



## Regolamento Last Call 2018

Come ogni anno, AIBES - Associazione Italiana Barman e Sostenitori - organizza tra i suoi Soci il Concorso Last Call, che servirà a selezionare i bartenders che il giorno dopo parteciperanno al concorso nazionale 2018 nella categoria sparkling.

I concorrenti del concorso Last Call dovranno quindi al momento della iscrizione, presentare due ricette inedite, un fancy per il concorso vero e proprio e uno sparkling per quello del giorno dopo, al quale parteciperanno, in caso si classifichino tra i primi sedici. La classifica non terrà conto della categoria associativa ma solo del risultato del concorso. Chi ha partecipato al concorso regionale 2018 nella propria sezione avrà tre punti di punteggio di merito.

Le due ricette inedite, dovranno essere inviate dal rispettivo Fiduciario entro il 15 ottobre 2018 all'indirizzo [ricette@aibes.it](mailto:ricette@aibes.it)

L'unico formato accettato per la comunicazione delle ricette è il Modulo Ricetta ufficiale allegato a questo regolamento.

Le ricette inviate dopo il 15 ottobre, o inviate in un format diverso da quello indicato, oppure compilate male, saranno penalizzate da uno a cinque punti. Tutte le ricette dovranno essere controllate dal Fiduciario prima del loro invio, e poi dal Direttore del concorso. Dopo che la ricetta è stata inviata dal Fiduciario al Direttore del concorso non sarà più possibile effettuare modifiche. È responsabilità del concorrente e del suo Fiduciario che le ricette siano originali ed in linea con questo regolamento.

Tutti gli ingredienti alcolici e non alcolici utilizzati devono essere presenti nell'elenco prodotti dei Soci Sostenitori che verrà inviato ai fiduciari. È possibile utilizzare un prodotto commercializzato dai Soci Sostenitori, ma non presente nell'elenco, soltanto se la sua bottiglia viene portata in pedana sigillata e solo previa autorizzazione del Direttore del concorso. Sono ammessi inoltre ingredienti che fanno parte del pacchetto ingredienti che ogni American Bar deve avere, tipo bitters (Angostura, Orange Bitters, ecc.) oltre a tutti gli ingredienti freschi, ove concessi.

Tutte le ricette ammesse al concorso devono contenere al massimo 7 cl. di prodotti alcolici; eccezione fatta per le gocce dei bitters, le bevande sodate tipo ready to drink e i vini spumanti. Non possono essere utilizzati due o più distillati, salvo che provengano dalla stessa materia prima.

Le ricette devono essere espresse in cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0,5 cl., 1 cl., 2,5 cl. etc.), cucchiaini da bar, gocce o dashes. Tutte le quantità di frutta, erbe e verdure usate nelle ricette in maniera solida, devono essere riportate sul modulo nelle reali quantità in cui sono usate (ad esempio "una fetta, mezzo spicchio" etc.). I cocktail non dovranno contenere più di sei ingredienti. È possibile utilizzare fino a 2 cl. di un prodotto home-made precedentemente preparato, specificandone la composizione sul Modulo Ricetta.



## Decorazioni e guarnizioni

Decorazioni e guarnizioni non concorrono al calcolo dei 6 (sei) ingredienti liquidi permessi. Quindi, né la decorazione né la guarnizione saranno conteggiati come ingrediente.

Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili.

La decorazione può essere posizionata ovunque sul bicchiere. Se la decorazione cadrà dal bicchiere nel tragitto verso la giuria, ciò non sarà responsabilità della giuria o di chi la trasporta, ma della sua instabilità. Decorazioni edibili possono essere supportate e combinate usando comuni accessori in uso al bar, come piccole mollette o bastoncini di legno o metallo, ma per rispettare il tema del concorso non sarà ammessa la plastica. L'uso di tutti questi accessori è permesso come supporto per la decorazione, o per combinare i diversi ingredienti edibili delle decorazioni. Ad esempio, una molletta posizionata da sola sul bordo del bicchiere non potrà essere usata, ma sarà possibile usare la stessa molletta per sostenere una decorazione fatta di ingredienti edibili.

Decorazioni e guarnizioni dovranno essere preparate sul tavolo dedicato all'interno della sala, prima di andare sul palco, nel tempo massimo di 15 minuti. Il concorrente dovrà preparare tre decorazioni/guarnizioni quanti sono i drink da preparare sul palco. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni fissate al bicchiere prima di salire sul palco. Le decorazioni/guarnizioni dovranno essere posizionate a fine miscelazione, esclusivamente utilizzando le pinzette o guanti bianchi (puliti o monouso in lattice). L'uso di una decorazione side o di un piccolo piatto per il servizio del cocktail, o di un vassoio vicino al cocktail non saranno permessi. Tutti gli ingredienti delle guarnizioni/decorazioni devono essere indicati sul Modulo Ricetta.

