

10° EDIZIONE 2024

## REGOLAMENTO CONCORSO MIXOLOGY “FUORI LE BOLLE” MEMORIAL MARISA LEO

### Descrizione

il concorso è riservato a 6 Barman Professionisti.

I concorrenti saranno esaminati da una giuria degustativa e una giuria tecnica (2 Barman professionisti).

**La gara si svolgerà Lunedì 1 Luglio 2024**

### Regolamento completo

#### Art. 1 – L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall' "Associazione Italiana Sommelier" AIS Sicilia -Delegazione Agrigento – Caltanissetta In collaborazione con gli sponsor Amara, Corona Enoteca e Cantina Colomba Bianca

#### Art. 2 – 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 spumantistici della Sicilia.

#### Art. 3 Sede del concorso e programma

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

##### **PROGRAMMA (finale 1 Luglio 2024)**

Ore 9:00 registrazione concorrenti

Ore 10:00 inizio concorso

Ore 12:00 fine concorso e valutazioni

Ore 12:30 comunicazione barman vincitore

#### Art. 4 Come partecipare e chi può partecipare

Il concorso è riservato ai barman professionisti. Possono partecipare tutti barman che invieranno la scheda cocktails entro la data del 14 Giugno 2024 saranno selezionate le 6

ricette cocktails più attinenti alle finalità del concorso, sarà compito dell'organizzazione avvisare entro la data del 18 Giugno 2024 le ricette finaliste che si contenteranno il contest della finale del 1 Luglio (Farà fede anche la data di invio mail riportata nella scheda)

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

## **Art. 5 Svolgimento della 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 (8 minuti)**

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".

## **Art. 6 Ordine, numero e aspetto dei concorrenti**

L'ordine di uscita dei concorrenti è determinato per sorteggio all'inizio concorso. 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 SICILIANI INSERITI NELL' EVENTO SICILIA IN BOLLE 2024**

**(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 Sciropi alla frutta Naty's:**
- **Sciropo Passion Fruit**
- **Sciropo Pesca**
- **Sciropo Cocco**
- **Sciropo Lampone**
- **Sciropo Granatina**
- **Sciropo Fragola**
- **Sciropo 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 e tecnica 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 3 finalisti:

1° classificato premio offerto dall'azienda Colomba Bianca (500 euro da spendere con i prodotti nella stessa azienda)

2° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici.

3° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici.

Tutti i concorrenti verranno rilasciati attestati 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](http://www.siciliainbolle.it) (compilare in stampato in modo chiaro e leggibile – le schede non leggibili o incomplete non saranno prese in considerazione.