



Regolamento del Concorso
“Iba Drink 2018 – Finale Nazionale a Lerici”
Organizzato dall’Associazione Italiana Bartender & Mixologist
Speciale 6° Edizione

Data di svolgimento: 23 Maggio 2018, dalle 10 alle 17,30 presso Castello di Lerici

Luogo: Lerici (La Spezia)

Descrizione: il concorso è riservato agli iscritti del triennio di Sala e vendita (secondo biennio e monoennio finale), accompagnati da un docente. I finalisti sono quelli selezionati dalle tre tappe nazionali.

Un allievo partecipante per la prova pratica e teorica.

I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica.

La categoria della gara è unica e consiste nell’estrazione dei cocktail IBA (in vari momenti diversi) e nella realizzazione pratica secondo tecnica shake& strain e tecnica mix&strain. Il concorso prevede due manche in tutto (una con shaker e l’altra con mixing glass). È prevista anche una prova teorica con crucibarman.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist in collaborazione con la Regione Liguria, il Comune di Lerici e l'IPSEOA "G. Casini". Si terrà il 23 Maggio e terminerà entro le ore 24 dello stesso giorno con cena. I concorrenti si dovranno presentare con divisa ufficiale del proprio Istituto.

Art. 2 –Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per l'Enogastronomia ed esaltare il settore riservato ai barmen. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e dei drink internazionali.

Art. 3 –Come partecipare e chi può partecipare

Il concorso è riservato agli allievi vincitori delle tre tappe che si sono svolte in precedenza.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente le materie prime. L'istituto partecipante potrà anche utilizzare solo l'attrezzatura messa a disposizione dell'organizzazione (shaker, mixing glass, coppette, ecc.). E' consentito utilizzare propria attrezzatura purché conforme.

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. I cocktails scelti sono 18 tra quelli IBA (previsti con shaker e con mixing glass). Il cocktail deve essere preparato per **una** persona.

Art. 5 -Svolgimento della prova pratica e teorica

Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica ed per i cruciverba.

I concorrenti si sfideranno su un cocktail estratto a sorte.

NOTA BENE: La miscelazione deve avvenire solo con tecnica classica (non si usa il metal pour, né conteggio in once).

La tecnica deve essere uniforme a queste due che proponiamo:

Shake & Strain (con shaker)

<https://www.youtube.com/watch?v=3PDwVamvaFE>

Mix & Strain (con mixing glass)

<https://youtu.be/ikWKNc6uX2s>

Questo per dare un'uniformità di giudizio.

Per la prova teorica dovranno svolgere in massimo 30¹ minuti un cruciverba (con il più alto numero di soluzioni, possibilmente). Le soluzioni possono essere ricavate dallo studio delle singole pagine dei cocktails proposti, che si trovano qui: http://www.aibmproject.it/iba_official_cocktails/ ²

qui è possibile vedere il cruciverba da risolvere nella precedente edizione

<http://crossword.info/luigi/cocktailiba2>

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) ed esperti del settore.

Trofei per i primi classificati e gadget e sorprese per tutti gli altri partecipanti. Le foto della manifestazione saranno pubblicate sul sito www.aibmproject.it e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa.

Si premiano, nella finale, i primi 3

Per informazioni e chiarimenti:

Angelo Desimoni- concorsiaibm@gmail.com

3485473802

www.aibmproject.it sezione Concorsi AIBM

¹ Nella finale di Lerici il tempo a disposizione è 30 minuti anziché 20.

² Nota bene: i cocktails da studiare SONO solo quelli compresi nell'elenco a pagina 5 di questo regolamento e non tutti.

