

Regolamento Gara a Squadre Convegno Nazionale AIBES Padova 12-13 Ottobre 2020

Il **concorso AIBES 2020** si svolgerà a Padova.

Ogni sezione potrà partecipare con una squadra composta da 4 concorrenti regolarmente iscritti all'Associazione, di cui almeno 1 Aspirante barman che dovrà obbligatoriamente gareggiare nella categoria sparkling, capitanati dal proprio Fiduciario che avrà il compito, sul palco, di raccontare la performance dei colleghi.

I criteri per scegliere i concorrenti sono a discrezione del Fiduciario di sezione che dovrà attenersi a 1 semplice regola: i concorrenti devono far parte della sezione per cui gareggiano. Ogni concorrente dovrà pagare le spese di vitto e alloggio, che visto il particolare momento saranno il più basso possibile, verranno pubblicate le tariffe quanto prima.

Ogni componente della squadra parteciperà in una categoria diversa e sarà valutato secondo le regole AIBES (tecnica, aspetto, aroma e gusto).

La sua posizione in classifica darà un punteggio alla propria squadra e questo sarà assegnato a scalare dal primo al diciassettesimo posto (25, 22, 20, 18, 16, 15, 13, 12, 10, 9, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1).

REGOLAMENTO_GENERALE

La squadra avrà 10 minuti totali sul palco, ogni concorrente dovrà preparare 2 drink decorati, il fiduciario potrà utilizzare il tempo come ritiene opportuno, tipo spiegare le ricette o far intervenire direttamente i concorrenti. La squadra per valorizzare l'unione può scegliere un tema, che dovrà essere dichiarato prima ed approvato dal direttore del concorso, le comunicazioni andranno fatte entro il 4 ottobre.

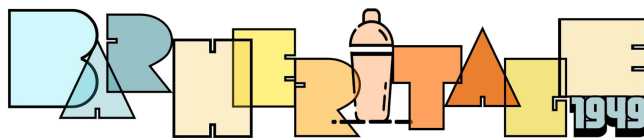
Le ricette dovranno essere inedite, utilizzando **solo prodotti dei Sostenitori distribuiti in Italia**. E' possibile conoscere le Aziende visitando il sito www.aibes.it

Sono ammesse spremute fresche, centrifugati, marmellate, confetture, spezie, erbe, verdure, frutta, gelati, sorbetti, latticini e altri prodotti simili (non si possono usare succhi di frutta o bibite se non dei sostenitori).

Le ricette devono essere espresse in cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0,5 cl., 1 cl., 2,5 cl., ecc.), 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", ecc.).

I cocktail non dovranno contenere più di sette ingredienti.

E' possibile utilizzare un prodotto homemade (che non sia uno sciroppo), correttamente etichettato a norma di legge, nel quantitativo massimo di 1 cl



Regolamento Gara a Squadre Convegno Nazionale AIBES Padova 12-13 Ottobre 2020

Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili e non concorrono al calcolo dei sette ingredienti permessi.

Quindi, né la decorazione né la guarnizione saranno conteggiati come ingredienti, ma dovranno essere indicati sul Modulo Ricetta.

Decorazioni, guarnizioni, spremute, centrifughe, ecc., dovranno essere preparate in office, nel tempo massimo di 15 minuti, al termine del quale il concorrente dovrà interrompere il lavoro e non potrà ultimarle.

La decorazione potrà essere posizionata ovunque sul bicchiere ma questa operazione dovrà essere fatta a fine miscelazione esclusivamente utilizzando le pinzette o guanti (bianchi puliti o monouso).

Non sono ammesse decorazioni fissate al bicchiere prima di salire sul palco tantomeno l'uso di side.

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.

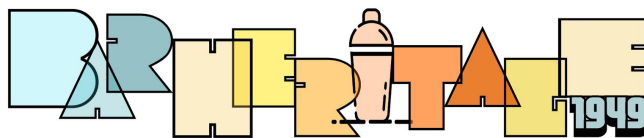
❖ **Definizione di una decorazione da cocktail**

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 dovrà essere posizionata sempre sopra il bicchiere.

❖ **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 potrà influenzarlo a livello visivo, aromatico e di sapore. La guarnizione del cocktail, se prevista, potrà essere inserita all'interno del bicchiere e/o usata come aroma sul bordo.

La crustas sul bordo del bicchiere è una guarnizione vera e propria che dovrà essere fatta su tutti i bicchieri nei 10 minuti in pedana.



