

VI° GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2019



CONCORSO
“VI° GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA” 2019
Miglior Maestro della Caffetteria Italiana 2019.

Finale nazionale domenica 19-20 ottobre 2019 – Milano HOST

Selezioni nazionali

Milano 8/11/2018 Napoli 15/02/2019 Alba 25/03/19 Sassari 28/03/19
Brescia 19/06/19

L'OBIETTIVO DEL PRESENTE CONCORSO E' QUELLO DI VALORIZZARE IL BARISTA IN CAFFETTERIA E I PRODOTTI A BASE DI ESPRESSO A LIVELLO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE- TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE METODOLOGIE DI PREPARAZIONE DEL CAFFE ESPRESSO E DEI SUOI DERIVATI CON IL METODO ITALIANO RICONOSCIUTO DALL'ACCADEMIA ITALIANA MAESTRI DEL CAFFE' PROMUOVENDO I PRODOTTI DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA

Regolamento concorso 2019

Al concorso possono partecipare baristi, barman, addetti alla caffetteria che operano sul territorio nazionale (aggiornati con la quota Aicaf, ai non Aicaf il costo di accesso al concorso è di € 80 oltre iva da versare a: CEFOS - CAUSALE: NOME COGNOME - GRAN PREMIO 2019 – (IBAN IT69 A 0867654660000000123141) previa selezione della commissione concorso presieduta dal consiglio Altoga (Associazione Torrefattori Lombardi) e supportata da tecnici dell'Aicaf.

Il numero previsto di partecipanti selezionati per la semi-finale al Gran Premio è di 16 baristi che dovranno inviare **entro 30 giorni prima della data di selezione nazionale** la scheda di adesione al concorso (in allegato) via fax o via mail – fax 0309667006.

SELEZIONI E FINALE NAZIONALE

Per partecipare al Gran premio della caffetteria italiana è necessario:

- **Inviare la scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti in modo chiaro e leggibile via fax o via mail entro 30 gg prima delle selezioni nazionali indicando a quale selezione di zona si desidera partecipare.**
- **Organizzarsi con tutto il materiale necessario per realizzare i drink richiesti in gara escluso quanto fornito dall'organizzazione e indicato nel regolamento.**
- **Aver superato il test selettivo nelle selezioni di zona ove i giudici valuteranno le capacità tecniche e creative.**
- **Al termine di ogni selezione verranno definiti i partecipanti che si sfideranno alla finale Nazionale a Host per la quale potranno utilizzare ancora la stessa ricetta a base di caffè, oppure modificarla in parte o completamente sempre comunicandolo 30 gg prima della finale nazionale sempre via fax o mail.**

PRESENTAZIONE – ingresso al concorso

Il concorrente che è stato selezionato per partecipare al Gran Premio della Caffetteria Italiana edizione 2019 si dovrà presentare:

- presso la reception della sede che organizza la selezione entro l'orario indicato dalla sede coordinante, con l'attrezzatura necessaria per eseguire le bevande richieste dal concorso salvo quelle che fornirà l'organizzazione (vedi sotto) sarà possibile portarle anche il giorno prima.
- con la propria divisa da lavoro che non riporti sponsorizzazione di alcuna torrefazione o macchina espresso, è ammessa sponsorizzazione solo nelle selezioni di zona (è possibile utilizzare la divisa dell'AICAF).
- Successivamente tutti i concorrenti verranno invitati presso l'office di gara presso l'area eventi dove si svolgerà il concorso ove incontreranno il responsabile del concorso.
- Una volta avvenuta la convocazione verranno assegnati i turni di uscita in gara così come la relativa postazione macchina.
- E' vietato al concorrente intrattenersi con la giuria degustativa o conferire con essa sia prima, sia durante il concorso.
-

VI° GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2019

Il concorso consiste nel:

1. **allestire e preparare la propria postazione di lavoro (15 minuti):** in questo tempo il concorrente avrà la facoltà di provare macchina e macinadosatore e regolare le macine, il tempo inizierà nel momento in cui il concorrente salirà in pedana.
2. **preparare 2 cappuccini – 2 caffè espressi – 2 drink freddi a base di caffè (13 minuti) e servirli tutti contemporaneamente alla giuria**
3. **riassetare la propria postazione di lavoro. Disallestire/sbarazzare la postazione (5 minuti)**

Il concorso sarà parlato con presentazione da parte del concorrente dei prodotti elaborati, oltre l'eventuale intervista fatta dal presentatore di gara.

