

REGOLAMENTO COMPETITION BOLOGNA COCKTAIL WEEK 2019

1) Le ricette dovranno essere inedite ed inviate al seguente indirizzo mail: eloisa@bolognacocktailweek.it

2) per info: Eloisa Rampinelli: eloisa@bolognacocktailweek.it – cel. +39 346 247 3604

3) Le ricette dovranno pervenire tassativamente **entro il 10 ottobre**, successivamente i concorrenti verranno contattati via mail, per la conferma dell'accettazione entro alcuni giorni dal ricevimento della ricetta;

4) E' assolutamente obbligatorio utilizzare i prodotti sponsor, l'utilizzo di un prodotto a complemento.

5) Ogni concorrente selezionato dovrà presentarsi **entro le ore 13** al desk per iscrizione e controllo ricetta, in caso di ritardo non giustificato passati 30 minuti verrà penalizzato con 5 minuti da scalare sulla scheda del giudizio finale;

6) Nella ricetta dovranno essere elencati i prodotti utilizzati, minimo 2 max 7 ingredienti, anche gocce e crustas verranno considerati ingredienti, le percentuali delle dosi dovranno essere in CL, oz o ml, nessuna categoria obbligatoria. a scheda ricetta dovrà riportare:

Nome cocktail

Dati del concorrente, indirizzo, posto di lavoro, telefono, email

Ingredienti

Attrezzatura utilizzata

Tipo di bicchiere o altro

Guarnizione

Si richiede gentilmente di utilizzare la scheda inviata dall'organizzazione.

Le ricette incomplete di tali dati non verranno prese in considerazione.

7) I concorrenti dovranno portare le proprie attrezzature, i prodotti home made prescelti (qualora in ricetta) e tutto ciò che occorre per le guarnizioni. I prodotti degli sponsor saranno presenti in bottigliera.

8) Dovranno essere preparati tre drink dei quali solo uno con guarnizione

9) Le ricette dovranno essere scelte fra quelle proposte per la cocktail week se si è bartender della manifestazione

10) Sono ammessi ingredienti Home Made

11) Spremute, centrifughe, Frullati, verranno preparati in office, le attrezzature verranno messe a disposizione dall'organizzazione.

12) Le crustas dovranno essere preparate in pedana

13) Tempo concesso per preparazione drink 9 minuti, superato tale limite verrà comminata una penalità di un punto ogni 30 secondi, superato il minuto e 30 secondi il concorrente verrà penalizzato di 10 punti;

14) Tutti gli ingredienti che verranno utilizzati all'interno del bicchiere dovranno essere commestibili ed a norma di legge;

16) I bicchieri saranno a cura del competitor

17) Le decorazioni verranno valutate a parte e non influiranno sul voto del drink, mentre il punteggio totale sarà composta da tecnica, gusto, aroma e lo speach;

18) Tutto quello che non è commestibile non potrà essere a contatto con il liquido del cocktail, previa una penalità di 5 punti;

19) Le decorazioni dovranno essere inserite solo con le pinze. Il concorrente dovrà provvedere alla preparazione della decorazione e alla preparazione dell'attrezzatura in office o anche a casa;

20) In office sarà compito dei giudici preposti vigilare sul rispetto del regolamento di pulizia della propria postazione, in caso di mancato rispetto verrà segnalato ai giudici con una penalizzazione di 10 punti. Tutti i concorrenti potranno lasciare l'office solamente al termine dell'avvenuta preparazione in pedana;

21) Nell'office il concorrente avrà 15 minuti totali per preparare la propria linea e la decorazione compreso la pulizia del posto assegnato. L'ordine assegnato per l'uscita dei concorrenti avverrà dopo la chiamata in office;

22) Il concorrente potrà utilizzare i metal pour e vari misurini tipo Jigger;

23) Abbigliamento: il concorrente dovrà partecipare con un abbigliamento consono alla situazione, non sono ammessi ciabatte, canottiere, abbigliamento troppo scollato o eccessi di altro genere, previa esclusione dal concorso;

24) Chiamata in office, trascorsi 5 minuti dalla chiamata, se il concorrente non si sarà presentato verrà squalificato;

25) SCHEDA GIURIA /VALUTAZIONE

Aspetto del drink da 1 a 5 punti

Gusto e Aroma da 5 a 25 punti

Verrà valutata anche l'eleganza, il rispetto della ricetta e lo speach da 1 a 10 punti.

Totale punti per ogni giudice 50, che saranno 2/3, quindi in totale 150 punti

La decorazione da 1 a 10 quindi in totale 20 punti, valutata a parte

I due giudici degustazione, saranno posizionati fronte postazione concorrenti e faranno parte dell'organizzazione oppure selezionati dal Direttore del Concorso;

26) SCHEDA GIURIA TECNICA

Da 10 a 1 per mancanza rispetto dosaggio della ricetta

3 punti per ogni goccia che fuoriesce dal bicchiere durante il versaggio degli ingredienti

3 punti per ogni mancata regola: raffreddamento dei bicchieri e degli shaker o altre attrezzature, scolare l'acqua in eccesso dopo il raffreddamento dei bicchieri e attrezzature, rispetto delle pratiche utilizzate per la miscelazione, prendere le decorazioni con le mani, mancata miscelazione di tutti i prodotti, se si usano creme, spremute e succhi mancanza di miscelazione prima del loro utilizzo, la scheda tecnica partirà da 50 punti totali andando a sottrarre in caso di penalità. Quindi ogni concorrente potrà realizzare un massimo di 130 punti. In caso di parità si osserverà il punteggio più alto nel gusto e aroma, secondo più alto in eleganza, oppure punteggio più alto in tecnica nella eventualità di ulteriore parità punteggio più alto nella decorazione.

LISTA PRODOTTI SPONSOR

MONTENEGRO

1. Amaro Montenegro

BITTER SALFA

1. Tonica Bitter Salfa
2. Tonica al Mirto Bitter Salfa

MIELIZIA

1. Miele di Castagno
2. Miele Millefiori

FABBRI 1905

1. Marendry Bitter Amarena Fabbri

DIAGEO

1. Villa Ascenti Gin - Distilleria Santa Vittoria
2. Tanquerai Sevilla
3. Bulleit Bourbon

ALES&CO.

1. BrewDog: Punk IPA Birra
2. BrewDog: Elvis Juice
3. BrewDog Distilling Co.: LoneWolf Gin
4. BrewDog Distilling Co.: Rogue Wave Vodka

MIXING HEART

1. Ron Botran
2. The Barmaster gin
3. Mezcal miel de tierra
4. Whiskey kasc (novità assoluta dell'azienda kinahan's)

COCACOLA

1. Gin Grifu Piloni
2. Vermouth Rosso Piloni

PIRCHER

1. Gin 1884 Botanical Dry From the Alps
2. Liquore Ingwer-Limette (zenzero e lime)

ZUPLUN

1. Williams - Pera Williams
2. Rum gelagert - invecchiato

CASONI

1. Bitter del ciclista
2. Vermouth al mallo di noce Tomaso Agnini
3. Vermouth all'aceto balsamico Tomaso Agnini

NB: I PRODOTTI SPONSOR SONO OBBLIGATORI (ALMENO 1 A RICETTA)

Per tutto quanto non espresso nel regolamento, si rimanda alla discrezionalità degli organizzatori del concorso.

Buona fortuna a tutti!