



XII EDIZIONE  
2026

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

### **Descrizione**

il concorso è riservato a Barman Professionisti.

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

**La gara si svolgerà il Giorno 29/06/2026  
Presso Enoteca NZOLIA piazzetta San Calogero (AG)**

## **REGOLAMENTO**

### **Art. 1 Organizzazione**

Il concorso è organizzato dall' **Associazione Italiana Sommelier Sicilia e dalla Delegazione Agrigento-Caltanissetta** con la collaborazione tecnica dell' **Associazione Barmen Italiana Sicilia** e gli sponsor **Cantina Colomba Bianca, Amara, Enoteca Corona e Enoteca Nzolia**

### **Art. 2 Finalità Concorso**

**Il concorso vuole valorizzare le eccellenze spumantistiche e dei prodotti del territorio siciliano.**

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

**Il concorso vuole esaltare il mondo della spumantistica e dei prodotti siciliani con il contributo del settore riservato ai Barman.**

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

Il concorso si svolgerà presso l'enoteca **NZOLIA Piazzetta San Calogero (AG)**

#### **PROGRAMMA (finale Giorno 29/06/2026)**

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 21/06/2026 saranno selezionate le 9 ricette cocktails più attinenti alle finalità del concorso, sarà compito dell'organizzazione avvisare entro la data del 23/06/2026 Le ricette finaliste che si contenteranno il contest della finale del 29/06/2026 (**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 (12 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 2026**

**(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:**
- **Sciroppo Passion Fruit**
- **Sciroppo Pesca**
- **Sciroppo Cocco**
- **Sciroppo Lampone**
- **Sciroppo Granatina**
- **Sciroppo Fragola**
- **Sciroppo 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.

**Punteggio:** sarà dato dalla somma delle schede delle due giurie:

**la giuria degustativa** valuterà: 1. Aspetto del cocktail (estetica), 2. Decorazione del cocktail (creatività e idea), 3. Valutazione sensitiva (gusto, profumo), 4. Valutazione sensitiva (Equilibrio gustativo), 5. Ricetta attinente finalità concorso. Nota: per la giuria degustativa il punteggio avrà un coefficiente da 1 a 10.

**La giuria tecnica** valuterà: 1. Segnalazioni office, 2. Aspetto del concorrente e storytelling, 3. Rispetto dosaggi, 4. Dinamica di lavoro ordine e pulizia, 5. Rispetto tempo di preparazione. Nota: per la giuria tecnica il punteggio avrà un coefficiente da 1 a 5. La scelta di tale distribuzione dei punteggi è data dalla natura del concorso come si specifica all'art. 2 Finalità Concorso. 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 più premio Migliore Tecnica:

**1°** classificato premio offerto dall'azienda Colomba Bianca (500 euro da spendere in prodotti della stessa azienda) e l'ingresso gratuito valido per due persone per la serata conclusiva di "Sicilia in Bolle 2026" del 13 Luglio. Inoltre sarà presentato come campione della Quarta edizione durante la premiazione dedicata alle aziende vinicole che avrà luogo il 13 Luglio 2026 per la serata finale di "Sicilia in bolle 2026"

**2°** classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici.

**3°** classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici.

**Premio** per la Migliore tecnica offerto dalle aziende sponsor

A tutti i concorrenti verranno rilasciati attestato di partecipazione e una bottiglia di spumante offerta dalla Cantina Colomba Bianca.

## INFO:

[Lillo:3383590756](tel:3383590756)

[Luca:3296062204](tel:3296062204)

[Mail concorsi@siciliainbolle.it](mailto:concorsi@siciliainbolle.it)

**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).