ATTREZZATURE E MATERIE PRIME

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione del partecipante:

- **Postazioni coffee station**
- **Macchine espresso – le macchine espresso saranno obbligatoriamente quelle dello sponsor, i modelli verranno comunicati 30 gg prima dell'evento**
- **Macinadosatori - per la gara finale il partecipante non potrà portarsi un macinadosatore personale, verranno forniti dall'organizzazione due macinadosatori (1 volumetrico e 1 on demand) - i modelli verranno comunicati 30 gg prima dell'evento**
- **Tazze, sottotazze - i modelli verranno comunicati 30 gg prima dell'evento**
- **Lattiere: verranno fornite dall'organizzazione ma i concorrenti potranno portare le proprie**

Caffè

Il caffè dovrà essere portato dal concorrente, nella fase di allestimento dovrà regolare le macine per la propria miscela (15 minuti-tempo che include anche l'allestimento banco).

Nella finale non sarà possibile esporre né comunicare il marchio di caffè utilizzato (sacchetti neutri).

Latte

Non è possibile portare quello di preferenza, ma dovrà essere utilizzato quello fornito dallo sponsor tecnico.

Cucchiari, shaker, bicchieri, altri ingredienti, liquori o sciroppi, asciugamani e altra strumentazione di lavoro dovrà essere portata dal concorrente che si dovrà presentare il mattino della giornata di concorso presso la reception entro le ore 9.00

Il ghiaccio sarà fornito dall'organizzazione

Per richieste particolari è necessario contattare la segreteria organizzativa.

LE BEVANDE DA PRODURRE IN GARA

2 CAPPUCCINI

Dovranno essere preparati solo con caffè e latte e serviti in tazze da minimo 15 cl come capienza totale massimo 19 cl.

Verranno valutate tecnicamente:

- Macinatura (granulometria)- tempo di estrazione
- pressione polvere caffè su filtro- con pressino manuale
- mano dell'operatore (tecnica di montatura del latte)
- temperatura del latte – avanzo di latte da montatura
- macchina (pulizia)
- servizio

2 CAFFÈ ESPRESSI

I 2 caffè dovranno essere preparati e serviti secondo le modalità da ESPRESSO dove per la valutazione tecnica verranno considerati fondamentali:

- Macinatura (granulometria) - tempo di estrazione
- pressione polvere caffè su filtro- con pressino manuale
- macchina (pulizia)
- servizio

2 DRINK FREDDI A BASE DI CAFFÈ ESPRESSO

La ricetta si intende di fantasia

I 2 drink (uguali) dovranno essere a base di caffè, nella quantità di almeno una dose di espresso per drink - la ricetta dovrà essere inviata preventivamente all'AICAF.

Dovranno essere freddi con massimo 6 ingredienti ed un servizio minimo di 10 cl. massimo 30 cl.

Preparati espressi e non precedentemente al concorso ed assemblati tutti gli ingredienti sulla postazione di lavoro, potranno avere una decorazione di fantasia esclusivamente commestibile – la decorazione dovrà essere assemblata e posizionata sul banco di lavoro e non in office precedentemente. (E' ammessa la sola preparazione di panna montata in sifone)

Potranno essere sia alcolici che analcolici. Preparazioni assemblate come panna aromatizzata in sifone o altre combinazioni particolari saranno considerate come ingrediente unico.

IMPORTANTE

La ricetta dovrà contenere o avere un'attinenza con ingredienti (almeno uno) enogastronomici italiani. L'ingrediente enogastronomico dovrà essere uno degli elementi caratterizzanti la bevanda fredda. (es. basilico per la Liguria, zafferano per Milano, nocciole per il Piemonte, liquori , vini , bevande o cibi locali, ecc.. e comunque di una qualsiasi regione italiana anche se non di residenza del concorrente)

VALUTAZIONI

VALUTAZIONE TECNICA

Il giudice tecnico seguirà e valuterà il concorrente durante la preparazione e il servizio individuando eventuali errori che genereranno le penalità (punti da sottrarre al punteggio totale ottenuto dalla giuria degustativa).

Ogni secondo di overtime verrà considerato un punto di penalità.

