



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

## **“Concorso Ladies and coffee”**

### Regolamento del Concorso

#### **Premessa**

Il concorso “Ladies and coffee” è nato come progetto per valorizzare il settore Bar, in particolare chi opera a stretto contatto con il meraviglioso prodotto che è il caffè, questa competizione vuole essere il metodo per coinvolgeremo le Barlady e operatrici oltre che proprietarie delle caffetterie, pasticcerie e di bar, oltre che torrefazioni e distributori di caffè. L’AIBM si fa portatrice di un progetto e lo propone anche al torrefattore e distributore il quale pubblicizza e coinvolge i suoi clienti che a loro volta prenderanno atto del regolamento e decideranno se partecipare. Sarà importante che questa competizione non venga vista come una gara di cocktail (ce ne sono già troppe) ma bensì venga letta come una “vetrina” indirizzata esclusivamente alle donne, che potranno esporre (metaforicamente) ognuna la sua creazione. L’idea nasce per dare la possibilità a tutte le colleghe di mostrare le abilità nel utilizzo delle tecniche di preparazione di bar, collegate all’esercizio della professionalità nella preparazione e nel servizio di numerosi derivati dell’espresso e di altri prodotti di caffetteria, attraverso la conoscenza della classificazione delle bevande e l’utilizzo delle tecniche e del lessico di settore.

#### **Art. 1**

##### **Adesione**

**Questa competizione è nata per dare sfoggio alla creatività femminile. Al concorso potranno partecipare solo donne, le quali dovranno essere proprietarie o gestori o socie cooperanti o Barlady di una delle seguenti attività:**

- Bar classico, torrefazione, caffetteria, pasticceria, gelateria o bar interni.
- La preselezione dei candidati avverrà virtualmente, ogni partecipante dovrà inviare (via mail) una foto del cocktail creato(JPG)e relativa ricetta dettagliata allegata.
- Per partecipare alla competizione i professionisti dovranno versare una quota simbolica di partecipazione (euro 20) che comprende anche la tessera associativa dal 1 Febbraio al 30 Dicembre 2021 pertanto riceveranno la tessera virtuale sul proprio smatphone.
- Il concorso si svolgerà in tre fasi

**La commissione valuterà tutte le ricette selezionando le più idonee per partecipare alle fasi successive, il giudizio sarà insindacabile**

## Svolgimento

**Prima fase selezione:** il candidato invierà una mail con in allegato il modulo di adesione compilato dettagliatamente in caso di rinuncia si andrà a scegliere il successivo.

I concorrenti dovranno inviare la ricetta alla mail di riferimento concorsuale, che dovrà contenere anche tutti i dati identificativi del concorrente.

(Nome, cognome, età, ruolo ricoperto, città, indirizzo, telefono cellulare, mail, foto in divisa da lavoro)

Le informazioni relative al Drink dovranno contenere.

- Una foto del Drink in (JPG).
- La ricetta dettagliata. (descrizione tecnica preparazione e della decorazione).
- La motivazione. (il racconto di come è nato il Drink e il suo nome).

**Seconda fase:** il candidato la cui ricetta avrà superato la fase uno, nella seconda fase verrà valutata la sua ricetta in base alla scheda valutativa sotto citata ed accederà alla finale della terza fase

**Terza fase:** i candidati che avranno superato la seconda fase, dovranno inviare un video della ricetta(in divisa). Un video della preparazione con un commento vocale delle varie fasi della Barlady relativo alle sensazioni visive e gustative ed olfattive del Cocktail. Il video verrà giudicato in base alla scheda valutativa sotto citata.

La procedura di adesione al concorso (fase selezione) è prevista per il mese di Febbraio avrà inizio il 15/02/2021 e si concluderà entro le ore 24:00 del 30/03/2021.

Il concorso nazionale si concluderà nel mese Maggio, i partecipanti alla finale on-line avranno in oltre anche la possibilità di partecipare ad una ulteriore gara in presenza quando sarà possibile(previsi disposizioni covid), i primi tre qualificati otterranno un bonus vantaggio per la suddetta gara.

**la ricetta in gara dovrà essere inedita (ricette riconosciute come plagiate verranno escluse)**

I cocktail potranno essere.

### CATEGORIA SHORT (7 CL)

- Before lunch
- Pre dinner
- After dinner

Potranno essere sia caldi che freddi.

