



**A.B.I.**  
**PROFESSIONAL**  
**ASSOCIAZIONE**  
**BARMEN**  
**ITALIANI**

**SIMONE TOPPI**

**consigliere nazionale**

sim.toppi@gmail.com

+39 340 38 72 690

www.abiprofessional.it

# **BRAZILCAFE' ESPRESSO REVOLUTION**

## **-IL CAFFE' DA BERE-**

Competizione ufficiale organizzata da ABI Professional in collaborazione con Brazilcafé dal 1973.

### **1. FINALITA' DELLA COMPETIZIONE**

La competizione "Brazilcafé Espresso Revolution – Il caffè da bere" nasce con l'obiettivo di valorizzare il caffè espresso come ingrediente nobile e centrale nella moderna coffee mixology.

La gara intende premiare:

- Creatività e originalità
- Equilibrio gustativo
- Tecnica di miscelazione
- Presentazione e storytelling
- Valorizzazione del caffè BrazilCafè

### **2. FORMAT DI GARA**

#### **SELEZIONI REGIONALI e NAZIONALE**

Per le selezioni regionali, ogni concorrente dovrà realizzare: **n. 2 drink identici.**

A scelta tra:

- ☕ **Hot Coffee Drink**
- 🧊 **Cold Coffee Drink**

La tipologia (caldo o freddo) sarà stabilita preventivamente dal Consiglio ABI: **FREDDO durante le gare regionali/interregionali; A SCELTA DEL CONCORRENTE durante il nazionale.** Una volta dichiarata la scelta, non potrà essere modificata.

#### **FINALE NAZIONALE – PROVA AGGIUNTIVA: BLIND TEST**

Durante la Finale Nazionale del concorso Brazilcafé Espresso Revolution – Il caffè da bere, oltre alla prova prevista per le selezioni regionali (realizzazione di n. 2 drink identici, hot o cold, secondo regolamento), verrà introdotta una prova tecnica aggiuntiva:

#### **Blind Test Espresso**

Ogni finalista sarà sottoposto a una degustazione alla cieca di:

- **n. 2 espressi Brazilcafé**

Tra i due espressi proposti:

- uno sarà estratto correttamente secondo gli standard tecnici del Brand;
- uno presenterà volutamente un'estrazione non conforme (parametri alterati).

Il concorrente dovrà identificare quale dei due espressi sia stato estratto correttamente.



**A.B.I.**  
**PROFESSIONAL**  
**ASSOCIAZIONE**  
**BARMEN**  
**ITALIANI**

**SIMONE TOPPI**



**consigliere nazionale**

sim.toppi@gmail.com

+39 340 38 72 690

www.abiprofessional.it

### **Assegnazione punteggio Blind Test**

-  Risposta corretta: **10 punti**
-  Risposta errata: **0 punti**

Il punteggio ottenuto nel Blind Test verrà sommato al punteggio totale della prova di miscelazione.

### **Finalità della prova**

Il Blind Test ha lo scopo di:

- Valutare la conoscenza tecnica del caffè espresso
- Verificare la capacità sensoriale del concorrente
- Rafforzare la cultura del prodotto Brazilcafé
- Integrare competenza tecnica e creatività nella valutazione finale

## **3. TEMPI DI GARA**

Il **tempo totale** a disposizione di ciascun concorrente è di **15 minuti**, così suddivisi:

- 3 min – setup e cleanup
- 10 min – preparazione effettiva dei 2 drink
- 2 min – storytelling e presentazione del drink alla giuria

Il tempo massimo complessivo indicativo è di 15 minuti, ma **ai fini delle penalità farà fede esclusivamente il tempo di preparazione tecnica dei drink (10 minuti)**.

Il mancato rispetto delle tempistiche comporterà penalità secondo il regolamento tecnico di ABI Professional.

