



Regolamento della finale del concorso “Iba Drink 2019”

Organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist
Speciale 7° Edizione

Finale del 15 e 16 aprile 2019

Descrizione: il concorso è riservato a coloro che hanno superato le tre tappe (12 scuole + 3 che verranno ripescate a fine marzo 2019, le quarte classificate). Totale 15 istituti partecipanti.

Un allievo partecipante per la prova pratica e teorica.

I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica.

La categoria della gara è unica e consiste nell'estrazione dei cocktail IBA (in vari momenti diversi) e nella realizzazione pratica secondo tecnica shake&strain e tecnica mix&strain. È prevista anche la prova teorica con cruciverba.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist, in collaborazione con alcuni Istituti per i Servizi di Enogastronomia. Si svolge in due giornate.

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 e chi può partecipare

Il concorso è riservato agli allievi del secondo Biennio degli Istituti per i servizi di enogastronomia e del Monoennio che hanno superato le tappe (12 scuole + 3 che verranno ripescate a fine marzo 2019). Totale 15 istituti partecipanti.

Ogni Istituto può gareggiare **con un allievo**, accompagnato dal docente.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente le materie prime. L'istituto partecipante potrà anche utilizzare solo l'attrezzatura messa a disposizione dell'organizzazione (shaker, coppette, ecc.). **Non è consentito** utilizzare propria attrezzatura.

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. I cocktails scelti per la finale sono 18 tra quelli IBA, tutti con lo shaker. Il cocktail deve essere preparato per **una** persona.

Art. 6 -Svolgimento della prova pratica e teorica

Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati dalla giuria tecnica ed il giudizio è insindacabile.

I concorrenti si sfideranno sullo stesso cocktail estratto dalla giuria.

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

La tecnica deve essere uniforme a queste due:

Shake & Strain (con shaker)

<https://www.youtube.com/watch?v=3PDwVamvaFE>

Mix & Strain (con mixing glass)

<https://youtu.be/ikWKNc6uX2s>

Questo per dare un'uniformità di giudizio.

Per la prova teorica dovranno svolgere in massimo 30 minuti un cruciverba (con il più alto numero di soluzioni, possibilmente). Le soluzioni possono essere ricavate dallo studio delle singole pagine dei cocktails proposti, che si trovano qui: http://www.aibmproject.it/iba_official_cocktails/¹

qui è possibile vedere il cruciverba da risolvere nella precedente edizione <http://crossword.info/luigi/cocktailiba2>

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) ed esperti del settore che saranno aiutati da registrazioni delle performance. Il giudizio della giuria sarà insindacabile, le schede saranno inviate in un secondo momento.

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

Vincono i primi tre della pratica ed i primi 3 della teoria (due classifiche differenti). **L'Associazione si farà carico della spesa inerente il pernottamento della notte tra i due giorni e della cena.** L'organizzazione fornirà indicazioni inerenti l'Hotel in convenzione.

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.

¹ Nota bene: i cocktails da studiare SONO solo quelli compresi nell'elenco di questo regolamento e non tutti.

Cocktail scelti per la finale (tutti shaker&strain)

Angel face	Lemon Drop Martini	White lady
Daiquiri	Grasshopper	Between the sheets
Yellow bird	Sidecar	Paradise
Kamikaze	Alexander	Gin fizz
Golden dream	Golden Cadillac	Margarita
Aviation	Bacardi	Vesper

<p>Angel face</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cl Gin • 3 cl Apricot brandy • 3 cl Calvados <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Lemon drop martini</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 cl Vodka al limone • 2 cl Triple Sec • 1,5 cl Succo di limone fresco <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail con il bordo orlato di zucchero, guarnendo con fetta di limone.</p>	<p>White lady</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 cl Gin • 3 cl Triple Sec • 2 cl Succo di limone fresco <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.</p>
<p>Daiquiri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl Rum bianco • 2,5 cl Succo di lime • 1,5 cl Sciroppo di zucchero <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail raffreddata.</p>	<p>Grasshopper</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cl Crema di menta verde • 3 cl Crema di cacao bianco • 3 cl Crema di latte <p>Procedimento: si prepara nello shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Between the sheets</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3cl Rum chiaro • 3 cl Cognac • 3 cl Triple Sec • 2 cl Succo di limone fresco <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Yellow bird</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cl Rum chiaro • 1,5 cl Galliano • 1,5 cl Triple sec • 1,5 cl Succo di lime <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Sidecar</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 cl Cognac • 2 cl Triple Sec • 2 cl Succo di limone fresco <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.</p>	<p>Paradise</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,5 cl Gin • 2 cl Apricot Brandy • 1,5 cl Succo d'arancia <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta da cocktail ben fredda.</p>
<p>Kamikaze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cl Vodka • 3 cl Triple sec • 3 cl Succo di lime fresco <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Alexander</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cl Cognac • 3 cl Crema di cacao scura • 3 cl Crema di latte <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in</p>	<p>Gin fizz</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl Gin • 3 cl Succo di limone fresco • 1 cl Sciroppo di zucchero • 8 cl Soda water <p>Procedimento: shakerare gli ingredienti, tranne la soda water.</p>

