

Abuelo Bartending Championship

- **Data e Luogo Qualifiche:** Sabato 17 Gennaio 2015 ore 11:00 a Roma, via Ostiense 230 (incrocio con via Silvio D'Amico e via Valco di San Paolo) presso MIXOLOGY Academy
- **Data e Luogo Finale:** Sabato 17 Gennaio 2015 ore 15:30 a Roma, via della Luce 3/a (incrocio con via della Lungaretta) presso J.Percorsi
- **Quota di Iscrizione:** Gratuita
- **Montepremi:** 1°classificato = 1 viaggio a Barcellona con Tour guidato nei migliori locali notturni della città; 2°classificato = 1 bottiglia di Rum Abuelo Centuria; 3°classificato = 1 bottiglia di Rum Abuelo 12; **le migliori 3 ricette di cocktail realizzate** verranno pubblicate su un Magazine di settore

Regolamento

Le Qualifiche sono aperte a tutti i professionisti del settore del bere miscelato che vogliono cimentarsi nelle seguenti 5 prove, al fine di stabilire i migliori 10 bartender che accederanno alla fase finale:

➤ 1° Prova/Merceologia = 20 punti

I partecipanti dovranno rispondere ad un questionario di 10 domande che verteranno sul mondo dei distillati e liquori, sul Rum Abuelo e sui cocktail internazionali IBA.



➤ 2° Prova/Test Pouring = 20 punti

I partecipanti dovranno eseguire un esercizio di test pouring con 4 versate senza l'ausilio del jigger. Ogni candidato potrà altresì usufruire dei metal pourer messi a disposizione dagli organizzatori.

Per la correttezza di ogni versata sarà accettato un margine di errore $<1/8$ oz (0,37 cl).

Ogni versata esatta corrisponderà a 5 punti.

Ogni versata con margine d'errore $=1/8$ oz (0,37 cl) corrisponderà a 3 punti.

Ogni versata con margine d'errore $>1/8$ oz (0,37 cl) corrisponderà a 0 punti.

➤ 3° Prova/Speed Working = 20 punti

I partecipanti dovranno eseguire uno Speed Round con una comanda di 4 cocktail come da [ricettario internazionale IBA](#). Il punteggio complessivo sarà composto dai seguenti 4 fattori:

1. Velocità di esecuzione della comanda = 8 punti
2. Organizzazione logica della costruzione = 4 punti
3. Correttezza delle ricette (ingredienti e tecnica di preparazione) = 4 punti
4. Precisione nelle versate e pulizia = 4 punti

La comanda richiesta sarà composta da 4 cocktail a scelta della giuria tra le seguenti [ricette internazionali IBA](#):

- ✓ Aviation
- ✓ Barracuda
- ✓ Between the Sheets
- ✓ Bloody Mary
- ✓ Bramble
- ✓ Gin Fizz
- ✓ Harvey Wallbanger
- ✓ Long Island Ice Tea
- ✓ Mai Tai
- ✓ Mary Pickford
- ✓ Negroni
- ✓ Planter's Punch
- ✓ Tequila Sunrise

Eventuali variazioni personali delle ricette sopra elencate che differiscano con il [ricettario ufficiale IBA](#) non saranno ammesse come valide ai fini del punteggio di questa prova, ad eccezione di eventuali arrotondamenti in once. Tutti gli ingredienti e le strumentazioni verranno forniti dall'organizzazione, ma chiunque sarà libero di utilizzare la propria attrezzatura per la miscelazione delle bevande richieste durante la prova.

➤ 4° Prova/Degustazione = 20 punti

I partecipanti dovranno riconoscere attraverso analisi sensoriale e degustativa i seguenti 4 Rum in elenco:

- ✓ Abuelo 12
- ✓ Santa Teresa 1796
- ✓ J.Bally 7
- ✓ Zacapa 15

Ogni corrispondenza perfetta premierà il bartender con 5 punti. Ogni corrispondenza errata equivarrà a 0 punti.

➤ 5° Prova/Cocktail = 20 punti

I partecipanti dovranno realizzare davanti alla giuria un cocktail con ricetta di loro invenzione, utilizzando esclusivamente ingredienti [dell'assortimento Onesti Spa](#) e frutta fresca. Ogni partecipante dovrà comunicare la ricetta completa con i prodotti di propria scelta ad info@corsiperbarman.it (Oggetto: Ricetta Abuelo Bartending Championship) con almeno 6 giorni di anticipo, al fine di trovare in sede di qualifica tutti gli ingredienti richiesti. Coloro che non dovessero rispettare tale limite temporale saranno tenuti a procurarsi autonomamente gli ingredienti necessari alla realizzazione della propria ricetta. Nell'ambito della 5° Prova verranno valutati **Originalità** (5 punti), **Equilibrio tra gli ingredienti** (5 punti), **Presentazione** (5 punti) e **Gusto complessivo** (5 punti).

Finale

I primi 10 classificati alla fase di Qualifica avranno accesso alla finale tenuta il medesimo giorno alle ore 15:30 presso il Ristorante J.Percorsi di via della Luce 3/a a Roma Trastevere.

La prova finale consisterà nella realizzazione di **1 cocktail** con **ricetta originale** che preveda l'utilizzo di **1 Rum della linea Abuelo** e di qualsiasi altro ingrediente [dell'assortimento Onesti Spa](#) oltre (eventualmente) alla frutta fresca. Come per la 5° Prova delle Qualifiche ogni partecipante dovrà comunicare la ricetta completa con i prodotti di propria scelta ad info@corsiperbarman.it (Oggetto: Ricetta Abuelo Bartending Championship) con almeno 6 giorni di anticipo, al fine di trovare in sede di qualifica tutti gli ingredienti richiesti. Coloro che non dovessero rispettare tale limite temporale saranno tenuti a procurarsi autonomamente gli ingredienti necessari alla realizzazione della propria ricetta. Nell'ambito della Prova Finale verranno valutati **Originalità** (5 punti), **Equilibrio tra gli ingredienti** (5 punti), **Presentazione** (5 punti) e **Gusto complessivo** (5 punti).

Iscrizione Gratuita

Potete candidarvi per partecipare all'Abuelo Bartending Championship - a numero chiuso - inviando un'email ad info@corsiperbarman.it.

