

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Ogni partecipante partirà con 100 PUNTI e dovrà realizzare un cappuccino “classico” o decorato che dovrà rispettare i seguenti requisiti:

- Per **classico** si intende un cappuccino di **colore bianco**, ornato da bordo **marrone** più o meno spesso;
- Per decorato si intende un cappuccino con disegni effettuati con la tecnica del latte art (free pouring e/o etching);
- La crema ha maglie strette con occhiatura molto fine o assente
- Preparazione cappuccino, lavoro alla macchina espresso: il concorrente dovrà effettuare la corretta pulizia del filtro (con panno o pennello), eseguire il *purge* (scarico di una piccola dose d’acqua prima di reinserire il portafiltro contenente la dose di macinato precedentemente pressato), dovrà flussare la lancia vapore (far uscire una parte di vapore) prima di utilizzarla ed al termine effettuare nuovamente questa manovra, per poi pulirla con un panno umido;
- La temperatura della crema di latte verrà misurata in lattiera tramite un termometro adatto e dovrà avere una temperatura tra i 55° e i 65°;
- Il concorrente potrà avanzare del latte per una dose massima di 6 cl;
- La mise en place dovrà essere corretta, con il manico della tazza ed il cucchiaino posizionati sulla destra;
- Il cappuccino non dovrà essere né *underfill* né *overfill*: dovrà quindi arrivare al bordo della tazza, sarà tollerata una dose inferiore o superiore di massimo 3 mm; non dovrà presentare bolle e la crema contenuta nella bevanda non dovrà superare 1,5 cm circa;

- La preparazione dovrà essere servita al tavolo della giuria in modo corretto, facendo attenzione a non farla fuoriuscire e quindi a sporcare piani di lavoro, piattini o tavolo;
- Il tempo massimo per presentare il prodotto sarà di 5 minuti;
- Prima di iniziare il concorso, ogni allievo avrà a disposizione 5 minuti per *smanettare* con la macchina espresso per prendere confidenza.

TABELLA BONUS MALUS VALUTAZIONE

LAVORO ALLA MACCHINA	
<i>no purge prima di espresso</i>	-5pt
<i>no pulizia filtro</i>	-5pt
<i>no purge lancia vapore prima</i>	-5pt
<i>no purge lancia vapore dopo</i>	-5 pt
<i>no pulizia lancia vapore con panno</i>	-5pt
TEMPERATURE	
<i>55-65 gradi</i>	0 pt
<i>50-55 opp 66-70 gradi</i>	-5pt
<i>>50 opp < 70</i>	-10pt
RESIDUO LATTE	
<i>Superiore a 6 cl</i>	-5pt
MISE EN PLACE	
<i>Non corretta</i>	-10pt
SERVIZIO	
<i>Sporca piattino</i>	-5pt
<i>Sporca piano di lavoro</i>	-5pt
<i>Sporca tavolo giuria</i>	-5pt
<i>Sporca vassoio</i>	-5pt
ASPETTO CAPPUCCINO	
<i>Underfill- overfill</i>	-5pt
<i>Presenza bolle</i>	-5pt

<i>Crema inferiore- superiore 1.5 cm circa</i>	
<i>PRESENZA LATTE ART</i>	<i>+5pt</i>

Per informazioni: barbara.bocciardo@gmail.com