



A.B.I.
PROFESSIONAL
ASSOCIAZIONE
BARMEN
ITALIANI

PRESENTA

NURAGHE
COCKTAIL
COMPETITION

L'ECCELLENZA
DELL'OSPITALITÀ
SARDA
SI SFIDA



Fondazione
IEO · MONZINO
ISTITUTO EUROPEO DI ONCOLOGIA
CENTRO CARDIOLOGICO MONZINO





MISSION

Valorizzare i prodotti enogastronomici e liquoristici della Regione Sardegna.

Mettere in luce le migliori professionalità del bartending dell'Isola.

Professionalizzare i giovani talenti sardi per inserirli nel mondo dell'accoglienza e dell'ospitalità mediterranea presso le prestigiose strutture turistiche dell'Isola.

Promuovere le pari opportunità alle donne professioniste della Sardegna coinvolgendole nelle attività delle Barlady A.B.I. in rosa che proporranno ricette locali per sostenere le donazioni a I.E.O.-Monzino (Istituto Europeo Oncologico) allo scopo di diffondere l'importanza della sensibilizzazione sulle tematiche di prevenzione e di cura in ambito oncologico ed in particolar modo del tumore al seno.



PROGRAMMA EVENTO

Dalle ore 11:00 CONCORSO A.B.I. Professional Sardegna: i Barmen professionisti tesserati si sfideranno a colpi di shaker. Il vincitore rappresenterà la Sardegna alle finali nazionali per il miglior Barman d'Italia.

Dalle ore 12:00 CONCORSO "UMBERTO CASELLI": aperto a tutti i bartender o gestori di locali di qualunque Associazione o non associati. Gara di abilità e creatività dove si misurano le capacità del professionista a realizzare sul momento un drink elaborato con prodotti locali delle aziende sponsor regionali.

A.B.I. in rosa: per tutta la durata del Concorso una postazione gestita dalle Barlady sarde proporrà ricette di drink analcolici e leggermente alcolici in abbinamento a specialità tipiche dell'Isola accettando donazioni libere per la ricerca sul cancro.

Dalla ore 16:00 PREMIAZIONI



REGOLAMENTO CONCORSO

CONCORSO A.B.I. Professional: vanno seguite le disposizioni del regolamento ufficiale nazionale
CONCORSO “UMBERTO CASELLI”: Il Concorso avrà inizio successivamente al Concorso A.B.I. Professional.

Iscrizione presso il desk A.B.I. Professional all’ora di inizio del concorso regionale, 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.

A ogni concorrente verrà estratto a sorte un prodotto del paniere delle aziende sponsor e dovrà elaborare una ricetta che esalti le sue peculiarità. A partire da questo momento egli potrà crearla visitando i vari desk espositivi delle aziende chiedendo informazioni e degustando il prodotto selezionato e tutti gli altri messi a disposizione da tutti gli sponsor per completare la ricetta. Dovranno utilizzare unicamente i prodotti delle aziende sponsor partecipanti che saranno esposti negli appositi desk. Il numero di uscita da posizionare sul bicchiere sarà attribuito durante l’estrazione e il concorrente troverà sulla bottigliera tutti i prodotti degli sponsor.

La ricetta dovrà essere un Fancy drink con un massimo di 6 ingredienti scelti in bottigliera 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.

Il numero dei concorrenti partecipanti sarà deciso dal Direttore del Concorso in merito alla disponibilità dell'evento. 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.

Le prime 4 ricette che totalizzeranno il miglior punteggio si qualificheranno alla fase finale.

I finalisti disputeranno la finale con la stessa ricetta. Il concorrente 1° classificato sarà il vincitore del concorso e la sua ricetta proclamata e divulgata come Cocktail dell'anno presso tutte le strutture della Sardegna. Saranno altresì premiati con premi istituzionali anche il 2° e 3° classificato.

Saranno anche premiati dalle aziende i primi classificati con punteggio più alto nelle varie categorie di sponsor.



GIURIA CONCORSO “UMBERTO CASELLI”

Saranno invitati membri selezionati di A.I.S., F.I.C., A.M.I.R.A., A.D.A. della Confederazione di SOLIDUS. 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 20 concorrenti.





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.





NURAGHE
COCKTAIL
COMPETITION

“LA VITA PASSA E NOI LA LASCIAMO PASSARE
COME L'ACQUA DEL FIUME, E SOLO QUANDO
MANCA CI ACCORGIAMO CHE MANCA”

Maria Grazia Deledda
Premio Nobel per la letteratura 1926

