Regolamento del Concorso Nazionale
"Twist on classic"
Organizzato da AIBM Project
5 APRILE 2027 – POMPEI
The Roof at Habita79

Descrizione: il concorso è riservato agli allievi di sala e vendita degli Istituti di enogastronomia. Ogni istituto potrà partecipare con massimo **2** allievi del triennio o del serale.[1]
I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica e teorica.
Vi saranno 2 sfide: 1) realizzazione di un cocktail inedito ispirato a un classico del Novecento; 2) Prova teorica con quiz Kahoot.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione
Il concorso e il progetto sono stati ideati da AIBM Project e la sezione Campania. Si terrà in un'unica giornata, il 5 aprile 2027 a Pompei (NA), presso **The Roof at Habita79**, via Roma 10.

Art. 2 –Le finalità del concorso
Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per i servizi di enogastronomia, settore BAR. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di favorire le **conoscenze** e le **competenze** legate al mondo della miscelazione, in particolare per la creazione di un *twist on classic*.

Art. 3 –Come partecipare e chi può partecipare
Il concorso è riservato agli alunni del **triennio di Sala e vendita o del serale**. Ogni Istituto potrà gareggiare con **1 o 2 allievi** (uno per la teoria, uno per la pratica), accompagnati dal **docente (o da più docenti)**.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 1 marzo 2027 a questo indirizzo: aibmproject@gmail.com
L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente un paniere con alcuni prodotti. Tutto ciò che non è presente nel paniere, sarà portato dai concorrenti.

Art. 4 –Tema del concorso e funzionamento delle gare
Ogni partecipante potrà scegliere la categoria del suo drink (short o medium drink) e dovrà preparare la ricetta davanti alla giuria, per tre persone[1]. Il cocktail deve essere un *twist on classic* dovrà essere presentato in massimo 3 minuti.

Le gare saranno **2**.

- **Prova di teoria:** 40 quiz con Kahoot sui cocktail classici[2]. Questa prova sarà svolta il giorno stesso.
- **Prova pratica:** preparare il cocktail inedito davanti alla giuria, vedi articolo 5.

Art. 5 -Svolgimento della prova pratica

Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da un'unica giuria che valuterà i vincitori. La tecnica non sarà valutata, ma comunque vi saranno delle menzioni speciali anche per la tecnica. Pertanto ha più peso il giudizio sulla degustazione.
Prima della prova pratica, dovranno presentare brevemente il drink, con ricetta e ingredienti, nonché come descriverebbero il loro drink per invogliare un cliente. Lo storytelling deve durare **massimo 3 minuti**. Nella prova pratica si può usare la tecnica classica, o il jigger oppure i metal pour, se posizionati sulla bottiglia.
I concorrenti possono anche utilizzare la propria attrezzatura di base e si procederà per estrazione.

Art. 6 – Giuria e Premiazione
La Giuria sarà composta dai delegati AIBM Project ed esperti invitati da AIBM.
Premi e gadget per tutti i partecipanti, con patrocinio di AIBM e Dedra Edizioni.

Per informazioni e chiarimenti:
Redazione didattica e concorsi di AIBM
aibmproject@gmail.com -
Per info tecniche:
Giuseppeaibmflair@gmail.com Giuseppe Tommasino - 3913019839

