



Regolamento del concorso IBA Drink 2026 – 9° Edizione

**19 marzo 2026**

Organizzato da AIBM Project ([Associazione Italiana Bartender & Mixologist](#)) in collaborazione con l'Istituto Del Rosso- Da Verrazzano di Orbetello (GR) e con Sandit Libri.

**Descrizione:** il concorso è riservato agli allievi di massimo 10 Istituti di enogastronomia. L'iscrizione avverrà in ordine cronologico e ogni istituto potrà partecipare con massimo due allievi del triennio o del serale.<sup>1</sup>

Il concorso si attua in 2 sfide: 1) realizzazione di un **fancy cocktail** con tema **Cinema**; 2) Prova teorica con **quiz con Kahoot**.

### **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 Sandit Libri; si svolge in un'unica giornata di marzo.

#### **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

---

<sup>1</sup> 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, l'alunno Bianchi, dello stesso istituto, partecipa alla prova Fancy. O viceversa.

pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di valutare la conoscenza e l'abilità riguardo alla cultura della miscelazione e la miscelazione stessa.

### **Art. 3 – Come partecipare e chi può partecipare**

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

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente un paniere con diversi prodotti. Nel caso in cui il concorrente presenti dei prodotti particolari per il suo fancy cocktail, dovrà portarli autonomamente. Verrà procurata anche l'attrezzatura adatta (shaker, mixing glass, coppette, ecc.), ma ogni istituto potrà portare la propria attrezzatura, compresi bicchieri.

Eventuale alloggio sarà a carico dell'Istituto partecipante, in un hotel convenzionato, mentre *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 28 febbraio 2025; sarà rispettato l'ordine cronologico di adesione.**

**L'adesione va mandata a [aibmproject@gmail.com](mailto:aibmproject@gmail.com)**

### **Art. 4 – Suddivisione delle gare:**

Le gare saranno 2.

- **Prova di teoria:** quiz con Kahoot, 45 domande sul binomio cinema & cocktail, 4 risposte possibili, una sola esatta, massimo 1 minuto per risposta. Alcune domande valgono punti doppi (vedi Art.5).
- **Competizione sui cocktail Fancy:** ogni Istituto presenta un suo cocktail Fancy, sarà dato un giudizio degustativo ed uno tecnico.
  
- **Inoltre vi sarà anche una gara interna dell'Istituto (con premi a parte)**

## Art. 5 -Svolgimento della prova teorica

**Nella prova teorica** i concorrenti si sfideranno sulla conoscenza dei cocktail legati al mondo del cinema. Dato che il panorama, soprattutto sul web, è vastissimo, abbiamo deciso che le **domande per i quiz saranno ricavate** solo dai seguenti testi:



I due testi sono disponibili sul sito Sandit Libri, nelle librerie e in tutti gli store online.

Puoi provare un esempio dei quiz con questo codice da inserire su Kahoot.it  
00807608

Oppure con QR Code



## **Art. 6 – Giuria premiazione**

La Giuria sarà composta esperti del settore scelti dall'Istituto organizzatore e dai delegati AIBM.

Verranno premiati i primi tre alunni di ogni gara (1, 2 e 3 posto), nonché delle menzioni speciali per la migliore comunicazione. Le foto della manifestazione saranno pubblicate sul sito [www.aibmproject.it](http://www.aibmproject.it) e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa.

## **I premi**

### **Prova pratica**

**Primo posto** Categoria **Fancy cocktail**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail e un corso miscelazione avanzata, insieme a una coppa.

Al docente accompagnatore un gadget offerto dal Museo del Cocktail.

**Secondo posto** Categoria **Fancy cocktail**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail, insieme a una coppa.

Al docente accompagnatore un gadget offerto dal Museo del Cocktail.

**Terzo posto** Categoria **Fancy cocktail**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail, insieme a una coppa.

Al docente accompagnatore un gadget offerto dal Museo del Cocktail.

Tutti gli altri a pari merito e gadget.

### **I premi per la prova teorica**

**Primo posto** Categoria **Teoria**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail e medaglia 1° posto.

Al docente accompagnatore una coppetta da cocktail vintage utilizzata in uno dei servizi fotografici per il film.

