



Regolamento del Concorso “Iba Drink 2017”

Organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist
5° Edizione

Data di svolgimento: 10 ed 11 Aprile 2017, due giorni

Luogo: La Spezia

Descrizione: il concorso è riservato agli iscritti del secondo Biennio degli Istituti per l'Enogastronomia e del Monoennio, settore Sala-Bar, accompagnati da un docente.

Un allievo partecipante (al massimo due) per la prova pratica.

I concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica e una degustativa.

La categoria della gara è unica e consiste nell'estrazione dei cocktail IBA (in vari momenti diversi) e nella realizzazione pratica. Il concorso sarà ad esclusione diretta.

La prova sarà preceduta da una prova teorica che darà punteggio nella prova pratica.

La prova teorica dovrà essere sostenuta da un solo allievo per Istituto.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist. La data 10 ed 11 Aprile dalle ore 14 del 10 aprile e verrà confermata a Gennaio 017. Il concorso terminerà il giorno 11 aprile entro le 19.

Art. 2 –Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per l'Enogastronomia ed esaltare il settore riservato ai barmen. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e dei drink internazionali.

Art. 3 –Come partecipare

Il concorso è riservato agli allievi del secondo Biennio degli Istituti per i servizi di enogastronomia e del Monoennio. Ogni Istituto decide quale allievo far partecipare. Chi ha vinto l'anno precedente (come allievo) non potrà partecipare.

Ogni Istituto può gareggiare con massimo 2 allievi.

Il concorso prevede la partecipazione di massimo 20 scuole.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 20 Gennaio 2017 a concorsoaiBM@gmail.com. Dovranno essere segnalati il nominativo dell'allievo (o di due) e dell'insegnante accompagnatore.

Le spese di viaggio e alloggio dalla propria sede alla località del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente le materie prime. L'istituto partecipante potrà anche utilizzare la propria attrezzatura personale (shaker, ecc.)

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. I cocktails scelti sono 18 tra quelli IBA. Il cocktail deve essere preparato per **una** persona e servito alla giuria.

Art. 5 -Svolgimento della prova teorica e pratica

La prova teorica consiste nella realizzazione di un cruciverba tipo questo:

<http://www.aibmproject.it/quanto-ne-sai-dei-cocktails-iba/>

Per rendere omogenea la preparazione, abbiamo deciso che le pagine da studiare (da dove saranno estratte le definizioni) sono le stesse dei cocktails IBA che si trovano su www.aibmproject.it sezione cocktails IBA. Per cui tutti avranno lo stesso materiale.

Chi prima finisce il cruciverba ha diritto a 100 punti, poi man mano chi termina, in successione, a 90, 80 e così via. Fino ad esaurimento tempo (30 minuti). La prova teorica farà graduatoria a sé (e verranno premiati i primi tre classificati).

Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica ed una di degustazione.

I concorrenti si sfideranno sullo stesso cocktail estratto dalla giura. Se alla seconda *manche* esce estratto lo stesso drink, sarà estratto un altro.

La miscelazione deve avvenire solo con tecnica classica (non si usa il metal pour, né conteggio in once).

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) ed esperti del settore.

Trofei per i primi classificati e gadget e sorprese per tutti gli altri partecipanti. Le foto della manifestazione e le ricette saranno pubblicate sul sito www.aibmproject.it e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa.

Per informazioni e chiarimenti:

Angelo Desimoni- concorsiaibm@gmail.com

3485473802

www.aibmproject.it sezione Concorsi AIBM

Seguono: modulo di adesione, ricette e schede di valutazione.

Nome Istituto _____

Indirizzo _____ Città _____

Prov. _____ Tel. _____ E-mail _____

Docente accompagnatore _____

Telefono _____

Allievi

Per il settore competizione cocktails IBA

Nome, cognome, classe _____

Nome, cognome, classe _____

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

Cocktail scelti

Vesper	Kamikaze	White lady
Between the sheets	Cosmopolitan	Golden dream
French Martini	Lemon Drop Martini	Hemingway special
Angel face	Paradise	Yellow Bird
Mary pickford	Daiquiri	Aviation
Bacardi	Sidecar	Casino

Ricettario

<p>Vesper</p> <p>6 cl Gin 1,5 cl Vodka 0,75 cl Lillet Blonde Twist di limone (guarnizione)</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail, aggiungendo la twist di limone.</p>	<p>Kamikaze</p> <p>3 cl Vodka 3 cl Triple sec 3 cl Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>White lady</p> <p>4 cl Gin 3 cl Triple Sec 2 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.</p>
<p>Between the sheets</p> <p>3 cl Rum chiaro 3 cl Cognac 3 cl Triple Sec 2 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Cosmopolitan</p> <p>4 cl Vodka al limone 1,5 cl Cointreau 1,5 cl Succo di lime 3 cl Succo di mirtillo rosso</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker riempito con ghiaccio e si serve in una doppia coppetta a cocktail, guarnito con una fettina di lime.</p>	<p>Golden dream</p> <p>2 cl Liquore Galliano 2 cl Triple Sec 2 cl Succo d'arancia 1 cl Crema di latte</p> <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio, agitando energicamente e si serve in una coppetta a cocktail.</p>
<p>French Martini</p> <p>4,5 cl Vodka 1,5 cl Liquore di lampone 1,5 cl Succo di ananas</p> <p>Procedimento: Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Filtrare in una coppetta a cocktail ben fredda. Spruzzare olio essenziale di limone (da una scorzetta) sul drink.</p>	<p>Lemon drop martini</p> <p>2,5 cl Vodka al limone 2 cl Triple Sec 1,5 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail con il bordo orlato di zucchero, guarnendo con fetta</p>	<p>Hemingway special</p> <p>6 cl Rum chiaro 4 cl Succo di pompelmo 1,5 cl Maraschino 1,5 cl Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.</p>

