
REGOLAMENTO CONCORSO UMBERTO CASELLI

CARATTERISTICHE DEI PARTECIPANTI: aperto a tutti i professionisti e gestori di locali di qualsiasi associazione o non associati. Le aziende Sponsor hanno la possibilità di invitare bartender o gestori di locali, loro clienti.

OBIETTIVO DEL CONCORSO: misurare le capacità di miscelare, di creatività e di esperienza del barman, a creare un drink estemporaneamente tenendo conto esclusivamente dell'aspetto, del gusto olfattivo ed organolettico, del bilanciamento dei prodotti di qualità messi in palio dalle aziende Sponsor. Per questo motivo non vengono presi in considerazione l'aspetto tecnico di preparazione e la decorazione. In altre parole si misura la capacità del professionista a creare un drink su un prodotto particolare quando richiesto. In questo modo si premia la capacità di conoscenza dei prodotti, la sensibilità al gusto e la creatività, caratteristiche peculiari di un bravo professionista.

La difficoltà è valutata nei tempi ristretti di elaborazione della ricetta e di esecuzione.

REGOLAMENTO CONCORRENTI

- Il Concorso Umberto Caselli avrà inizio successivamente al Concorso A.B.I. Professional.
- Iscrizione presso il desk A.B.I. Professional all'ora di inizio del concorso regionale o nazionale, quello riservato ai soci, dove verrà consegnato un modulo ricetta da compilare. I tempi di iscrizione avranno durata di 60 minuti al termine dei quali si effettuerà il sorteggio dei prodotti delle aziende messi in palio con l'abbinamento ai vari concorrenti.
- Ad ogni concorrente verrà estratto a sorte un prodotto del paniere delle aziende Sponsor e dovrà elaborare una ricetta che ne esalti le sue peculiarità. A partire dall'estrazione egli potrà creare la ricetta visitando i vari desk espositivi delle aziende, chiedendo informazioni e degustando il prodotto selezionato così come tutti gli altri messi a disposizione dagli Sponsor per completare la ricetta. Dovranno essere utilizzati unicamente i prodotti delle aziende Sponsor partecipanti che saranno esposti negli appositi desk.
- Il numero di uscita da posizionare sul bicchiere sarà attribuito prima dell'ingresso in pedana e il concorrente troverà sulla bottigliera tutti i prodotti degli Sponsor.
- La ricetta dovrà essere un Fancy drink con un massimo di 6 ingredienti comprese le gocce e ingredienti solidi posti all'interno del drink.
- Ogni concorrente dovrà munirsi di proprie attrezzature di miscelazione e di 2 bicchieri Fancy. Hanno la possibilità di portarsi Bitters aromatizzanti qualora non fossero presenti negli Sponsor e ingredienti alimentari solidi da poter inserire come ingredienti nel drink.
- Succhi di frutta e bibite saranno messi a disposizione dall'organizzazione qualora non fossero presenti come Sponsor.
- L'organizzazione metterà a disposizione anche lime, limoni, arance, pompelmi per poterli utilizzare spremuti, nonché zucchero semolato e in sciroppo.
- Gli Sponsor saranno suddivisi in modo paritetico con i concorrenti iscritti.
- Il concorrente dovrà preparare 2 cocktail nel tempo di 3 minuti.
- Al Concorso Umberto Caselli non potranno partecipare i finalisti del Concorso nazionale A.B.I. Professional.

- Il numero dei concorrenti partecipanti sarà deciso dal Direttore del Concorso in merito alla disponibilità dell'evento. Il numero massimo sarà di 50 concorrenti. Saranno accettati in ordine cronologico i primi iscritti.
- I concorrenti dovranno presentarsi con la propria divisa di lavoro oppure divisa Sociale Associativa e in modo decoroso, per via delle norme H.A.C.C.P. igienico sanitarie, avere capelli, barba e mani ben curate. Il Direttore del Concorso potrà rifiutare, per questi motivi, la partecipazione alla gara a coloro che non saranno in linea.

PREMIAZIONI

- Sarà premiata la ricetta che riceverà il massimo punteggio (premio Istituzionale)
- Saranno anche premiati dalle aziende i concorrenti che otterranno i migliori punteggi per ogni Sponsor. (il numero dipenderà dai premi messi a disposizione dagli Sponsor)
- Il 1° classificato al Concorso Nazionale Umberto Caselli verrà invitato e ospitato da A.B.I. Professional al Convegno Nazionale dell'anno successivo.

GIURIA

- Sarà composta da Barman e membri del pubblico selezionati. Sarà posta in una sala nascosta e composta da 4 persone che assaggeranno con una cannuccia.
- Ognuno dei 4 giudici potrà dare un punteggio sul gusto/aroma/profumo/equilibrio da 5 a 20.
- Non vi sarà Giuria tecnica e di decorazione, ma solo assistenza in pedana.
- La Giuria di degustazione verrà cambiata ogni 25 concorrenti.
- Al Concorso Nazionale sarà presente per tutta la durata un Consigliere nazionale o incaricato per istruire la giuria all'uniformità di giudizio.

NOTE FINALI

L'organizzazione A.B.I. Professional dovrà tenere pronto un elenco degli Sponsor presenti e dei loro prodotti esposti e, in eventuale accordo con le aziende, effettuare il sorteggio di prodotti particolari che le aziende vogliono promuovere per inserirli come obbligatori durante il sorteggio.