## **4. INGREDIENTI E INGREDIENTE OBBLIGATORIO**

La ricetta dovrà essere composta da un massimo di 6 ingredienti liquidi, comprese le gocce e 1 ingrediente solido (esempio: crosta, ciliegina e frutta o altri ingredienti all'interno del drink, aria, velluto o spuma al di sopra).

La **decorazione** dovrà essere proporzionata al drink e composta da elementi commestibili a carico del concorrente. **NON** sono ammesse decorazioni "on side". La decorazione è intesa unicamente vestita sul drink. Il concorrente dovrà preparare 2 drink, entrambi decorati.

**È obbligatorio l'utilizzo del caffè espresso fornito da Brazilcafé.**

Ogni drink dovrà contenere:

- **MINIMO 1 espresso Brazilcafé (25 ml) per ciascun drink preparato.** La valorizzazione e la centralità aromatica del caffè saranno oggetto specifico di valutazione tecnica (vedi griglia punteggi).

### **Il caffè espresso:**

- L'estrazione dell'espresso sarà effettuata dal Brand Ambassador ufficiale Brazilcafé (**solo durante la finale nazionale**) al fine di garantire uniformità tecnica, rispetto degli standard qualitativi del brand e parità di condizioni tra tutti i concorrenti. La



**A.B.I.**  
**PROFESSIONAL**  
**ASSOCIAZIONE**  
**BARMEN**  
**ITALIANI**

**SIMONE TOPPI**

**consigliere nazionale**

[sim.toppi@gmail.com](mailto:sim.toppi@gmail.com)

+39 340 38 72 690

[www.abiprofessional.it](http://www.abiprofessional.it)

competizione si concentra sulla capacità di valorizzare l'espresso all'interno della miscelazione e non sulla tecnica di estrazione.

- non potrà essere modificato nella sua estrazione
- dovrà essere utilizzato integralmente nella ricetta

**Il caffè dovrà essere ingrediente principale o caratterizzante del drink.**

## 5. UTILIZZO DEGLI ALTRI INGREDIENTI

Per quanto riguarda gli altri ingredienti nessun limite su spirits, liquori, sciroppi, cordiali, bitter, home made (vale quanto previsto nel regolamento ABI, quindi gli home made o infusi vanno preparati in office sotto controllo di un giudice e valgono 1 ingrediente)

È fortemente consigliato l'utilizzo dei prodotti degli sponsor ufficiali ABI.

### **Clausola di sostituzione obbligatoria**

Tutti i prodotti utilizzati in ricetta dovranno essere scelti preferibilmente dal paniere sponsor ABI.

Qualora venga indicato un prodotto non sponsor ma appartenente alla stessa categoria merceologica di un prodotto presente nel paniere sponsor, la Direzione Tecnica provvederà alla sostituzione con il prodotto sponsor equivalente, individuato in base alla categoria e non al singolo profilo aromatico.

La sostituzione sarà comunicata prima dell'inizio della prova e **non potrà essere oggetto di contestazione.**

Esempio:

- Vodka marca X → sostituita con vodka sponsor ufficiale ABI (es. Bordiga)

La direzione tecnica si riserva di verificare e richiedere la sostituzione prima dell'inizio della gara.

## 6. ATTREZZATURE E PREPARAZIONI

- Il concorrente potrà portare preparazioni homemade (previa dichiarazione in scheda tecnica, e previa preparazione direttamente in office, come già citato precedentemente).
- Non sono ammesse preparazioni alcoliche già premiscelate contenenti l'espresso Brazilcafé prima della gara.
- L'attrezzatura di gara sarà a carico del partecipante, salvo quanto messo a disposizione dall'organizzazione.
- Durante le competizioni regionali (e/o interregionali) i bicchieri saranno a carico del concorrente; nel corso della finale nazionale saranno fornito dallo sponsor.