- **Definizione di una decorazione da cocktail** Una decorazione da cocktail è un prodotto edibile (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici) usata per completare e aumentare la presentazione visiva di un drink, e non deve alterarne il sapore. La decorazione va posizionata sempre sopra il bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una decorazione, questa va preparata al tavolo di preparazione nello specifico tempo limite di 15 minuti. Se la decorazione viene a contatto con il liquido del cocktail il concorrente non incorre in penalità.
- **Definizione di una guarnizione da cocktail** Una guarnizione da cocktail è fatta di uno o più prodotti edibili (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici, ma non un liquido) e va usata per completare un drink miscelato. Essa può fare ciò visualmente, aromaticamente o anche influenzando il sapore di un cocktail. Una guarnizione non deve essere dominante nel gusto, ma può



completarlo o dargli un contrasto. La guarnizione del cocktail (se usata dal concorrente) deve essere inserita dentro al bicchiere del drink, e/o usata come aroma sul bordo del bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una guarnizione, questa va preparata insieme alla decorazione al tavolo di preparazione nel tempo specifico limite di 15 minuti. Sul format ricette bisognerà specificare anche il modo in cui questa guarnizione viene usata. La crustas sul bordo del bicchiere è una guarnizione vera e propria che può essere fatta su tutti i bicchieri nei 15 minuti, sul tavolo di preparazione delle decorazioni/guarnizioni.

Chi utilizzerà decorazioni già fatte o preparate prima non sarà squalificato, ma avrà punteggio nullo per quanto riguarda la voce “Aspetto del drink”.

Dopo la preparazione delle decorazioni e delle guarnizioni, i concorrenti avranno altri cinque minuti in office per preparare eventuali succhi di frutta o verdura freschi.

## **Categoria dei cocktails**

- **FANCY:** i Barman e i capo Barman saranno liberi di creare il tipo di drink che vogliono e servirlo nel bicchiere che ritengono più appropriato tra quelli dello sponsor RCR presentati alla fine di questo regolamento. Per la decorazione valgono le regole del concorso che sono scritte ai punti sopra. La ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. a seconda del bicchiere che si vuole usare. Non ci sono limiti per gli ingredienti, ma è necessario rispettare il corretto utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori. Non sono ammesse decorazioni side. Sono ammesse cannuce particolari procurate dal concorrente, ove desiderato, purché siano eco-sostenibili.

## **Regole Generali**

Il concorrente può concorrere con la divisa AIBES, la divisa da lavoro o con un abbigliamento consono all'evento al quale sta partecipando da protagonista. Se non rispetta questa regola sarà penalizzato dai giudici tecnici.

È possibile lavorare con metal pour e jigger. Il concorrente deve usare i propri attrezzi di lavoro.

## **Tempi e penalità della competizione**

I concorrenti saranno chiamati dallo speaker a presentarsi in office con un primo appello. Chi non sarà presente sarà richiamato dopo cinque minuti con un secondo



appello. Chi non si presenterà dopo altri cinque minuti dal secondo appello sarà squalificato dal concorso.

Il tempo per la preparazione delle guarnizioni/decorazioni è di 15 minuti. Al quindicesimo minuto il concorrente sarà fermato e potrà usare sul palco quello che ha preparato fino a quel punto.

Durante la gara il concorrente dovrà preparare 3 drink. Se non riesce a preparare tutti e tre i drink, prende il punteggio su quelli che ha preparato. Il giudice del gusto riceverà quello che il concorrente ha preparato.

I concorrenti avranno 5 minuti per mixare i propri cocktails. Il concorrente che eccederà nei tempi sarà penalizzato dai giudici tecnici.

Il giudice delle decorazioni avrà anche il compito di controllare che tutti e tre i cocktail abbiano il medesimo aspetto, se questo non avverrà il concorrente sarà penalizzato da uno a cinque punti sul punteggio totale del suo drink.

## **Bicchieri ufficiali**

I bicchieri per il Last Call sono quelli del nostro sponsor RCR di Colle Val d'Elsa (SI). modulo ricetta allegato al regolamento.



1Tattoo coppa: cl 26,8, h 140mm, diam. Max 100mm



Invino Martini: cl 35, h 170mm, diam. Max 124mm



Fusion Martini: cl 21, h 157mm, diam Max 115 mm



Melodia DOF: cl 31, h 94mm, diam. Max 82mm



World's Best large: cl 52, h 106,5, diam. Max 94mm



Timeless Hb: cl 44, h 150mm, diam. Max 76mm



Oasis Hb: cl 36, h 150mm, diam. Max 70mm



Aria ch: cl 33, h 170mm, diam. Max 114mm



Melodia C4: cl 16, h 167,5mm, diam max 74mm



Adagio C3: cl 22, h 206mm, diam max 87mm



Glamour CH: cl 46,9, h 191mm, diam max 109,5



COMBO Bottiglia: cl 33,5, h 127mm, diam max 90mm



COMBO Bicchiere: cl 36,7. H 84mm, diam max 90mm



Alkemist Aperitif: cl 53,2, h 225mm, diam max 100mm



**Associazione Italiana  
Barmen E Sostenitori**



Glamour burgundy: cl 80,3, h 242mm, diam max 109,5