



ASSOCIAZIONE BARMEN ITALIANI

PROGRAMMA

**concorso interregionale «SUD ITALIA»
Sez. Calabria, Sicilia, Puglia, Basilicata e
Campania
A.B.I. Professional**

MARTEDI' 29 OTTOBRE 2019

**C/O HOTEL GUGLIELMO
Via Azaria Tedeschi 1 88100 Catanzaro (CZ)**

interregionale sud 2017



LE MASTERCLASS

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

MATTINO

- **ORE 09:30/10:30 ARRIVO E REGISTRAZIONE CONCORRENTI**
- **ORE 11:00 INIZIO MASTER CLASS DI «SPIRITS&COLORI» CON GIN AGRICOLO RELATORE FRANCO CAVALLARO**
- **ORE 12:00 INIZIO MASTER CLASS «VECCHIO AMARO DEL CAPO» RELATORE SANDRO LAUGELLI**
- **ORE 13:00 APERTURA DESK ESPOSITIVO DEGLI SPONSOR**
- **ORE 13:30 LIGHT-LUNCH (il tiket del LIGT-LUNCH verrà consegnato al momento della registrazione)**



POMERIGGIO

- **ORE 14:30 INIZIO CONCORSO INTERREGIONALE**
- **ORE 16:30 INIZIO CONCORSO ARAZZO**
- **ORE 18:30 PREMIAZIONI**
- **ORE 19:30 RIENTRO ALLE PROPRIE SEDI**
per chi volesse trattenersi abbiamo previsto il trasferimento in centro storico per una cena in un ristorantino tipico con una quota di €20,00 a pax e il dopocena nel locale di un collega.

⦿ **CONCORSO ARAZZO**
⦿ **VINCE IL GUSTO E L'ABILITA'**
⦿ **APERTO A TUTTI I BARTENDER ANCHE NON SOCI ABI PROFESSIONAL**

⦿ *Il suddetto Concorso, già presentato con successo a Roma e a Trieste durante il Concorso Internazionale in collaborazione con I.B.A. è risultato molto creativo ed interessante, dove vengono messe alla prova sul momento le capacità professionali e miscelatorie dei concorrenti.*

⦿ **REGOLAMENTO**

⦿ *I concorrenti si iscrivono al momento dell'arrivo presso un Desk A.B.I. Professional e dovranno lasciare Nome e Cognome su apposito modulo. Dovranno utilizzare unicamente i prodotti delle aziende sponsor partecipanti al Concorso che saranno esposti in apposito desk, dove hanno la possibilità di assaggiarli prima della loro prova. Essi non potranno utilizzare altri prodotti. I concorrenti saranno successivamente numerati per ordine di uscita in pedana in 3/4 alla volta e a sorteggio avranno un'azienda sponsor che li rappresenterà.*

⦿ *Dovranno essere preparati due drink utilizzando qualsiasi tecnica di lavoro che comunque non influirà sul punteggio finale.*

⦿ *Il tempo limite a disposizione per la preparazione del drink sarà di 7 minuti pena la squalifica dal concorso.*

⦿ *Verranno premiati 1° 2° e 3° classificato.*

⦿ *Giuria di Degustazione sarà composta da 2 membri: Sommelier, Chef di cucina, Barmen, Maitre d'Hotel, Direttori d'Albergo ecc. che daranno ognuno di loro un punteggio:*

⦿ **AROMA E GUSTO** da 1 a 15

⦿ **EQUILIBRIO TRA GLI INGREDIENTI** da 1 a 5



A.B.I. Professional

ha lo scopo di divulgare e approfondire la cultura del buon bere, del bere miscelato e del bere responsabile, quello di promuovere iniziative formative ed eventi a carattere regionale e nazionale.

E soprattutto quello di riunire sotto un solo Logo tutta l'eccellenza del bartending Italiana.

www.abiprofessional.it



**ASSOCIAZIONE BARMEN
ITALIANI**

**...MARTEDI' 29 OTTOBRE 2019
VI ASPETTIAMO NUMEROSI...**

*Per qualsiasi info sul concorso contattare:
Il coordinatore di sezione Nicolo' Bolognino 3207432441
Il consigliere nazionale Sandro Laugelli 3334155831*

Info e-mail coordinatorecalabria@abiprofessional.it