



Regolamento Last Call 2019

Come ogni anno, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) organizza per i Soci che non si sono qualificati ai Concorsi Regionali il Concorso Last Call, che servirà a selezionare i concorrenti che parteciperanno al 70° Concorso Nazionale A.I.B.E.S. 2019 nella categoria “Sparkling”.

I concorrenti che parteciperanno al Last Call dovranno inviare 2 ricette inedite: 1 Fancy al Caffè per il Last Call. (Si prepareranno 5 drink) e 1 Sparkling per la finale, alla quale parteciperanno i primi 16 classificati. La classifica non terrà conto della categoria dei partecipanti (C.B.-B.-A.B.) ma solo del risultato della competizione Last Call. Se le 2 ricette inedite saranno inviate dai rispettivi Fiduciari entro il **15 ottobre 2019** all'indirizzo ricette@aibes.it, il costo di partecipazione al 70° Concorso Nazionale sarà di € 350 a persona, (INVIANDO IL PAGAMENTO CON BONIFICO a: **A.I.B.E.S. ASSOCIAZIONE, Iban: IT59S0617501618000005483480**).

Se invece verranno spedite dopo il **15 ottobre 2019**, il costo sarà di €400 a persona. L'unico formato accettato per la comunicazione delle ricette è il Modulo Ricetta ufficiale allegato a questo regolamento, compilato in Excel.

Tutti gli ingredienti alcolici e non alcolici utilizzati devono essere presenti nell'elenco prodotti dei Soci Sostenitori che verrà inviato ai fiduciari. Sono ammessi inoltre ingredienti che fanno parte del pacchetto ingredienti che ogni American Bar deve avere, tipo: 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.), cucchiaini 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.

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, ma per rispettare il tema del concorso non sarà ammessa la plastica. 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, 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 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 non saranno permessi. 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 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.

Categoria dei cocktails

FANCY al CAFFÈ: I concorrenti saranno liberi di creare il tipo di drink che vogliono e servirlo nel bicchiere che ritengono più appropriato. Unico OBBLIGO è che l'ingrediente caratterizzante del drink sia il caffè tostato. La miscela potrà essere usata sia in grani che macinata. Sono permessi tutti i tipi di estrazione della bevanda. 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 cannuce particolari procurate dal concorrente, ove desiderato, purché siano eco-sostenibili.

SPARKLING: I Concorrenti che si sono qualificati dal torneo Last Call, dovranno preparare 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.

Regole Generali

Il concorrente 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.

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



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.