

REGOLAMENTO CONCORSO MIXOLOGY “FUORI LE BOLLE”

Descrizione:

il concorso è riservato a 12 Barman Professionisti.

I concorrenti saranno esaminati da una giuria degustativa.

La gara è suddivisa in 2 sfide: una prima sfida preliminare il 15 Giugno 202 dal quale saranno decretati i primi **4 concorrenti** che si sfideranno nella finale del 26 Giugno 2023

Regolamento completo

Art. 1 – L’organizzazione

Il concorso è organizzato **dall’ “Associazione Italiana Sommelier” AIS SICILIA -Delegazione Agrigento – Caltanissetta** In collaborazione con **Amara** e **Corona Enoteca**

Art. 2.1 – Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze spumantistiche del territorio siciliano ed esaltare il settore riservato ai Barman.

Il concorso avrà come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti della Sicilia.

Art. 2.2 Sede del concorso e programma

Il concorso si svolgerà presso il ristorante **Madison di Realmonte (AG)**

PROGRAMMA (selezione preliminare 15 Giugno)

Ore 15:30 registrazione concorrenti

Ore 16:00 inizio prova

Ore 18:00 fine prova e valutazioni

Ore 18:30 comunicazione barman finalisti

PROGRAMMA (selezione finale 26 Giugno)

Ore 09:45 registrazione concorrenti

Ore 10:00 inizio prova

Ore 11:00 fine prova e valutazioni

Ore 11:30 comunicazione barman vincitore

Art. 3 – Come partecipare e chi può partecipare

Il concorso è riservato ai Barman Professionisti. I primi 12 concorrenti iscritti (Farà fede la data di invio mail)

I concorrenti gareggeranno ognuno con la propria attrezzatura e bicchieri (shaker, mixing glass, coppette, ecc.).

Art. 4-Suddivisione del concorso:

Le gare saranno 2.

Prima gara preliminare: in data 15 Giugno 2023

Seconda gara finale: in data 26 Giugno 2023

Art. -5 Svolgimento della prima prova pratica

Nella prima prova pratica i concorrenti si sfideranno sulla preparazione di un cocktail di fantasia da loro stessi creati e realizzati.

Fase 1: I concorrenti descriveranno la presentazione della ricetta, gli ingredienti e la scelta motivata del drink (tempo 3 Minuti) (storytelling)

Fase 2: I concorrenti prepareranno numero 6 drink 5 degustativi per la giuria,1 completo da presentazione, tempo massimo preparazione dei drink (8Minuti)

Tutte le decorazioni e gli ingredienti devono essere preparati esclusivamente in office.

Le decorazioni dovranno essere composte unicamente da alimenti commestibili; tutto ciò che non è commestibile non deve toccare il bordo del bicchiere (né internamente, né esternamente) e chiaramente neanche il drink.

Non si possono utilizzare decorazioni o guarnizioni preparati precedentemente in altri luoghi, con l'esclusione dell' "Home Made".

Alla fine della prima prova pratica saranno comunicati i 4 concorrenti che accederanno alla fase finale del 26 Giugno 2023.

Nella seconda prova pratica (finale) del 26 Giugno i 4 concorrenti finalisti si sfideranno per la vittoria finale del premio "Fuori le Bolle 2023"

Art. 6 - Ordine, numero e aspetto dei concorrenti

L'ordine di uscita dei concorrenti è determinato per sorteggio all'inizio concorso. I concorrenti gareggiano a batterie da 3. Ogni concorrente è tenuto, in gara e nelle premiazioni, ad indossare la divisa da lavoro o della associazione di appartenenza.

Art. 7 – Paniere:

il drink dovrà contenere obbligatoriamente almeno due prodotti elencati nella seguente lista (uno spumante e un prodotto AMARA liquore o amaro sottoelencato).

- **TUTTI GLI SPUMANTI INSERITI NELL' EVENTO SICILIA IN BOLLE 2023**
(l'elenco verrà fornito 10 gg prima della prima prova, oppure consultare il sito <https://siciliainbolle.it/le-cantine/>)

- AMARO AMARA
- AMARA LIQUORE DI LIMONE PRIMOFIORE
- AMARA LIQUORE DI ARANCIA TAROCCO GALLO
- AMARA LIQUORE DI MANDARINO MARZOLA
- AMARA LIQUORE DI PERA COSCIA
- AMARA LIQUORE DI PESCA TABACCHIERA
- AMARA LIQUORE DI MELA DELIZIA
- AMARA LIQUORE DI FICO D'INDIA DI SICILIA
- AMARA LIQUORE DI CILIEGIA DELL'ETNA DOP
- AMARA LIQUORE DI FRAGOLA DI MALETTO

Verranno inoltre forniti i seguenti prodotti:

- Vodka 42 Below
- Gin Bombay Sapphire
- Tequila Cazadores Blanco

Sciroppi alla frutta Naty's:

- Passion Fruit
- Pesca
- Cocco
- Lampone
- Granatina
- Fragola
- Fiori di Sambuco
- Sweet & Sour

Frutta Fresca di comune reperibilità.

Tutti i prodotti non elencati nel paniere sono a carico del concorrente che provvederà a reperirli in maniera autonoma.

Art. 8 - Giuria e punteggio

La giuria degustativa ed il relativo presidente di Giuria, sono nominati dalla Associazione organizzatrice. Le giurie possono essere composte da operatori ed esperti di settore. Qualsiasi arbitrato è rimandato al Presidente della Giuria, il cui giudizio è insindacabile. In caso di parità, la preferenza vale il maggior punteggio ottenuto nella presentazione "storytelling". Eventuale altra parità, sarà un onere dello staff di organizzazione.

Art. 9 - Premi

Saranno premiati i 4 finalisti:

1° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

2° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

3° e 4° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

Premio miglior creatività della decorazione e uso dei prodotti del territorio

A tutti i concorrenti verrà rilasciato attestato di partecipazione!

NOTE 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(fotografie) insieme ai loro elaborati. Durante la competizione, i concorrenti potrebbero essere intervistati.

Regolamento concorso scaricabile su www.siciliainbolle.it (compilare in stampato in modo chiaro e leggibile – le schede non leggibili o incomplete non saranno prese in considerazione).

Premiazione: saranno assegnati attestati di partecipazione a tutti e 4 i finalisti e premi offerti dalle aziende sostenitrici.

Al primo classificato verrà assegnato il premio principale composto da:

- Un premio in denaro di € 500,00.
- Una Valigetta Barman professionale.