Cocktail scelti

Angel face	Lemon Drop Martini	White lady
Daiquiri	Grasshopper	Aviation
Rose	Stinger	Manhattan
Rob Roy	Dry Martini	Gibson
Barracuda	Yellow Bird	Golden Dream
Paradise	Hemingway special	Kamikaze

Ricettario

<p>Angel face</p> <p>3 cl Gin 3 cl Apricot brandy 3 cl Calvados</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Lemon drop martini</p> <p>2,5 cl Vodka al limone 2 cl Triple Sec 1,5 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail con il bordo orlato di zucchero, guarnendo con fetta di limone.</p>	<p>White lady</p> <p>4 cl Gin 3 cl Triple Sec 2 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.</p>
<p>Daiquiri</p> <p>4,5 cl Rum bianco 2,5 cl Succo di lime 1,5 cl Sciroppo di zucchero</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail raffreddata.</p>	<p>Grasshopper</p> <p>3 cl Crema di menta verde 3 cl Crema di cacao bianco 3 cl Crema di latte</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Aviation</p> <p>4,5 cl Gin 1,5 cl Maraschino 1,5 cl Succo di limone fresco</p> <p>Procedimento: shakerare e servire in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Rose</p> <p>2 cl Kirsch³ 4 cl Vermouth Dry 3 gocce di Sciroppo di fragola</p> <p>In un mixing glass miscelare gli ingredienti e filtrare in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Stinger</p> <p>5 cl Cognac 2 cl Crema di Menta bianca</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta da cocktail.</p>	<p>Manhattan</p> <p>5 cl Rye Whiskey 2 cl Vermouth rosso 2 gocce di Angostura Bitters</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, con una ciliegina al</p>

³ **Nota:** nel caso il Kirsh fosse di difficile reperibilità, si utilizzerà un liquore alle ciliegie o un distillato, sempre alle ciliegie, a seconda della disponibilità dei fornitori.

		maraschino.
<p>Rob Roy</p> <p>3,5 cl di Scotch Whisky 3,5 cl di Vermouth dolce 1 goccia di angostura bitter</p> <p>Procedimento: versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio e miscelare. Filtrare in una coppetta a cocktail.⁴</p>	<p>Dry Martini</p> <p>6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo uno sprizzo di scorza di limone oppure un'oliva verde.</p>	<p>Gibson</p> <p>6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth</p> <p>Procedimento: si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo una cipollina come guarnizione⁵.</p>
<p>Barracuda</p> <p>4,5 cl Rum Gold 1,5 cl Galliano 6 cl Succo di ananas 1 spruzzata di succo di lime fresco Colmare con Prosecco</p> <p>Procedimento: shakerare tutti gli ingredienti (eccetto il Prosecco) e filtrare in una coppa tipo sombrero. Colmare con Prosecco.</p>	<p>Yellow Bird</p> <p>3 cl Rum chiaro 1,5 cl Galliano 1,5 cl Triple sec 1,5 cl Succo di lime</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail.</p>	<p>Golden Dream</p> <p>2 cl Liquore Galliano 2 cl Triple Sec 2 cl Succo d'arancia 1 cl Crema di latte</p> <p>Procedimento: si prepara in uno shaker con ghiaccio, agitando energicamente e si serve in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Paradise</p> <p>3,5 cl Gin 2 cl Apricot Brandy 1,5 cl Succo d'arancia</p> <p>Procedimento: si prepara nello shaker e si serve in una coppetta da cocktail ben fredda.</p>	<p>Hemingway Special</p> <p>6 cl Rum chiaro 4 cl Succo di pompelmo 1,5 cl Maraschino 1,5 cl Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.</p>	<p>Kamikaze</p> <p>3 cl Vodka 3 cl Triple sec 3 cl Succo di lime fresco</p> <p>Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail.</p>

⁴ La storia del Rob Roy qui: <http://www.aibmproject.it/rob-roy-cocktail-iba-1961/> solo la storia è da consultare per la soluzione del cruciverba. La ricetta invece si faccia riferimento alla scheda qui sopra.