Nessun obbligo di bicchiere, ognuna propone ciò che desidera

## INGREDIENTI AMMESSI

### MIN 2 MASSIMO 7 (comprese gocce)

- **Ingrediente obbligatorio.** Minimo 2 cl di caffè estratto in qualsiasi modo (espresso classico - moka - napoletana - macchina filtro - metodo drip (hario V60) - metodo drip (chemex) - aeropress - syphon - alla turca con ibrik - french press - cold brew.)
- Latte (fresco o uht in tutte le tipologie) e derivati del latte di vacca, capra o asina (panna, yogurt, mascarpone ricotta, gelato, condensato, polvere etc).
- Bevande vegetali (latte di mandorla, avena, riso, soia o altro)
- Sciroppi o concentrati di qualsiasi frutta o verdura.
- Succhi di frutta o verdura (freschi o confezionati)
- Frutta fresca, sciroppata, disidratata in polvere o secca, polpa, fiori eduli e profumi (commestibili),
- Cacao e derivati (cioccolato in qualsiasi composizione).
- Te di qualsiasi fragranza o infusi vari, liquidi o in foglie (intere, macinate secche o in polvere).
- Bibite, bevande gasate o fermentate, integratori liquidi, birra analcolica, acqua.
- Zucchero e/o dolcificanti vari. Spezie e aromi vari
- Ingredienti alcolici (qualsiasi)
- Sono ammesse tutte le decorazioni (commestibili se a contatto con liquido o bicchiere)

## CATEGORIA LONG DRINK O PESTATI

(da 9 a 15 cl)

Potranno essere sia caldi che freddi. (\*indicare a quale categoria farà parte delle tre categorie sopra citate)

Nessun obbligo di bicchiere, ognuna propone ciò che desidera

## INGREDIENTI AMMESSI

### MIN 2 MASSIMO 7 (comprese gocce)

- **Ingrediente obbligatorio.** Minimo 2 cl di caffè estratto in qualsiasi modo espresso classico - moka - napoletana - macchina filtro - metodo drip (hario V60) - metodo drip (chemex) - aeropress - syphon - alla turca con ibrik - french press - cold brew.
- Latte (fresco o uht in tutte le tipologie) e derivati del latte di vacca, capra o asina (panna, yogurt, mascarpone ricotta, gelato, condensato, polvere etc).
- Bevande vegetali (latte di mandorla, avena, riso, soia o altro)
- Sciroppi o concentrati di qualsiasi frutta o verdura-
- Succhi di frutta o verdura (freschi o confezionati)
- Frutta fresca, sciroppata, disidratata in polvere o secca, polpa, fiori eduli e profumi (commestibili),
- Cacao e derivati (cioccolato in qualsiasi composizione).
- Te di qualsiasi fragranza o infusi vari, liquidi o in foglie (intere, macinate secche o in polvere).
- Bibite, bevande gasate o fermentate, integratori liquidi, birra analcolica, acqua.

- Ingredienti alcolici (qualsiasi)
- Zucchero e/o dolcificanti vari. Spezie e aromi vari

Sono ammesse tutte le decorazioni (commestibili se a contatto con liquido o bicchiere)

### **Art. 3**

#### **La Giuria**

Il compito della giuria “nominata da AIMB Project” sarà quello di selezionare i primi 3 classificati.

La giuria sarà composta da Trainer AIBM e professionisti del settore per un totale di 4 più il presidente di giuria, che potrà modificare il punteggio totale aggiudicando anche un bonus di 10 punti. Ogni giudice compilerà una scheda per ogni cocktail verranno sommati, chi raggiungerà il punteggio maggiore vincerà, il punteggio max sarà 200 che potrà essere 210 con il bonus del presidente di giuria.

#### **Punteggi scheda valutazione seconda fase**

I voti saranno da 1 a 10, dove 10 è appunto il massimo.

##### **FANTASIA**

(per l'abbinamento degli ingredienti l'idea e il nome del drink)

##### **ESTERIORITA'**

(Per il bicchiere o altro contenitore, decorazione, colori e aspetto estetico creativo)

##### **PRESENTAZIONE**

(Per un commento scritto che spieghi la preparazione, com'è nata l'idea)

#### **Punteggi scheda valutazione terza fase.**

I voti saranno da 1 a 10, dove 10 è appunto il massimo

##### **VIDEO**

(Movenze, cura dei dettagli, sensazioni visive e gustative ed olfattive spiegate con termini comprensibili tecnicamente)

**Associazione Italiana  
Bartender & Mixologist**

**Scheda punteggio giuria**

Candidato \_\_\_\_\_

Nome del Cocktail \_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_

**Barrare con una crocetta la casella scelta**

<b>Valutazione lavoro Fase 2</b>										
1. Fantasia ricetta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2. Esteriorità del Cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Presentazione del Cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>										