	una coppetta a cocktails. Si aggiunge, alla fine, una spolverata di noce moscata, grattugiandola.	Versare in un highball e colmare con soda. Guarnire con una fetta di limone
<p>Golden dream</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 cl Liquore Galliano • 2 cl Triple Sec • 2 cl Succo d'arancia • 1 cl Crema di latte <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio, agitando energicamente e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Golden cadillac²</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 cl Liquore Galliano • 2 cl Crema di cacao bianca • 2 cl Crema di latte <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Vesper</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 cl Gin • 1,5 cl Vodka • 0,75 cl Lillet Blonde • Twist di limone (guarnizione) <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail, aggiungendo la twist di limone.</p>
<p>Margarita</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,5 cl Tequila • 2 cl Cointreau • 1.5 cl Succo di lime <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail. Si "orla" la coppetta a cocktail con del sale.</p>	<p>Bacardi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl Rum Bacardi bianco • 2 cl Succo di lime fresco • 1 cl Sciroppo di granatina <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Aviation</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl Gin • 1,5 cl Maraschino • 1,5 cl Succo di limone fresco <p>Procedimento: shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>

² http://www.aibmproject.it/golden_cadillac/



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Ricetta non ricordata o aiuto dalla giuria	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 e loro corretto uso	1 - 10 =
7	Sbagliare la ricetta nell'atto dell'esecuzione (anche per un solo ingrediente)	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

11	Divisa in ordine	1 - 10 =
----	------------------	----------

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 forbice più ampia, come quella del dosaggio. Il concorrente si presenterà con la propria divisa della scuola, ordinata.

- 1) Se il concorrente non ricorda la ricetta e chiede l'aiuto alla giuria, questa può aiutarlo, ma in questo caso avrà **0 punti**. Se invece non ricorda qualche ingrediente, anche in questo caso la giuria può suggerire, ma decurterà dai 5 punti.
- 2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo); non 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. Così anche se l'allievo non ricorda un ingrediente o tutti gli ingredienti, potrà essere aiutato dalla giuria, ma verrà penalizzato nel punteggio (vedi punto 1).
- 5) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, bicchieri, mixing glass).
- 6) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato. Lo shaker può essere rivolto alla destra o sinistra del barman ed agitato (vetro del Boston verso il barman), tuttavia si deve rispettare il tempo utile della shakerata: almeno 8 secondi per cocktails particolarmente densi; il ghiaccio va versato nel tin e non nel glass. Vedi tecnica suggerita nell'articolo 5 del regolamento. Il mixing glass deve avere il beccuccio rivolto in avanti, verso il cliente.
- 7) Sbagliare la ricetta nell'atto dell'esecuzione significa che un ingrediente non viene versato, oppure si sbaglia la bottiglia. In questo caso la penalità è di 10 punti ed il drink è annullato.
- 8) Lo shaker può essere rivolto alla destra o sinistra del barman ed agitato (vetro del Boston verso il barman), tuttavia si deve rispettare il tempo utile della shakerata: almeno 8 secondi per cocktails particolarmente densi; il ghiaccio va versato nel tin e non nel glass. Vedi tecnica suggerita nell'articolo 5 del regolamento. Il mixing glass deve avere il beccuccio rivolto in avanti, verso il cliente. Inoltre 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 4 punti in meno, se 2,5, 8 punti in meno 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, oppure appoggiare il tappo sul tavolo.
- 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.

11) Avere la divisa in ordine è importante. Quindi il concorrente si presenterà con la propria divisa di ordinanza della scuola, scarpe regolamentari, completa dei suoi accessori (cravatta o papillon).