



# CAMPIONATO ITALIANO BARMAN PREMIO MARÒ LO IACONO VIAREGGIO 15-17 MARZO 2010 RISERVATO SCUOLE ALBERGHIERE

Per l'edizione 2010 dei Campionati Italiani Barman, manifestazione riservata agli alunni di terza classe delle scuole alberghiere Italiane, importanti novità, quest'anno oltre alla manifestazione strutturata come al solito sul modello di incontri tra un alunno e l'altro con eliminazione diretta, avremo anche "un pomeriggio tra la gente", ove verrà allestito un gazebo per scuola, ogni scuola preparerà un cocktail, che verrà assaggiato e degustato e votato da chi si avvicinerà agli stand. Per l'edizione 2010 che si terrà a Viareggio dal 15 marzo 2010 al 17 marzo 2010, riproporremo la gara tra gli alunni delle classi terze, ogni alunno dovrà competere con un alunno di un'altra scuola sulla preparazione di un cocktail interazionale tra quelli selezionati e sulla preparazione di un cocktail inventato al momento. I giovani barman dovranno cimentarsi in gare ad eliminazione diretta, ogni scontro iniziale vedrà la gara impostata sull'estrazione dei cocktail internazionali, per poi passare alla gara dei cocktail inventati al momento. I punteggi delle due gare saranno sommati, e chi avrà il punteggio più alto continuerà la sfida proseguendo nel tabellone. Il barman vincente verrà premiato con una coppa e una valigetta contenente tutta la strumentazione che un barman deve sempre portare con sé. La scuola di appartenenza dell'alunno vincitore riceverà la coppa come scuola vincitrice ed 1 Blender CEADO. Il Premio Marò Lo Iacono che riconosce il ferplay, vede l'assegnazione di una coppa consegnata alla scuola, il premio viene assegnato dalla commissione didattica FIB. Verrà consegnata una coppa anche al secondo, terzo e quarto classificato nonché premiato il miglior gusto nel cocktail, la migliore decorazione, la miglior tecnica e novità di quest'anno la premiazione della scuola per la prova "un pomeriggio tra la gente". A tutti gli altri partecipanti sarà consegnata una targa ricordo della manifestazione.

## **Regolamento Campionati Barman**

I Giovani barman invitati alla competizione sono due alunni per scuola selezionati tra i più meritevoli che frequentano le classi 3 (terze). I ragazzi dovranno indossare la divisa della scuola di appartenenza pena l'eliminazione dal tabellone. I ragazzi dovranno essere seguiti da un accompagnatore. Per quanto riguarda la sistemazione in ostello/hotel la federazione provvederà a fornire alle scuole interessate i nomi delle strutture convenzionate, la prenotazione delle camere ed il saldo dovranno essere corrisposti dall'istituto partecipante nei termini e modi definiti con la struttura ricettiva. La Federazione metterà a disposizione un servizio di pullman all'arrivo delle scuole dalla stazione o dall'aeroporto alla struttura alberghiera convenzionata e non. Il termine ultimo e improrogabile per le iscrizioni è il 20 febbraio 2010. Il giorno 21 febbraio 2010, alle scuole iscritte sarà spedita via mail la conferma della partecipazione.

Ognuno dei giovani barman che ricordiamo devono essere di classe terza dovrà competere ogni volta in due gare:



## INTERNAZIONALI

Una gara sulla preparazione di un cocktail internazionale che sarà estratto a sorte dagli stessi partecipanti al momento della gara. Dal via, ogni singola gara avrà un termine massimo di 7 minuti allo scadere dei 7 minuti verrà penalizzato di 10 punti per ogni minuto in più il singolo partecipante avrà una penalizzazione di 10 punti. Punteggio massimo per la prova senza nessuna penalità 85 punti (scheda che viene allegata) sul sito [www.fib.cc](http://www.fib.cc)

Alexander	Americano	Bacardi	Bellini	Black russian
Bloody Mary	Bronx	Buck fizz	C.Champagne	J. Collins
Daiquiri	French connec.	Garibaldi	Gin Fizz	Golden cadillac
Golden dream	Godmother	Grasshopper	Harvey Walbengher	Horse neck
Manhattan	Perf. Manhattan	Margarita	Dry Martini	Sweet martini
Perfect Martini	Vodka Martini	Gibson	Negroni	Paradise
Pina colada	Rob Roy	Rusty nail	Screwdriver	Sidecar
Planters punch	Tequila Sunrise	Whiskey sour	White lady	White russian

Fanno riferimento i cocktail nella versione presente sul sito [www.iba-world.org](http://www.iba-world.org)

I giovani barman che si scontreranno verranno giudicati solo sul lato pratico (controllo dosi e manipolazione degli strumenti di lavoro) i due entreranno in pedana uno alla volta (colui che gareggerà per secondo non potrà vedere la prova del rivale) e saranno giudicati dallo stesso giudice onde evitare differenti metri di valutazione, al termine della gara il giudice aggiudicherà il punteggio della prova e si esprimerà anche in un giudizio tecnico per ognuno dei due partecipanti, accanto al giudice durante tutte e due le prove dei giovani barman ci saranno i rispettivi insegnanti/accompagnatori.

