



Regolamento del concorso IBA Drink 2024 – 7° Edizione
Speciale 160 anni di Martini & Rossi



Aprile 2024

Organizzato da AIBM Project ([Associazione Italiana Bartender & Mixologist](#)) in collaborazione con
l'Istituto Del Rosso- Da Verrazzano di Orbetello (GR) e con Martini & Rossi – Gruppo Bacardi

Descrizione: il concorso è riservato agli allievi di 15 Istituti di enogastronomia. L'iscrizione avverrà in ordine cronologico e ogni istituto potrà partecipare con massimo due allievi del triennio.¹ I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica e teorica. Vi saranno 3 sfide: 1) realizzazione di un cocktail IBA; 2) Prova teorica con cruciverba; 3) Cocktail twist dell'Americano.

Regolamento completo

Art. 1– L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist, in collaborazione con l'Istituto per i servizi di enogastronomia Del Rosso – Da Verrazzano di Orbetello e gruppo Bacardi Martini; si svolge in un'unica giornata.

Art. 2 – Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per l'Enogastronomia e mettere in evidenza le conoscenze, abilità e competenze degli allievi, per il settore Miscelazione. Le prove teoriche e

¹ Nel caso ci fossero due allievi per un Istituto, solo uno, a scelta del proprio docente accompagnatore, potrà partecipare alla prova, per esempio l'alunno Rossi partecipa alla prova teorica e pratica, l'alunno Bianchi, dello stesso istituto, partecipa alla prova twist. O viceversa.

pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di valutare la conoscenza dei drink internazionali e la loro preparazione.

Art. 3 – Come partecipare e chi può partecipare

Il concorso è riservato agli alunni del **triennio di Sala e vendita**. Ogni Istituto potrà gareggiare con massimo **2 allievi**, accompagnati da **1 docente**.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente il panierino per i 12 cocktail IBA. Verrà procurata anche l'attrezzatura adatta (shaker, mixing glass, coppette, ecc.), ma ogni istituto potrà portare la propria attrezzatura.

Eventuale alloggio sarà a carico dell'Istituto partecipante, mentre un *coffee break* e pranzo, saranno a carico dell'organizzazione.

In ogni caso l'organizzazione fornirà indicazioni inerenti gli alberghi convenzionati.

L'adesione va data entro il 10 gennaio 2024; sarà rispettato l'ordine cronologico di adesione.

L'adesione va mandata a aibmproject@gmail.com

Art. 4 – Suddivisione delle gare:

Le gare saranno **3**.

- **Prova di teoria:** cruciverba sulla codificazione IBA degli anni 90 (con possibili domande anche multidisciplinari, vedi Art.5).
- **Competizione sui cocktail IBA:** sono 12 i cocktail scelti, tutti con shaker, tratti dall'ultima codifica aggiornata.
- **Competizione drink fantasy,** con la realizzazione di un twist dell'Americano.

Art. 5 -Svolgimento della prima prova pratica e teorica

Nella prova pratica i concorrenti si sfideranno sui cocktail della codifica IBA (12).

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

Il cocktail va preparato e controllato grazie all'Exacto Pour.

I concorrenti possono anche utilizzare la propria attrezzatura di base e si procederà per estrazione. Il giudizio è insindacabile.

La tecnica deve essere uniforme a queste due: Shake &

Strain (con shaker)

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

Mix & Strain (con mixing glass)

<https://youtu.be/ikWKNc6uX2s>

Questo per dare un'uniformità di giudizio

Nella prova teorica i concorrenti si sfideranno sulla conoscenza dei cocktail della codifica anni Novanta (vedi testo di riferimento). I cocktail selezionati saranno 20², ma ci saranno anche domande multidisciplinari (sempre estratte dal testo preso in esame).

² Solo nella teorica sono **20** i cocktail da conoscere, nella prova pratica invece sono **12**.

Per la **prova teorica** questa si divide in due fasi: La prova teorica consiste in un cruciverba da risolvere in massimo 40 minuti. Il cruciverba dovrà avere il più alto numero di soluzioni risolte, possibilmente.

<p>Le domande riguarderanno i seguenti cocktail della codifica del 1993:</p> <p>Alexander, Americano, Bellini, Brandy Egg Nog, Florida, French Connection, Gibson, Gin and It, Golden Dream, Golden Cadillac, Martini Sweet, Paradise, Porto Flip, Rob Roy, Rose, Rusty Nail, White Lady, White Russian, Tequila Sunrise, Stinger.</p> <p>Le definizioni, quindi, saranno estrapolate dal seguente libro, copertina a destra, edito da Sandit libri. Reperibile anche su Amazon o in libreria</p>	
--	---

Qui è possibile vedere uno dei cruciverba usati nelle precedenti edizioni
<http://crossword.info/luigi/cocktailiba2>

Art. 6 – Giuria premiazione

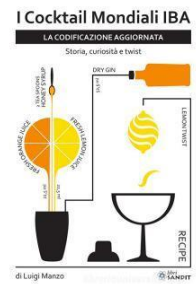
La Giuria sarà composta esperti del settore scelti dall'Istituto organizzatore e dai delegati AIBM, oltre che dal responsabile della Bacardi Martini della Toscana.