Le altre penalità si valuteranno in modo o positivo o negativo: se la tecnica sarà corretta non si tolgono penalità se la tecnica non è corretta si toglie la penalità (0 oppure -1)

I tempi di estrazione ritenuti corretti sono compresi nel range tra 20 e 30 secondi, per ogni secondo <20 oppure >30 verranno attribuiti 4 punti di penalità.

VALUTAZIONE SENSORIALE

I giudici sensoriali valuteranno le bevande in base a:

Caffè: visivo (max 6 punti)– olfattivo (max 6 punti) – gustativo (max 6 punti) - temperatura (max 6 punti) – valutazione globale (max 6 punti) – presentazione (max 6 punti)

Cappuccino: visivo/tessitura della crema del latte (max 6 punti) – gustativo (max 6 punti) - latte art (max 6 punti) - temperatura (max 6 punti) - valutazione globale (max 6 punti) – presentazione (max 6 punti)

Drink al caffè: visivo (max 6 punti)– olfattivo (max 6 punti) – gustativo (max 6 punti)

*Latte art:

L'esecuzione della latte art sul cappuccino che non pregiudichi la buona riuscita dello stesso potrà essere considerata con maggior punteggio visivo/estetico rispetto ad un cappuccino senza latte art.

Servizio

Una delle prerogative di questo concorso è il simulare più possibile il servizio reale, pertanto i prodotti dovranno essere serviti in contemporanea e il concorrente dovrà tenere quindi conto delle temperature di servizio dato che i drink dovranno arrivare freddi e gli espressi e i cappuccini caldi nella corretta temperatura.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà il giorno del concorso al termine dello stesso alle ore 17.00 circa
A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione – i primi 3 classificati riceveranno alla finale nazionale a Milano il 20 ottobre 2019 i premi corrispondenti. Il primo sarà insignito con il titolo di **Miglior Maestro della caffetteria Italiana 2019.**

Selezioni Nazionali

Il concorrente che non si è qualificato tra i primi 3 o che non è stato ripescato potrà partecipare nuovamente ad una delle selezioni nazionali effettuando un nuovo tentativo di gara, in altra sede.

**Il primo classificato sarà premiato come
Miglior Maestro della Caffetteria Italiana 2019.**

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.

Gli organizzatori si riservano il diritto di pubblicazione di tutto l'evento e dei concorrenti insieme ai loro elaborati.

Durante la competizione, i concorrenti verranno intervistati, con discrezione dai presentatori.

Nel caso che l'organizzazione fornisca materiale di vestiario, come grembiuli, giacche, cappelli o altro, questi dovranno essere indossati.

VI° GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2019

CONCORSO “VI GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA” 2019

Selezione di sezione

Regolamento concorso su www.aicaf.com sezione gran premio
(compilare in stampato in modo chiaro e leggibile – le schede non leggibili o incomplete non saranno prese in considerazione)

Desidero partecipare alla selezione di zona presso la seguente sede:

Milano 08-11-18 Napoli 15-02-2019 Alba 25-03-19 Sassari 28-03-19
 Brescia 19-06-19

Finale nazionale domenica 20 ottobre 2019 – Milano HOST

DATI CONCORRENTE

NOME e COGNOME _____

TEL O CELL. _____ E-MAIL _____

RESIDENTE A _____

VIA _____ N _____

NATO A _____ IL _____

LUOGO DI LAVORO _____

SCHEDA COFFEE DRINK

NOME DELLA RICETTA a base di caffè _____

INGREDIENTI (indicare con una x l'ingrediente con attinenza all'enogastronomia italiana)

CL _____ INGREDIENTE _____

CL _____ INGREDIENTE _____

CL _____ INGREDIENTE _____

CL _____ INGREDIENTE _____

CL _____ INGREDIENTE _____

DECORAZIONE _____

STRUMENTO DI PREPARAZIONE (ES.: shaker, mixer, frullatore, diretto) _____

TIPO DI BICCHIERE O COPPA O TAZZA DI SERVIZIO _____

DATA E LUOGO _____ FIRMA _____

Concedo i miei dati e immagini al vostro database in relazione alle norme che regolano la privacy

INVIARE ENTRO 30 giorni prima della data di selezione

*Inviare la presente ricetta via fax al numero 030-9667006 o spedire a
AICAF via XX Settembre 66 Calcinato – Brescia – mail:segreteria@aicaf.com*

LA SCHEDA CON DATI MANCANTI SARA' CONSIDERATA NULLA