Regolamento Gara a Squadre Convegno Nazionale AIBES Padova 12-13 Ottobre 2020

I bicchieri da utilizzare sono esclusivamente quelli di RCR

Ogni concorrente **Barman / Capo Barman** dovrà scegliere una categoria tra quelle elencate. Non si possono avere due concorrenti della medesima sezione nella stessa categoria.

PRE-DINNER

E' un aperitivo e deve stimolare l'appetito. Le ricette dovranno essere composte da un minimo di 7 cl. a un massimo di 15 cl. ed il drink potrà essere servito con o senza ghiaccio, in coppetta da cocktail o in bicchiere old fashioned.

Il suo gusto deve essere tendenzialmente secco e amaro, gusto che i giudici favoriranno. Non dovrà contenere più di 1 cl. di prodotto dolce (es. sciroppi, cordiali, liquori, vini fortificati, Pedro Ximenez/cream Sherry, Porto, vini spumanti dolci, vini da dessert e succhi di frutta dolci).

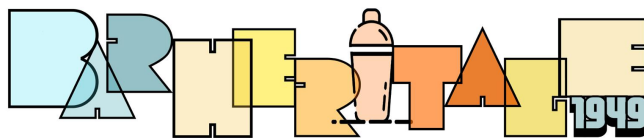
AFTER-DINNER

Il cocktail digestivo è un drink da bere dopo il pasto per favorire la digestione o completare un dessert. Le ricette dovranno essere composte da un minimo di 7 cl. a un massimo di 15 cl. ed il drink potrà essere servito con o senza ghiaccio, in coppetta da cocktail o in bicchiere old fashioned.

LONG-DRINK

Esso potrà essere rinfrescante, dolce, sour o tropicale e dovrà essere servito in un bicchiere alto con ghiaccio. Le ricette dovranno essere composte da un minimo di 15 cl. a un massimo di 25 cl.

I concorrenti **Aspiranti Barman** parteciperanno nella categoria



Regolamento Gara a Squadre Convegno Nazionale AIBES Padova 12-13 Ottobre 2020

SPARKLING

gli aspiranti dovranno creare un cocktail sparkling che deve contenere un minimo di 7 cl. di vino spumante di qualsiasi colore o residuo zuccherino. La ricetta dovrà

contenere un massimo di 20 cl. Il concorrente può usare qualsiasi tipo di bicchiere e sono a carico del concorrente. Il drink può essere servito con o senza ghiaccio a discrezione del concorrente. Non è ammesso l'uso di cannucce.

Classifiche

Tutte le squadre saranno valutate dalle stesse giurie.

Vi saranno 3/5 giudici di tecnica, un giudice di performance (che valuterà anche la prestazione del fiduciario), 2 giudici per categoria per valutare il drink (i giudici potranno valutare anche due categorie diverse)

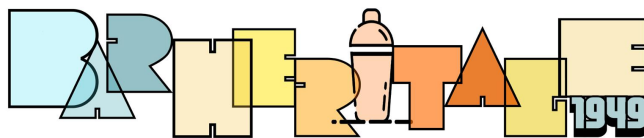
Nella classifica di categoria ci saranno colonne separate che prevedono i seguenti criteri:

- Tecnica
- Aspetto del drink
- Aroma del drink
- Gusto del drink

Sarà decretato vincitore il concorrente che raggiungerà il punteggio totale più alto.

In caso di parità, tra uno o più concorrenti, i criteri che determineranno la classifica saranno nell'ordine seguente:

1. Gusto del drink
2. Tecnica
3. Aroma del drink
4. Aspetto del drink



Regolamento Gara a Squadre Convegno Nazionale AIBES Padova 12-13 Ottobre 2020

Punti Speciali

Durante la manifestazione, possono essere organizzate delle prove fuori concorso che daranno punti extra alle sezioni, queste piccole gare possono riguardare: abilità,

conoscenza, degustazione o qualunque altra attività che la Presidenza AIBES e/o i Sostenitori riterranno idonee per valorizzare i loro prodotti.

Le ricette per il Concorso dovranno essere spedite dal fiduciario in carica, dopo averle corrette, a ricette@aibes.it entro il giorno 8 settembre 2020 utilizzando il modulo allegato e scritte esclusivamente al computer, le ricette con errori, in ritardo o in qualunque modo ritenute non corrette verranno penalizzate fino a 5 punti nella classifica di categoria