**Secondo posto** Categoria **Teoria**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail e medaglia 2° posto.

Al docente accompagnatore un sifone da seltz vintage degli anni 70.

**Terzo posto** Categoria **Teoria**: una borsa di studio del valore di 250 euro per un video corso completo sulla degustazione del cocktail e medaglia 3° posto.

Al docente accompagnatore un testo classico della miscelazione degli anni Quaranta.

### **Speciale premio migliore comunicazione (deciso dalla giuria)**

# Categoria cocktail Fancy Cinema & cocktail

Scheda valutazione

Concorrente numero\_\_

La valutazione del cocktail **Fancy**, che ha per tema un drink inedito ispirato ad un film, può comprendere non solo la presentazione nel bicchiere, il gusto, la tecnica ma anche un'apposita "scenografia" di contorno<sup>1</sup>. Il drink sarà preparato per due persone. Uno sarà portato alla giuria e poi usato per le foto e l'altro sarà suddiviso in 3 piccoli bicchieri di assaggio che saranno portati sempre alla giuria. Di seguito i descrittori:

## Storytelling e comunicazione

Il concorrente presenta il drink, come lo ha ideato, a quale film si è ispirato dimostrando di aver buone capacità di vendita e comunicazione. La presentazione può durare massimo 5 minuti, dopo di che realizzerà il cocktail.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## Esecuzione del cocktail

Il concorrente deve dimostrare una particolare abilità, maneggiando correttamente gli strumenti, lasciando in ordine la postazione.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## Tecnica originale

Il concorrente può utilizzare tutte le tecniche previste (uso del jigger, senza, throwing, eccetera). Ovviamente tecniche originali saranno premiate con punti in più.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## Guarnizione e/o decorazione

Eventuali guarnizioni e/o decorazioni originali, legate al tema del cocktail, saranno valutate positivamente. Le decorazioni se presenti all'interno del drink devono essere edibili.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## Aspetto complessivo del drink (compresa eventuale "scenografia" e creatività)

Un'eventuale scenografia originale che accompagna il drink sarà valutata insieme alla creatività della ricetta. Il drink sarà servito alla giuria con l'ausilio dello staff.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## Analisi gustativa

Oltre all'aspetto del drink, valutato in precedenza, sarà analizzato dalla giuria anche l'aspetto olfattivo e gustativo secondo le indicazioni del manuale della degustazione del cocktail<sup>2</sup>.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudice

\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Nel libro *Tutti i cocktails delle spy story* vi sono diversi esempi di scenografie costruite intorno al tema del film, sotto forma di immagini.

<sup>2</sup> Trattasi di un testo della Sandit Libri che presenta anche una scheda analitica espressamente usata per i cocktail.



# Associazione Italiana Bartender & Mixologist

## Scheda ricetta (a cura del concorrente)

Candidato \_\_\_\_\_ Istituto \_\_\_\_\_

Nome del cocktail \_\_\_\_\_ Ispirato al film \_\_\_\_\_

### Composizione del cocktail (massimo 7 ingredienti, esclusa guarnizione)

Quantità in millilitri (ml)	Ingredienti	Altro

### Richiesta attrezzature da utilizzare

Mixing glass

Mixer elettrico

Shaker

Altro (specificare) : \_\_\_\_\_

Blender elettrico

**Paniere prodotti che l'organizzazione mette a disposizione:**

Gin, Vodka, Rum chiaro, Tequila, Vermouth rosso, Vermouth dry, Triple sec, crema di latte, Galliano, Whisky, arance, lime, limoni, succo d'arancia, succo d'ananas. Ogni scuola potrà portare i propri prodotti scelti per il cocktail.

## SCHEDA ISCRIZIONE IBA DRINK 2026

L'adesione va mandata a [aibmproject@gmail.com](mailto:aibmproject@gmail.com) entro il 28 febbraio 2026

**Denominazione dell'istituto di appartenenza:**

---

**Nome-Cognome allievo:**

---

**Nome-Cognome allievo:**

**Nome-Cognome Docente/i:**

---

**E-Mail-Docente/i.**

**Cellulare-Docenti.**

**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

---