⁵ Scheda Gibson: <http://www.aibmproject.it/gibson/>



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Ricetta non ricordata o aiuto dalla giuria	1 - 5 =
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 aver controllato correttamente gli ingredienti della ricetta	1 - 5 =
5	Non raffreddare gli strumenti: shaker, mixing glass, bicchieri	1 - 10 =
6	Non eliminare l'acqua dallo shaker e dal mixing glass	1 - 10 =
7	Corretto uso dello shaker e mixing glass	1 - 10 =
8	Errate proporzioni del cocktail per dosaggio sbagliato	1 - 20 =
9	Sporcare il piano di lavoro	1 - 10 =
10	Superare il tempo limite	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, come quella del dosaggio. Il concorrente si presenterà con la propria divisa della scuola, ordinata.

- 1) Se il concorrente non ricorda la ricetta e chiede l'aiuto alla giuria, la giuria può aiutarlo, ma in questo caso avrà 0 punti. Se invece non ricorda qualche ingrediente, anche in questo caso la giuria può suggerire, ma decurerà dai 5 punti.
- 2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo); non è consentito filtrare il cocktail dallo shaker senza strainer.
- 3) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso.
- 4) Solo dopo aver iniziato il drink, il concorrente si rende conto di non aver preso tutti gli ingredienti. In quel caso può andare a recuperare, ma avrà qualche punto di penalizzazione. Così anche se l'allievo non ricorda un ingrediente o tutti gli ingredienti, potrà essere aiutato dalla giuria, ma verrà penalizzato nel punteggio (vedi punto 1).
- 5) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, bicchieri, mixing glass).
- 6) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato
- 7) 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.
- 8) Errate proporzioni del drink. In ogni caso il cocktail va servito ad un dito dal bordo. Il cocktail va fatto per una sola persona. Il giudice tecnico farà utilizzare il pour check per dare a tutti la stessa opportunità di controllare l'esatto versaggio. Il **metro di giudizio** è il seguente: Dose esatta dell'ingrediente massimo punteggio, poi si va a scendere per ogni errata dose. Per esempio: la dose dell'Angel Face è 3 cl. Se il concorrente fa 3 cl, prenderà il massimo punteggio. Se invece fa 2,8 prenderà 18, se 2,5, 16 e così' via. Naturalmente vale lo stesso anche se sbaglia per eccesso.
- 9) Anche il cubetto di ghiaccio che cade viene considerato come "sporcare il piano di lavoro", così anche eventuale gocce che filtrano fuori dal bicchiere.
- 10) Il tempo massimo per realizzare il cocktail, guarnizione compresa è 4 minuti. La guarnizione/decorazione può essere preparata in anticipo. 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). Se un concorrente non ricorda gli ingredienti, può essere aiutato dal giudice di gara, previa richiesta, ma sarà penalizzato di 4 punti.
- 11) Il concorrente prima di iniziare la preparazione, ha 4 minuti di tempo per presentare il drink, con ricetta, procedimento e qualche accenno di storia. La prova di

comunicazione fa premio a sé.

Organizzazione pratica del concorso

Il concorso si svolge in un giorno. Arrivo dei partecipanti il giorno 22 (entro le 24). Sistemazione presso Hotel Firenze e Continentale, proprio accanto alla stazione di La Spezia CENTRALE. La mattina dopo, il 23 Maggio, alle ore 8,30 ritrovo nella hall dove saranno accompagnati con autobus sino a Lerici dalle ragazze del settore Accoglienza dell'Istituto "G. Casini" (spese hotel e spostamento a cura dell'organizzazione).

Il concorso inizierà alle 10 del giorno 23 presso il Castello di Lerici. Pausa pranzo libero e le gare ricominciano verso le 14.00 con presentazione Progetto Alberghiero ai docenti e prova teorica per i ragazzi. La seconda manche, con Mixing Glass, concluderà il concorso.

Premiazione e ritorno in Hotel.

Cena di gala presso l'IPSEOA "G. Casini". Per coloro che si fermeranno un'altra notte, il giorno dopo è prevista un'escursione alle Cinqueterre. La seconda notte, quella del 24, è a carico dei partecipanti.