## 7. GRIGLIA DI VALUTAZIONE

### A. VALUTAZIONE TECNICO – ORGANOLETTIVA (max 60 pt)

#### 1. Equilibrio gustativo – 20 pt

- Bilanciamento dolce/amaro/acido
- Armonia tra parte alcolica e caffè
- Persistenza e pulizia gustativa
- Assenza di difetti

#### 2. Valorizzazione dell'espresso Brazilcafé – 15 pt

- Centralità aromatica dell'espresso
- Coerenza tra blend e ingredienti scelti
- Capacità di esaltare le caratteristiche del caffè

#### 3. Tecnica di miscelazione – 15 pt

- Precisione delle dosi
- Corretta esecuzione tecnica (shake, stir, build, etc.)
- Controllo temperatura (coerenza hot/cold)
- Professionalità operativa

#### 4. Coerenza e identità del drink – 10 pt

- Logica costruttiva della ricetta
- Ripetibilità commerciale

### B. VALUTAZIONE ESTETICO – CREATIVA (max 20 pt)

#### 5. Presentazione e impatto visivo – 10 pt

- Cura del servizio
- Scelta del bicchiere
- Eleganza e proporzione della garnish
- Pulizia banco lavoro

#### 6. Creatività e originalità – 10 pt

- Innovazione, Ricerca tecnica, Interpretazione caffè

### C. STORYTELLING E COMUNICAZIONE (max 10 pt)

#### 7. Presentazione verbale – 10 pt

- Chiarezza espositiva e capacità comunicativa
- Coinvolgimento
- Valorizzazione del brand Brazilcafé
- Rispetto 2 min.

### D. BLIND TEST (SOLO FINALE NAZIONALE) – (max 10 pt)

#### 8. Blind test espresso – 10 pt

- Identificazione corretta espresso estratto secondo standard: 10 punti
- Risposta errata: 0 punti

**Totale massimo 90/100 punti.**

(90 punti nelle selezioni regionali/interregionali – 100 punti in finale nazionale)



## 8. PENALITA'

Le penalità verranno sottratte dal punteggio finale.

### **Penalità tempo**

- Superamento tempo gara (oltre 10 min effettivi): -2 punti ogni 30 secondi o frazioni
- Superamento storytelling (oltre 2 min): -1 punto ogni 15 secondi o frazioni

### **Penalità tecniche gravi**

- Mancato utilizzo minimo di 1 espresso (25 ml) per drink: → Squalifica
- Utilizzo caffè diverso da Brazilcafé: → Squalifica
- Non conformità alla tipologia scelta (hot/cold): → Squalifica

### **Penalità ingredienti**

- Uso di prodotto non sponsor sostituibile con prodotto sponsor ABI: → -10 punti per ogni prodotto **non sostituito**
- Mancata dichiarazione ingredienti homemade: → -5 punti

### **Penalità comportamento e ordine**

- Ordine e pulizia della postazione di lavoro: → fino a -3 punti
- Comportamento non professionale: → fino a -5 punti

### **In caso di parità**

1. Prevale il punteggio più alto nella "Valorizzazione del caffè"
2. In ulteriore parità, prevale il punteggio "Equilibrio gustativo"
3. Persistendo la parità, decisione finale del Presidente di Giuria

## 9. COMPORTAMENTO

Durante le competizioni i concorrenti dovranno indossare: divisa sociale A.B.I. Professional, abito blu scuro, camicia bianca, cravatta A.B.I., distintivo A.B.I., calze e scarpe nere.

Evitare orologi, anelli, braccialetti, piercing e quanto possa essere soggetto a residui non desiderati, sono ammesse le fedie nunziali.

I capelli, se lunghi, vanno legati sia per uomini che per donne e raccolti dietro le spalle. La barba deve essere curata.

Per i non associati, è permesso l'abbigliamento del posto di lavoro, salvo che sia decoroso.

Il mancato rispetto di quanto riportato al seguente punto 9 potrà comportare delle penalità a discrezione del giudice tecnico, senza possibilità di replica.

In caso di comportamento non etico il concorrente potrà essere squalificato.