Verranno premiati i primi tre alunni di ogni gara (1, 2 e 3 posto), nonché un premio speciale per l'Istituto che avrà totalizzato il punteggio assoluto, con la somma dei punteggi delle 3 gare.

Le foto della manifestazione saranno pubblicate sul sito www.aibmproject.it e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa.

**Cocktail scelti per la competizione IBA
pratica**

I cocktail sono 12 e prevedono la preparazione con shaker e bicchieri idonei; le ricette sono quelle della codificazione IBA 2020.



Angel Face	Lemon Drop Martini	White Lady	Daiquiri	Grasshopper	Between the sheets
Yellow Bird	Sidecar	Paradise	Hemingway special	Alexander	Bacardi

<p>Angel Face</p> <p>30 ml Gin 30 ml Apricot brandy 30 ml 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>30 ml Vodka al limone 20 ml Triple sec 15 ml Succo di limone</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>40 ml Gin 30 ml Triple sec 20 ml Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker e servire in una doppia coppa a cocktail.</p>
<p>Daiquiri</p> <p>60 ml Rum bianco 20 ml Succo di lime fresco 2 bar spoon di zucchero fine</p> <p>Procedimento: in uno shaker aggiungere gli ingredienti ed agitare finché lo zucchero non si scioglie del tutto. Si serve in una coppetta a cocktail raffreddata.</p>	<p>Between the sheets</p> <p>30 ml Rum bianco 30 ml Cognac 30 ml triple sec 20 ml Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in coppetta a cocktail.</p>	<p>Grasshopper</p> <p>20 ml Crema di latte 20 ml Crema di menta verde 20 ml Crema di cacao scura</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in coppetta cocktail; guarnizione facoltativa: fogliolina di menta.</p>
<p>Yellow Bird</p> <p>30 ml Rum bianco 15 ml Galliano 15 ml Triple sec 15 ml Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta cocktail.</p>	<p>Sidecar</p> <p>50 ml Cognac 20 ml triple sec 20 ml Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio shakerare e servire in una doppia coppetta cocktail.</p>	<p>Paradise</p> <p>30 ml Gin 20 ml Apricot Brandy 15 ml Succo d'arancia</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta da cocktail ben fredda.</p>

<p>Hemingway Special</p> <p>60 ml Rum 40 ml Succo di pompelmo 15 ml Maraschino 15 ml Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.</p>	<p>Alexander</p> <p>30 ml Cognac 30 ml Crema di Cacao scura 30 ml Crema di latte</p> <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail. Si aggiunge, alla fine, una spolverata di noce moscata.</p>	<p>Bacardi</p> <p>45 ml Ron Bacardi bianco 20 ml Succo di lime fresco 10 ml 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>AIBM PROJECT</p>	<p>Associazione Italiana Bartender & Mixologist</p>
<p>Scheda punteggio giuria tecnica per competizione IBA</p>	
<p>Candidato _____ Cocktail estratto _____</p>	

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, bicchieri	1 -10=
6	Non eliminare l'acqua dallo shaker, dal glass e il 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 (10 min)	1 -10=
Totale		_____/100

11	Divisa non appropriata e in disordine	<-5 punti
----	---------------------------------------	-----------

<p>Eventuali note:</p> <p style="text-align: center; margin-top: 50px;">Presidente commissione tecnica</p> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">_____</p>
--

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 1 punto per ogni ingrediente.
- 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) verranno decurtato 1 punto per ogni attrezzo raffreddato.
- 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, penalità 5 punti. 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, per ogni CL sbagliato 1 punto in meno e per 0,5 cl errato, mezzo punto in meno. Questo per ogni dose del cocktail. 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, verranno decurtati 1 / 2 punti ogni errore in base alla gravità.
- 10) Il tempo massimo per realizzare il cocktail, guarnizione compresa è 5 minuti. Se si va in *over time*, ogni 30 secondi si viene penalizzati di 2 punti. Il tempo parte da quando i 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 più 1 per ogni ingrediente che non ricorda
- 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) in caso contrario non sarà ammesso alla gara o se la divisa non correttamente in regola verranno decurtati dei punti in base ai pezzi mancanti.