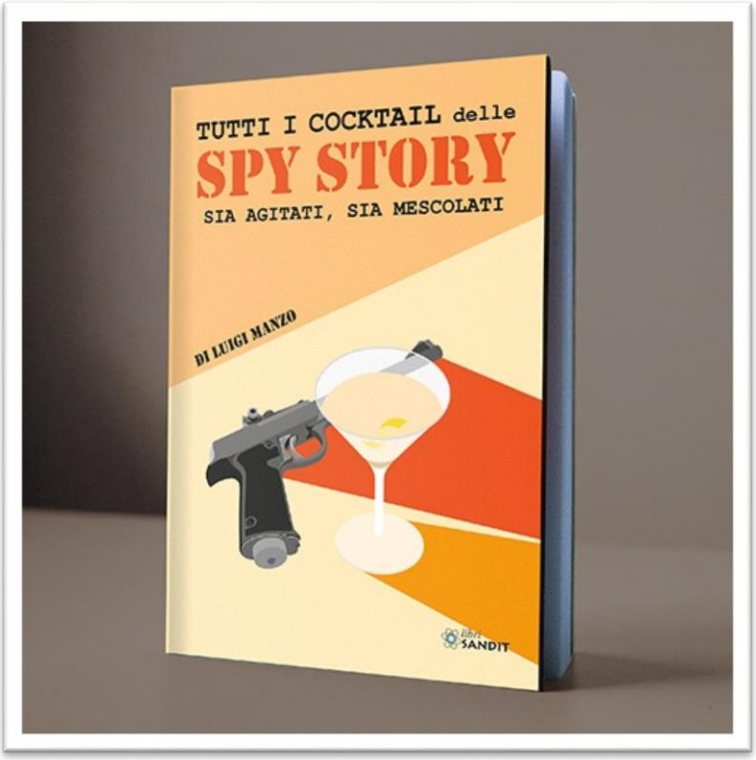
[1] Una per la foto e l'altra che sarà distribuita in 3 bicchieri di vetro per l'assaggio della giuria.
[2] Vedere il testo consigliato nella pagina seguente.

Paniere a disposizione: succhi vari, in particolare: Vodka, Rum chiaro, Gin, ananas, arancia, ace, mirtilli; sciroppo granatina, sciroppo di zucchero; come frutta, per eventuali decorazioni: limoni, arance, ananas. Cannucce.

La prova teorica

Per la **prova teorica** questa si svolge attraverso 40 domande con Kahoot!

I quiz riguarderanno i cocktail di James Bond e le domande saranno tutte estrapolate dal seguente libro:



(reperibile in libreria, su Amazon o sugli altri store online, compreso www.dedraedizioni.it . Per i docenti è possibile avere una copia omaggio scrivendo a aibmproject@gmail.com)

È possibile provare una demo con 15 domande: vai su Kahoot.it e inserisci questo PIN: **006420917**

A s s o c i a z i o n e I t a l i a n a

B a r t e n d e r & M i x o l o g i s t

Scheda punteggio giuria degustativa
Candidato _____Istituto_____ Nome del cocktail _____

Barrare con una crocetta la casella scelta

Valutazione lavoro										
1. Originalità 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. Storytelling[3]	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Totale punti										

Eventuali note:

_____

Data _____

Firma della commissione tecnica _____

[3] Lo storytelling deve durare massimo 3 minuti.

AIBM PROJECT	**A s s o c i a z i o n e I t a l i a n a** **B a r t e n d e r & M i x o l o g i s t**

Scheda punteggio giuria tecnica
Candidato _____Istituto_____ Nome del cocktail _____

	Errori di lavoro	punti
1	Impropria manipolazione degli utensili di lavoro e/o decorazione	1 - 20 =
2	Non agitare succhi e/o creme prima di versarli	1 - 15 =
3	Non raffreddare gli strumenti: shaker, mixing glass, bicchieri	1 - 10 =
4	Non eliminare l'acqua dallo shaker e dal mixing glass	1 - 10 =
5	Corretto uso dello shaker, blend e/o mixing glass	1 - 10 =
6	Decorazione e/o guarnizione non manipolata correttamente	1 - 10 =
7	Sporcare il piano di lavoro	1 - 10 =
8	Superare il tempo limite	1 - 10 =
9	Bonus della giuria	1 - 5 =
	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 forbisce più ampia. Il concorrente si presenterà con la propria divisa della scuola, ordinata.

1) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo).
2) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso.

3) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, bicchieri, mixing glass).
4) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato
5) 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.
6) 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 lascato in ordine la propria postazione.
7) Anche il cubetto di ghiaccio che cade viene considerato come "sporcare il piano di lavoro", così anche eventuale gocce che filtrano fuori dal bicchiere.
8) 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).
9) La giuria può dare un bonus da 1 a 5 punti.

