



# FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN

## Campionati Italiani Barman 2011

Professionisti

premio: *Andrea Moschetti*

9 marzo 2011

Presso fiere Tirreno C.T.

Inizio gare ore 15:00

- **Gara** - Sulla preparazione di una ricetta fantasia inventata al momento estraendo il cocktail da eseguire fra le categorie : pre-dinner, after-dinner e long drink, e la base alcolica con cui cimentarsi

Gin	Brandy	Cognac	Tequila	Wodka
Cachaca	Grappa	Rum chiaro industriale	Rum scuro agricolo	Rum scuro industriale
Whiskey	Whisky		Calvados	

Verra poi estratto il frutto che deve essere usato all'interno della decorazione (anche in minima parte), la preparazione della decorazione che sarà anche quella eseguita al momento usufruendo di un cesto di frutta che sarà messo a disposizione di tutti e due i concorrenti in maniera uguale, **non verra ammessa in alcun modo l'impiego di frutta o altre cose commestibili portate dai singoli partecipanti, potranno invece essere impiegati cortellini ed ogni altro strumento di lavoro che i singoli partecipanti riterranno di portare.**

Sarà invece lasciato alla fantasia la miscela degli altri ingredienti del cocktail. La giuria degustativa si atterrà ai canoni internazionali come di seguito: Pre dinner, cocktail molto alcolico solitamente secco servito in coppetta da cocktail o old fashion con ghiaccio. After dinner cocktail alcolico solitamente molto più profumato e tendente al dolce, long drink bevanda poco alcolica, vista la quantità, a base di frutta completata, dove previsto, con aggiunta di bibite gassate. I due gareggianti saranno giudicati sul lato degustativo da parte di più rappresentanti di Federazione Italiana Barman, tempo previsto per la preparazione 5 minuti, allo scadere dei 7 minuti verra penalizzato di 10 punti per ogni minuto in più il singolo partecipante avra una penalizzazione di 10 punti (**vedi scheda valutazione Degustativa**). Da parte di federazione italiana Barman verrà messo anche un giudice sulla decorazione che emetterà un giudizio sulla originalità e pertinenza della decorazione alla categoria del drink, come già riportato è vincolante l'utilizzo del frutto estratto anche in minima parte pena il giudizio nullo, tempo per la preparazione della decorazione 7 minuti allo scadere dei 7 minuti verra penalizzato di 10 punti per ogni minuto in più il singolo partecipante avra una penalizzazione di 10 punti (**vedi scheda di valutazione decorazione**).

Colui che otterrà il punteggio più alto al termine della gara passerà il turno e continuerà la gara in tabellone. In caso di parità nei punteggi sarà fatto passare colui che ha ottenuto il punteggio più alto nel cocktail.