

COLPI DI VERNACCIA

Concorso organizzato dal Team Festival della Vernaccia Domenica 15 Settembre alle 18 a Cabras in Piazza Eleonora

Ci saranno in pedana 10 Barmen

La categoria del cocktail sarà un fantasy cocktail

L'ingrediente principale sarà un vino base Vernaccia di Oristano

Regolamento:

1 Ingrediente tassativo, un vino base vernaccia di Oristano, 3 cl minimo

2 Potrà essere effettuata una ricetta con 5 ingredienti massimo vernaccia compresa

3 Il tipo di bicchiere sarà a discrezione del concorrente, l'importante che abbia la forma di una coppa Martini o una coppa Asti e che la ricetta sia 9 cl

4 Ogni concorrente dovrà preparare 4 cocktails di cui solo 1 decorato e si dovrà preparare in office, non sono ammesse decorazioni già preparate

5 Ogni concorrente dovrà procurarsi e portare il necessario per il suo cocktail, bicchieri, attrezzi e bottiglie che non saranno forniti dall'organizzazione

6 E' ammesso l'uso di soli prodotti etichettati

7 Sarà tassativo abbinare al cocktail un finger food con ingrediente tassativo la bottarga

Giuria di Degustazione 3 tavoli con 1 giurato Totale 3 giurati

Il concorrente dovrà preparare 4 cocktails di cui soltanto 1 con decorazione ovvero: 3 drinks andranno alla giuria, 1 drink con decorazione sarà visionato dalla stessa

La giuria valuterà con voto:

Equilibrio tra gli ingredienti: da 1 a 5

Aroma e Gusto: da 5 a 15

Decorazione: da 5 a 15 , 1 solo drink

Finger Food e Abbinamento al Drink: da 20 a 100

Giuria Tecnica

Valuterà aspetto e presentazione concorrenti, tecnica di lavoro, uso attrezzature e misure proporzionali ai contenitori per un totale di merito di 40 punti

Si richiede ai concorrenti di indossare un vestiario consono alla kermesse in programma

I premi della Manifestazione saranno i seguenti

Primi 3 classificati, Miglior Decorazione, Miglior Tecnica di lavoro , Miglior Finger Food