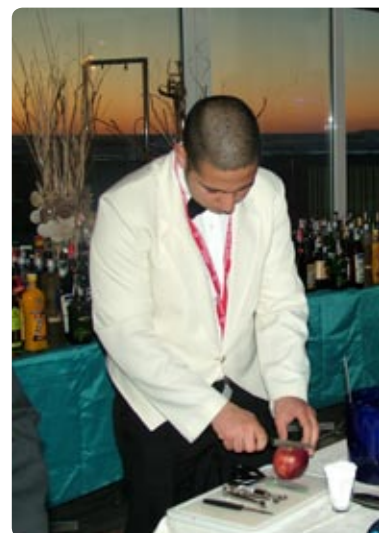
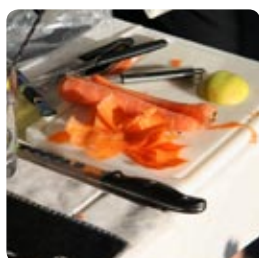
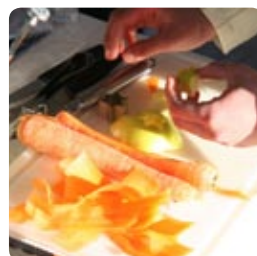
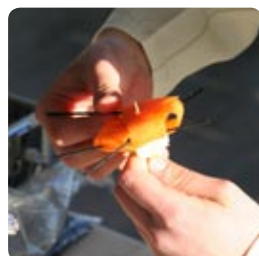


## FANTASIA

Una 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	

Verrà 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 verrà 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 mescolta 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 fashioned 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 un rappresentante di Federazione Italiana Barman, un insegnante preso a caso tra tutti i docenti accompagnatori delle varie scuole, si procederà ad una nuova estrazione per quanto riguarda il giudice se lo stesso provenisse della stessa regione di uno dei due o di tutte e due i partecipanti alla gara, tempo previsto per la preparazione 5 minuti, allo scadere dei 7 minuti verrà penalizzato di 10 punti per ogni minuto in più il singolo partecipante avrà una penalizzazione di 10 punti (vedi scheda valutazione Degustativa sul sito [www.fib.cc](http://www.fib.cc)). 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 verrà penalizzato di 10 punti per ogni minuto in più il singolo partecipante avrà una penalizzazione di 10 punti (vedi scheda di valutazione decorazione sul sito [www.fib.cc](http://www.fib.cc)). Colui che otterrà il punteggio più alto al termine delle due gare (sommando i risultati) 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 nella gara fantasia.



## “UN GIORNO TRA LA GENTE”

In questo pomeriggio ad ogni scuola verrà fornito un gazebo, arredato con tavolo da lavoro secchiello per ghiaccio shaker, ed una strumentazione base, e tutte le bottiglie richieste. Al momento dell'iscrizione ogni singola scuola dovrà riportare anche una ricetta sulla preparazione di un Cocktail digestivo, sarà lasciata libera la struttura del cocktail limitato solo all'utilizzo di un massimo di 4 ingredienti che comunque al loro interno abbiano la Base grappa. Durante la manifestazione verrà fornita per la preparazione dei cocktail la grappa POLI BASSANO CLASSICA, l'insegnante accompagnatore dovrà collaborare con i giovani barman nella preparazione della postazione, una volta cominciata la gara per tutta la durata della stessa non potrà più collaborare con loro, i giovani barman avranno comunque un tutor F.I.B. Nel caso avessero bisogno di qualsiasi cosa. I cocktail verranno preparati in bicchieri di tipo calypso. (vedi scheda valutazione cocktail tra la gente sul sito [www.fib.cc](http://www.fib.cc))

Durante la competizione verranno organizzati vari master e degustazioni, tra le quali:

15 MARZO LA LEZIONE DI JACOPO POLI SULLE GRAPPE

16 MARZO LA LEZIONE DI AGOSTINO SCASSA “SPIRITI LIBERI” LA COMUNICAZIONE NEI DISTILLATI

Data la casualità nelle estrazioni ci potranno essere scontri già nelle fasi eliminatorie tra studenti della stessa scuola.

Le scuole dovranno indirizzare al fax 0584-389387 o via mail a [info@fib.cc](mailto:info@fib.cc):

SU CARTA INTESTATA, LA PROPRIA RICHIESTA DI ADESIONE, CORREDATA:

1. N° 2 Nominativi dei partecipanti alla gara cocktail (possono essere anche non riportati e comunque possono essere cambiati)
2. N° 1 Nominativo accompagnatore.
3. N° 1 Cocktail da eseguire nella giornata un cocktail tra la gente.

Per qualsiasi altra informazione vi invitiamo a contattare il coordinatore della manifestazione sig. Losavio Tommaso al 328- 9711373 o tramite mail a [info@fib.cc](mailto:info@fib.cc)