AIBM PROJECT	**A s s o c i a z i o n e I t a l i a n a** **B a r t e n d e r & M i x o l o g i s t**

Scheda ricetta e di partecipazione
Candidato _____Istituto_____ Nome del cocktail _____

Tecnica di miscelazione utilizzata: (campo non obbligatorio)

Composizione del cocktail (max 8 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)

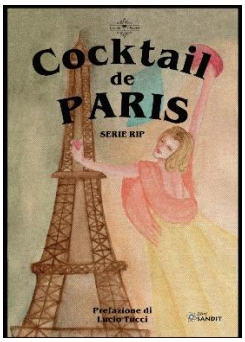
Richiesta attrezzature da usare

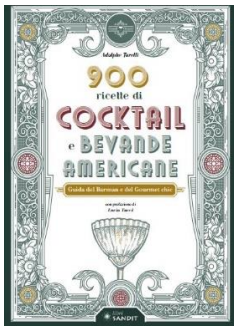
- ☐ Mixing glass
- ☐ Shaker
- ☐ Blender elettrico
- ☐ Mixer elettrico
- ☐
- ☐ **Altro (specificare) :** _____

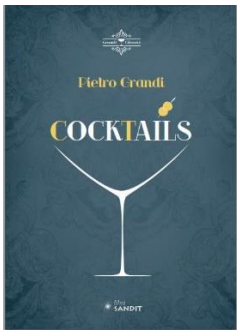
Un consiglio per la realizzazione del twist

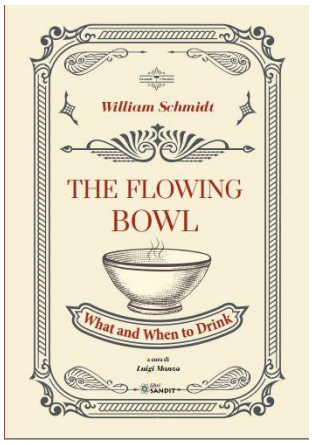
Uno dei descrittori per la valutazione è **l'originalità del cocktail**. Non soffermatevi a *twistare* i soliti Negroni o Americano (o i classici della codificazione IBA). Ve ne sono tanti altri da (ri)scoprire. Di seguito **alcuni** classici della miscelazione del Novecento dai quali potete scovare e rielaborare perle nascoste e dimenticate.

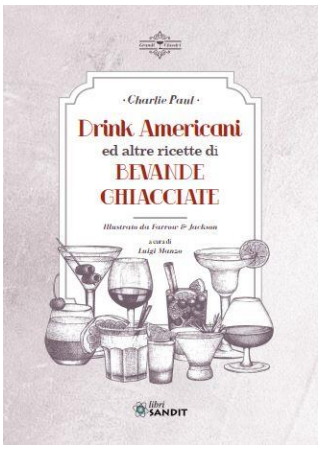
Alle scuole che decideranno di partecipare, compilando la scheda, saranno inviati 3 testi omaggi tra i seguenti libri oltre al testo oggetto della prova teorica:

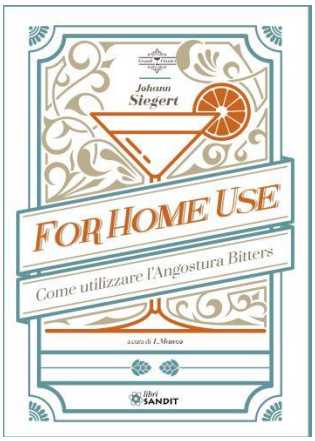












Tutti i testi sono disponibili su www.amazon.it

Main Sponsor

Dedra Edizioni

Dedra Edizioni è la casa editrice indipendente di riferimento per la cultura del bere miscelato.

Pubblichiamo e commercializziamo testi dedicati alla mixologia, esplorando sia la ricettazione classica sia le evoluzioni moderne del settore.

Il nostro catalogo comprende inoltre una linea editoriale specificamente pensata per l'uso scolastico e la formazione professionale.

A settembre 2026 **Dedra Edizioni** ha acquisito il catalogo dei testi di miscelazione e enogastronomia da Sandit Libri, oltre 60 titoli.

Gli ultimi testi pubblicati da Dedra:

- *Le pays du cognac* di Stefania Damiano
- *La Divina Mistura* di Luigi Manzo
- *Il nuovo libro dei **102 cocktail IBA*** aggiornato (di Luigi Manzo)
- *A tavola con Dike* di Yonel Gomez
- *Il bar come teatro della vita* di Lino Marchese

www.dedraedizioni.it