



Regolamento del Concorso “Iba Drink 2018 – Il Centro”

Organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist
Speciale 6° Edizione

Data di svolgimento: 16 Marzo 2018

Luogo: Orbetello

Descrizione: il concorso è riservato agli iscritti del triennio di Sala e vendita (secondo biennio e monoennio finale), accompagnati da un docente.

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. Il concorso prevede due manche (una con shaker e l'altra con mixing glass). È prevista anche una prova teorica.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist, ed in particolare da AIBM Emilia Romagna ed in collaborazione con IPSSEOA Savioli di Riccione (RN). Si terrà il 16 Marzo e terminerà entro le ore 20 dello stesso giorno.

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. Ogni Istituto decide quale allievo far partecipare. Ogni Istituto può gareggiare **con un allievo**, accompagnato dal docente, ed il concorso prevede la partecipazione di massimo 24 scuole. Questo concorso è riservato esclusivamente alle regioni del Centro Italia, quali **Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio**. È prevista la partecipazione di 4 Istituti per Regione. Se in una Regione ci fossero meno Istituti partecipanti, allora le quote mancanti possono essere trasferite in altre regioni.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 15 Dicembre 2017 a:

concorsiaibm@gmail.com. Dovrà essere segnalato il nominativo dell'allievo 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 solo l'attrezzatura messa a disposizione dell'organizzazione (shaker, mixing glass, 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 sono 12 tra quelli IBA, 6 con shaker e 6 con mixing glass. Il cocktail deve essere preparato per **una** persona.

Art. 5 -Svolgimento della prova pratica e teorica

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

I concorrenti si sfideranno sullo stesso cocktail estratto dalla giura. Prima della prova pratica, dovranno presentare brevemente il drink, con ricetta, ingredienti, tecnica e

qualche parola sulla storia. Se alla seconda *manche* esce estratto lo stesso drink, sarà estratto un altro.

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

La tecnica deve essere il più possibile uniforme a queste due che proponiamo:

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 20 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.

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.

I primi 4 classificati avranno come premio quello di partecipare alla **superfinale** che si terrà a fine Aprile/Maggio in Liguria, in due giorni di gara e visite didattiche a cantine di eccellenza, ospiti dell'organizzazione (**SENZA NESSUN ONERE**, ma solo il viaggio per arrivare in Liguria e tornare).

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 a pagina 5 di questo regolamento e non tutti.

Nome Istituto _____
Indirizzo _____ Città _____
Prov. _____ Tel. _____ E-mail _____

Docente accompagnatore _____
Telefono _____

Allievo scelto
Nome, cognome, classe _____

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

La scheda può essere inviata entro il 15 dicembre anche per email concorsiaibm@gmail.com

Cocktail scelti

Angel face	Lemon Drop Martini	White lady
Daiquiri	Grasshopper	Aviation
Rose	Stinger	Manhattan
Rob Roy	Dry Martini	Gibson

Ricettario

<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>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 di limone.</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>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>Grasshopper</p> <p>3 cl Crema di menta verde 3 cl Crema di cacao bianco 3 cl Crema di latte</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.</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>Rose</p> <p>2 cl Kirsch² 4 cl Vermouth Dry 3 gocce di Sciroppo di fragola</p> <p>In un mixing glass miscelare gli ingredienti e filtrare in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Stinger</p> <p>5 cl Cognac 2 cl Crema di Menta bianca</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta da cocktail.</p>	<p>Manhattan</p> <p>5 cl Rye Whiskey 2 cl Vermouth rosso 2 gocce di Angostura Bitters</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, con una ciliegina al maraschino.</p>

² **Nota:** nel caso il Kirsh fosse di difficile reperibilità, si utilizzerà un liquore alle ciliegie o un distillato, sempre alle ciliegie, a seconda della disponibilità dei fornitori.

<p>Rob Roy</p> <p>3,5 cl di Scotch Whisky 3,5 cl di Vermouth dolce 1 goccia di angostura bitter</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio e miscelare. Filtrare in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Dry Martini</p> <p>6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo uno sprizzo di scorza di limone oppure un'oliva verde.</p>	<p>Dry Martini</p> <p>6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo una cipollina come guarnizione³.</p>

³ Scheda Gibson: <http://www.aibmproject.it/gibson/>



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	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

11	Comunicazione e presentazione del drink IBA ⁴	1 - 20 =
----	--	----------

Eventuali note:

Data

Firma della commissione tecnica

⁴ Il punteggio sulla comunicazione farà risultato a sé, con un premio a parte.

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, la giurà 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
- 7) 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.
- 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.
- 11) Il concorrente prima di iniziare la preparazione, ha 4 minuti di tempo per presentare il drink, con ricetta, procedimento e qualche accenno di storia. La prova di comunicazione fa premio a sé.