<b>Valutazione lavoro Fase 3</b>										
1. Video	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

<b>Punteggio Bonus del presidente di giuria</b>	
-------------------------------------------------	--

<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	
-------------------------	--

**Giudice**

**Presidente Giuria**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Art. 4**

### **I PREMI**

#### **CAFFÈ MOKABAR CAFFÈ IRIO ORSA DRINKS**

##### **1° CLASSIFICATO**

**SMERIGLIATRICE CON TARGHETTA RICORDO (sponsor MOKABAR)**

**CHEMEX DELLA ILSA PERSONALIZZATO CON 3 FILTRI (sponsor IRIO)**

**CONFEZIONE DA 8 BOTTIGLIE DI PRODOTTO PER MISCELAZIONE AROMI VARI (sponsor ORSA DRINKS)**

**LIBRO (editoria SANDIT)**

##### **2° CLASSIFICATO**

**VALIGETTA BARMAN AIBM LIBRO (editoria SANDIT)**

**FORNITURA DI 3 MISCELE DI CAFFÈ DIVERSE PACCHI DA KG 1 (sponsor MOKABAR)**

**CONFEZIONE DA 4 BOTTIGLIE DI PRODOTTO PER MISCELAZIONE AROMI VARI (sponsor ORSA DRINKS)**

##### **3° CLASSIFICATO**

**1 CONFEZIONE MONORIGINE SANTOS. 1 CONFEZIONE MONORIGINE INDIAN KAAPIROVALE. 1 CONFEZIONE MONORIGINE NICARAGUA pacchi da KG**

**(sponsor MOKABAR)**

**CONFEZIONE DA 4 BOTTIGLIE DI PRODOTTO PER MISCELAZIONE AROMI VARI (sponsor ORSA DRINKS)**

**LIBRO (editoria SANDIT)**

##### **4° CLASSIFICATO**

**2 KILI CAFFÈ IN GRANI DELLA NOSTRA MISCELA LUXURY, UN GUSTO EQUILIBRATO CON SENTORI DI CACAO E MANDORLE, NOTE FLOREALI E AGRUMATE UNA BUONA E PIACEVOLE PERSISTENZA CHE VI ACCOMPAGNERÀ FINO ALLA SUCCESSIVA TAZZINA.**

**(sponsor IRIO)**

**LIBRO (editoria SANDIT)**

##### **5° CLASSIFICATO**

**2 KILI CAFFÈ IN GRANI DELLA NOSTRA MISCELA VINTAGE, UNA ACCURATA SELEZIONE DELLE MIGLIORI ARABICHE E ROBUSTE PER UNA MISCELA IN GRADO DI SODDISFARE IL PALATO DEI CLIENTI PIÙ ESIGENTI, UN CAFFÈ DOLCE E CORPOSO DAL GUSTO CAMELLATO CON NOTE DI VANIGLIA E LIEVI SENTORI DI LIQUIRIZIA. (sponsor IRIO)**

**LIBRO (editoria SANDIT)**

##### **6° CLASSIFICATO**

**3 CONF. Da 250G CAFFÈ MONORIGINE GUATEMALA, BRASILE E UGANDA, PIÙ 6 TAZZE CAFFÈ MODELLO NAPOLI (sponsor IRIO)**

**FORNITURA DI UNA CONFEZIONE PER TIPO DI GUARANÀ, ORZO E GINSENG. (sponsor MOKABAR)**

**LIBRO (editoria SANDIT)**

**Tutti i partecipanti riceveranno tessera, attestato di partecipazione.**

Le foto, i video e le ricette con relativi autori , verranno utilizzati per le pubblicazioni sui social e media, il concorrente da il consenso all'utilizzo dei dati e materiale in automatico partecipando.

**Programma temporale dell'evento concorsuale:**

**FASE 1**

**Dal 01/02/2021 al 30/03/02021:**

Invio mail con adesione e con ricevuta pagamento quota adesione partecipanti

**Per invio modulo iscrizione e ricevuta versamento:**

[concorsiaibm@gmail.com](mailto:concorsiaibm@gmail.com)

**Coordinate per versamento indicare: causale (concorso) e (nominativo)**

**IBAN:IT65M010051070000000000977**

**FASE 3**

**Dal 15/04/2021 al 15/05/2021:**

invio video.

**Per invio video whatsapp : 3485473802**

**30/05/2021**

**PROCLAMAZIONE PRIME 6 FINALISTE.**