	di limone.	
<p>Angel face</p> <p>3 cl Gin 3 cl Apricot brandy 3 cl Calvados</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Paradise</p> <p>3 cl Gin 3 cl Apricot brandy 3 cl Calvados</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Yellow Bird</p> <p>3 cl Rum chiaro 1,5 cl Galliano 1,5 cl Triple sec 1,5 cl Succo di lime</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Mary pickford</p> <p>6 cl Rum chiaro 1 cl Maraschino 6 cl Succo d'ananas 1 cl Sciroppo di granatina</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una doppia coppetta a cocktail. Non prevede guarnizione.</p>	<p>Daiquiri</p> <p>4,5 cl Rum bianco 2,5 cl Succo di lime 1,5 cl Sciroppo di zucchero</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail raffreddata.</p>	<p>Aviation</p> <p>4,5 cl Gin 1,5 cl Maraschino 1,5 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Bacardi</p> <p>4,5 cl Rum Bacardi bianco 2 cl Succo di lime fresco 1 cl Sciroppo di granatina</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Sidecar</p> <p>5 cl Cognac 2 cl Triple Sec 2 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.</p>	<p>Casino</p> <p>4 cl Old Tom Gin 1 cl Maraschino 1 cl Orange Bitters 1 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail. Guarnire con lemon twist e una ciliegia al maraschino.</p>



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Aspetto e presentazione del concorrente	1 - 5 =
2	Impropria manipolazione degli utensili di lavoro e/o decorazione	1 - 10 =
3	Non agitare succhi e/o creme prima di versarli	1 - 10 =
4	Non aver controllato correttamente gli ingredienti della ricetta	1 - 5 =
5	Non raffreddare gli strumenti: shaker, mixing glass, bicchieri	1 - 10 =
6	Non eliminare l'acqua dallo shaker e dal mixing glass	1 - 10 =
7	Corretto uso dello shaker e mixing glass	1 - 10 =
8	Errate proporzioni del cocktail per dosaggio sbagliato	1 - 20 =
9	Sporcare il piano di lavoro	1 - 10 =
10	Superare il tempo limite	1 - 10 =
Totale		_____/100

Eventuali note:

Data

Firma della commissione tecnica

Legenda

Il punteggio è da 0 a tot punti. Alcune voci si fermano a 5 punti, mentre altre voci possono avere una forbisce più ampia.

- 1) Aspetto professionale, ben vestito, magari in divisa del lavoro. Presentazione con nome e cognome del concorrente. Per gli uomini: capelli curati, mani curate, niente anelli tranne la fede. Per le donne: capelli legati, un velo di trucco, niente anelli tranne la fede, niente braccialetti, orecchini non vistosi. Unghie curate per tutti e due.
- 2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo); è consentito filtrare il cocktail dallo shaker senza strainer.
- 3) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso
- 4) Solo dopo aver iniziato il drink, il concorrente si rende conto di non aver preso tutti gli ingredienti. In quel caso può andarli a recuperare, ma avrà qualche punto di penalizzazione.
- 5) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, mixing glass, bicchieri).
- 6) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato
- 7) Lo shaker può essere rivolto alla destra o sinistra del barman ed agitato (vetro del Boston verso il barman e tappo del Continentale sempre verso il barman), tuttavia si deve rispettare il tempo utile della shakerata: almeno 8 secondi per cocktails particolarmente densi; il mixing glass deve avere il beccuccio rivolto verso il cliente.
- 8) Errate proporzioni del drink. In ogni caso il cocktail va servito ad un dito dal bordo. Il cocktail va fatto per una sola persona. Il giudice tecnico farà utilizzare il pour check per dare a tutti la stessa opportunità di controllare l'esatto versaggio. Il metro di giudizio è il seguente: Dose esatta dell'ingrediente massimo punteggio, poi si va a scendere per ogni errata dose. Per esempio: la dose dell'Angel Face è 3 cl. Se il concorrente fa 3 cl, prenderà il massimo punteggio. Se invece fa 2,8 prenderà 18, se 2,5, 16 e così' via. Naturalmente vale lo stesso anche se sbaglia per eccesso.
- 9) Anche il cubetto di ghiaccio che cade viene considerato come "sporcare il piano di lavoro", così anche eventuale gocce che filtrano fuori dal bicchiere.
- 10) Il tempo massimo per realizzare il cocktail, guarnizione compresa è 4 minuti. La guarnizione/decorazione può essere preparata in anticipo. Se si va in *over time*, ogni 30 secondi si viene penalizzati di 2 punti. Il tempo parte da quando i due concorrenti dichiarano di essere pronti per la gara (1 minuto per prendere gli ingredienti). Se un concorrente non ricorda gli ingredienti, può essere aiutato dal giudice di gara, previa richiesta, ma sarà penalizzato di 4 punti.