

Regolamento del Concorso
"Bevi la vita!"
Progetto ideato dall'Asl5 Spezzino e finanziato dal "Dipartimento Politiche
Antidroga"
1° Edizione

Data di svolgimento: metà novembre 2024, in mattinata

Luogo: sala grande IPSSEOA G. Casini

I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica e la categoria della gara è unica e consiste nella realizzazione di un **drink fantasy** che abbia come caratteristica la presenza solo di prodotti analcolici.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso e il progetto sono stati ideati Progetto dall'Asl5 Spezzino e finanziati dal "Dipartimento Politiche Antidroga" e si terrà in un'unica giornata, presso l'IPSSEOA "G. Casini".

Art. 2 –Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per i servizi di enogastronomia. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e soprattutto l'importanza del bere salutare.

Art. 3 –Come partecipare e chi può partecipare

Categoria junior: classi seconde; categoria senior: classi quinte.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 15 ottobre 2024 al responsabile prof. Luigi Manzo (per email).

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente un paniere con alcuni prodotti. Se qualche prodotto non è presente nel paniere, potrà portarlo direttamente il concorrente.

C'è anche una Classroom disponibile:

<https://classroom.google.com/c/NzE3OTYzOTc2NzQ4?cjc=y3ri5hq>

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante potrà scegliere la categoria del suo drink (medium o long drink), preparare la ricetta davanti alla giuria (per tre persone¹).

Art. 5 -Svolgimento della prova pratica

Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da un'unica giuria che valuterà i vincitori divisi per categoria.

Prima della prova pratica, dovranno presentare brevemente il drink, con ricetta, ingredienti e tecnica. Lo storytelling deve durare **massimo 5 minuti**. Nella prova pratica si può usare la tecnica classica, o il jigger oppure i metal pour, se posizionati sulla bottiglia.

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati ASL 5 e da esperti invitati dall'Istituto.

Premi e gadget per tutti i partecipanti, con patrocinio di AIBM.

Per informazioni e chiarimenti:

Prof. Luigi Manzo

Paniere a disposizione: succhi vari, sciroppo granatina, sciroppo zucchero, sciroppo fragole, limoni, arance, l'elenco dettagliato sarà fornito entro breve, intanto ognuno può pensare ad elaborare una sua ricetta.

¹ Una per la foto e l'altra che sarà distribuita in 3 bicchieri di vetro per l'assaggio della giuria.

**Associazione Italiana
Bartender & Mixologist**

Scheda punteggio giuria degustativa

Candidato _____ Classe _____
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 _____ Classe _____
Cocktail _____

Errori di lavoro		punti
1	Comunicazione e presentazione del drink (storytelling)	1 - 20 =
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 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 - 10 =
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	Bonus della giuria	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 forbice più ampia. Il concorrente si presenterà con la propria divisa della scuola, ordinata.

- 1) Questo punteggio può arrivare sino a 20 punti. Il concorrente ha a disposizione massimo 5 minuti per presentare il suo drink, specificare quale prodotto del territorio ha utilizzato. 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.
- 4) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, bicchieri, mixing glass).
- 5) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è 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 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, dopo la presentazione è 10 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 giuria può dare un bonus da 1 a 10 punti.

	Associazione Italiana Bartender & Mixologist
---	---

Scheda ricetta (a cura del concorrente)

Candidato _____ classe _____
 Nome del cocktail _____

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, dell'home made e decorazione del drink (specificare solo gli ingredienti)

Richiesta attrezzature da usare

- Mixing glass
 Altro (specificare) : _____
 Shaker
 Blender elettrico
 Mixer elettrico