Competizione drink fantasy: twist dell'Americano

In occasione infatti dei **160 anni Martini e Rossi** (1863-2023), la prova consisterà nella rivisitazione del cocktail Americano e ogni scuola deve obbligatoriamente utilizzare uno dei seguenti prodotti:

Martini riserva rubino

Martini riserva ambrato

Martini riserva bitter

Se vengono utilizzati due dei tre ingredienti suesposti si avrà un bonus.

Non ci sarà un paniere ognuno è libero di usare qualsiasi ingrediente aggiuntivo.

Se si usano prodotti **HOMEMADE** il candidato dovrà illustrare gli ingredienti e la ricetta.

Ogni partecipante quindi preparerà la ricetta davanti alla giuria (per due persone³).

In questa prova i concorrenti saranno esaminati dalla sola giuria degustativa.

Prima della prova pratica, come si accennava, dovranno presentare brevemente il drink, con ricetta, ingredienti, tecnica. Lo storytelling deve durare **massimo 5 minuti**.

In questa prova pratica si può usare la tecnica classica, o il jigger oppure i metal pour posizionati sulla bottiglia.

³ Uno per la foto e uno per l'assaggio della giuria.

**Associazione Italiana
Bartender & Mixologist**

Scheda punteggiatura giuria degustativa

Candidato _____
Cocktail _____

Barrare con una crocetta la casella scelta

Valutazione lavoro										
1. Aspetto del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2. Decorazione del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Gusto del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4. Presentazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Totale punti										

Eventuali note:

Data

Firma della commissione tecnica



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Comunicazione e presentazione del drink (storytelling)	1 - 20 =
2	Impropria manipolazione degli utensili di lavoro e/o decorazione	1 - 5 =
3	Non agitare succhi e/o creme prima di versarli	1 - 5 =
4	Non raffreddare gli strumenti: shaker, mixing glass, bicchieri	1 - 5 =
5	Non eliminare l'acqua dallo shaker e dal mixing glass	1 - 10 =
6	Corretto uso dello shaker e mixing glass	1 - 5 =
7	Decorazione e/o guarnizione non manipolata correttamente	1 - 10 =
8	Sporcare il piano di lavoro	1 - 10 =
9	Superare il tempo limite	1 - 5 =
10	Divisa in ordine e completa	1 - 25 =
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 forbice più ampia. Il concorrente si presenterà con la propria divisa della scuola, ordinata.

- 1) Il concorrente ha a disposizione massimo 5 minuti per presentare il suo drink, specificare quale prodotti ha usato. La presentazione deve somigliare ad un dialogo cliente/barman.
- 2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo).
- 3) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso, se previsti nella ricetta.
- 4) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, bicchieri, mixing glass).
- 5) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è parzialmente annacquato
- 6) 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) Le decorazioni e guarnizioni devono essere preparate con apposite pinzette. Il concorrente avrà a disposizione 10 minuti, nella plonge, per preparare il tutto ed un giudice controllerà che abbia lasciato in ordine la propria postazione.
- 8) Anche il cubetto di ghiaccio che cade fuori dal bicchiere o tin viene considerato come "sporcare il piano di lavoro", così anche eventuale gocce che filtrano fuori dal bicchiere.
- 9) Il tempo massimo per realizzare il cocktail, guarnizione compresa è 5 minuti. La guarnizione/decorazione può essere preparata in anticipo (vedi punto 7). 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).
- 10) La divisa deve essere pulita ed in ordine.

Allegato C



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda ricetta (a cura del concorrente)

Candidato _____ Istituto _____
Nome del twist on classic _____

Tecnica di miscelazione utilizzata: (campo non obbligatorio)

Composizione del cocktail (max 7 ingredienti, compresa guarnizione)

Quantità in centilitri (cl)	Ingredienti	Altro

Eventuale breve descrizione degli ingredienti, gradazione alcolica se prevista, dell'home made e decorazione del drink (specificare solo gli ingredienti)

Richiesta attrezzature da usare

Mixing glass

Shaker

Blender elettrico

Mixer elettrico

Altro (specificare) : _____

SCHEDA ISCRIZIONE IBA DRINK 2024

L'adesione va mandata a aibmproject@gmail.com

Denominazione dell'istituto di appartenenza:

Nome-Cognome allievo:

Nome-Cognome allievo:

Nome-Cognome Docente:

E-Mail-Docente.

Cellulare-Docente.

Autorizzo l'organizzazione ad utilizzare le immagini a scopo pubblicitario del evento e a visionare i miei dati sensibili, ma non a divulgarli ad altre organizzazioni, enti ecc.

675 del 31 dicembre 1996 - Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Firma Genitore/i

Firma del Dirigente
