questa categoria ci sarà un giudice che giudicherà l'estro di ogni bartender così da dare un punteggio di due



punti di merito al concorrente più estroso. Il giudice potrà considerare tutti gli aspetti del lavoro fatto dal bartender dalla ricetta fino alla performance sulla pedana del concorso.

MOCK COCKTAIL O VIRGIN COCKTAIL: l'Aspirante Barman qualificatosi dal concorso regionale dovrà creare un drink analcolico. Il concorrente può usare qualsiasi tipo di bicchiere di vetro trasparente e non colorato. I bicchieri per questa categoria sono a carico del concorrente, e non verranno forniti dall'organizzazione. Per la decorazione valgono le regole del concorso che sono scritte ai punti sopra. La ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. Non ci sono limiti agli ingredienti, ma è obbligatorio usare prodotti analcolici, di cui 1 obbligatoriamente dei Soci Sostenitori, e gli altri che non siano in concorrenza con quelli dei Soci Sostenitori. In caso contrario, l'organizzazione si riserva il diritto di sostituire il prodotto con quello dei Soci Sostenitori. Non sono ammesse decorazioni side. Sono ammesse cannuce particolari procurate dal concorrente.

Regole Generali

Ogni concorrente del concorso nazionale può partecipare a una sola e unica categoria. **Si può concorrere con la divisa AIBES, la divisa da lavoro o con un abbigliamento consono all'evento al quale sta partecipando da protagonista.** Se non rispetta questa regola sarà penalizzato dai giudici tecnici. Fa eccezione a questa regola solo nella categoria Estro del bartender.

È possibile lavorare con metal pour e Jigger. Il concorrente deve usare i propri attrezzi di lavoro.

I vincitori delle otto categorie si affronteranno in una finalissima per decretare chi parteciperà al W.C.C del 2020.

Tempi e penalità della competizione

I concorrenti saranno chiamati dallo speaker a presentarsi in office con un primo appello. Chi non sarà presente sarà richiamato dopo cinque minuti con un secondo appello. Chi non si presenterà dopo altri cinque minuti dal secondo appello sarà squalificato dal concorso.

Il tempo per la preparazione delle guarnizioni/decorazioni è di 15 minuti. Al quindicesimo minuto il concorrente sarà fermato e potrà usare sul palco quello che ha preparato fino a quel punto.



Durante la gara il concorrente dovrà preparare 5 drink. Se non riesce a preparare tutti e cinque i drink, prende il punteggio su quelli che ha preparato. Il giudice del gusto riceverà quello che il concorrente ha preparato.

I concorrenti avranno 7 minuti per mixare i propri cocktails. Il concorrente che eccederà nei tempi sarà penalizzato dai giudici tecnici.

Il giudice delle decorazioni avrà anche il compito di controllare che tutti e cinque i cocktail abbiano il medesimo aspetto, se questo non avverrà il concorrente sarà penalizzato da uno a cinque punti sul punteggio totale del suo drink.

Di tutti i punteggi che verranno dati ai concorrenti, non saranno calcolati quelli del giudice che ha dato la somma di punti più alta e quelli del giudice che ha dato la somma più bassa. La classifica sarà basata quindi sul punteggio di soli tre giudici, al fine di garantire massima equità di giudizio ai nostri Soci concorrenti.

Finalissima

Gli otto vincitori delle diverse categorie si scontreranno per decidere chi andrà a rappresentare A.I.B.E.S. al W.C.C. dell'anno successivo. Essi riprodurranno la ricetta vincitrice esattamente come è stata presentata nella finale di categoria. Dovranno realizzare due cocktail, entrambi decorati. Durante la preparazione ci descriveranno la loro ricetta, da cosa hanno preso ispirazione e, se mai ci fosse, anche l'idea eco-sostenibile che c'è dietro. Se riusciranno a farlo in lingua inglese avranno un punteggio di merito, in quanto ci dovranno rappresentare in un concorso mondiale in cui l'inglese è lingua ufficiale. Comunque sia, ogni concorrente durante la preparazione del drink dovrà rispondere ad alcune domande in lingua inglese, riguardanti la propria vita lavorativa. Tutti gli otto concorrenti saranno giudicati per quanto riguarda la tecnica di preparazione. I drink invece saranno valutati sotto l'aspetto estetico, gustativo e per quanto le ricette siano attinenti alla categoria di cui facevano parte. La somma di tutti questi punteggi ci darà il nostro campione per il 2019.

Premi

PREMI DI CATEGORIA: saranno premiati i primi di ogni categoria. Faranno classifica il gusto, l'aroma e l'aspetto del drink. A parità di punteggio farà classifica prima il gusto e poi a seguire l'aspetto e l'aroma.

PREMIO MIGLIOR DECORAZIONE: sarà premiata la miglior decorazione/guarnizione del concorso.

PREMIO MIGLIOR TECNICA: sarà premiato il concorrente con il miglior punteggio in tecnica.