

REGOLAMENTO BARMAN EMERGENTE A GOURMET

Domenica 22 novembre

Gourmet 2015 - Expo Forum Horeca Food & Beverage

Lingotto Fiere, Padiglione 3

Via Nizza, 280 - Torino

riservato agli operatori professionali

orario: 09,30-18,30

www.gourmetforum.it

CONSEGNA DELLE RICETTE

- Le ricette del Cocktail a base di Vermouth, con foto annessa, vanno consegnate insieme alla domanda di partecipazione, **entro e non oltre il 31 ottobre 2015** all'indirizzo e-mail contest@gourmetforum.it. Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti.
- Le altre due ricette (Gin tonic e Aperitivo all'italiana) vanno consegnate **entro e non oltre il 16 novembre 2015** sempre all'indirizzo e-mail contest@gourmetforum.it. Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

- Tutti concorrenti devono arrivare a Lingotto Fiere il giorno domenica 22 novembre 2015, entro le ore 10.30.
- Barman emergente si svolge nella Sala Contest durante la manifestazione Gourmet, nella giornata di **domenica 22 novembre 2015**.
- In tutte e tre le sfide i concorrenti avranno la possibilità di entrare nei box mezz'ora prima l'inizio del contest per lo stoccaggio dei propri prodotti. In tale circostanza è severamente vietato - pena l'esclusione dalla gara - iniziare qualsiasi tipo di preparazione.
- La sfida **Cocktail a base di Vermouth** inizia alle ore 11.30 e finirà improrogabilmente alle ore 12.00, quando i commissari controlleranno i box per ciò che riguarda la pulizia generale. Alle ore 12.30 viene comunicato il punteggio parziale di ciascuna prova.
- La sfida **Il miglior Gin tonic** inizia alle ore 13.30 e finirà improrogabilmente alle ore 14.00, quando i commissari controlleranno i box per ciò che riguarda la pulizia generale. Alle ore 14.30 viene comunicato il punteggio parziale di ciascuna prova.
- La sfida **Aperitivo all'italiana** inizia alle ore 16.30 e finirà improrogabilmente alle ore 17.00, quando i commissari controlleranno i box per ciò che riguarda la pulizia generale. Alle ore 17.30 viene comunicato il punteggio parziale di ciascuna prova. A seguire si svolge la premiazione, sommando i punteggi parziali.

MODALITÀ DI VIAGGIO

- L'organizzazione del Contest non si prende l'onere di alcuna spesa di viaggio.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

- È obbligatorio fornire all'organizzazione **entro e non oltre il 15 novembre 2015** la lista completa di tutti gli ingredienti necessari per preparare le tre ricette. L'organizzazione del contest mette a disposizione, a discrezione del concorrente, le materie prime di base. Tutti gli altri ingredienti devono essere portati dai partecipanti previa autorizzazione.
- Sono ammessi tutti i prodotti alcolici purché disponibili nel mercato italiano e reperiti dal concorrente per la partecipazione al contest in confezione integra.
- L'Organizzazione mette a disposizione le attrezzature base.

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

- Non c'è obbligo di divisa.

COCKTAIL A BASE DI VERMOUTH

- Ogni concorrente deve preparare N° 4 cocktail: 3 per la giuria e 1 per la fotografia.
- Tutte le preparazioni devono essere fatte davanti ai giudici. Il cocktail deve rispettare procedimenti e ingredienti della ricetta inviata in fase di selezione.
- Il cocktail deve contenere Vermouth, il resto è a libera interpretazione dei concorrenti.
- Possono essere portati già pronti infusi che necessitano di riposo prima dell'utilizzo, gli stessi però dovranno essere preparati nuovamente durante la gara.
- Le degustazioni dei cocktail iniziano alle ore 12.00 di domenica 22 novembre nell'ordine di estrazione.
- Una volta terminate le degustazioni verranno comunicati i punteggi parziali.

GIN TONIC

- Ogni concorrente deve preparare N° 4 gin tonic: 3 per la giuria e 1 per la fotografia.
- Tutte le preparazioni devono essere fatte davanti ai giudici. Il cocktail deve contenere gin e tonic, il resto è a libera interpretazione dei concorrenti.
- Possono essere portati già pronti infusi che necessitano di riposo prima dell'utilizzo, gli stessi però dovranno essere preparati nuovamente durante la gara.

- Le degustazioni dei cocktail iniziano alle ore 14.00 di domenica 22 novembre nell'ordine di estrazione.
- Una volta terminate le degustazioni verranno comunicati i punteggi parziali.

INTERPRETAZIONE DELL'APERITIVO ALL'ITALIANA

- Ogni concorrente deve preparare N° 4 aperitivi: 3 per la giuria e 1 per la fotografia.
- Tutte le preparazioni devono essere fatte davanti ai giudici interagendo con loro come fossero dei reali clienti. Al cocktail, ciascun concorrente, potrà abbinare un finger food per ricreare il vero aperitivo all'italiana.
- Il finger food dovrà essere portato dagli stessi concorrenti e verrà giudicato l'abbinamento (non il finger food in sé).
- Possono essere portati già pronti infusi che necessitano di riposo prima dell'utilizzo, gli stessi però dovranno essere preparati nuovamente durante la gara.
- Le degustazioni dei cocktail iniziano alle ore 17.00 di domenica 22 novembre nell'ordine di estrazione.
- Una volta terminate le degustazioni verranno comunicati i punteggi parziali.
- Una volta comunicati i punteggi parziali verrà premiato il barman vincitore

PUNTEGGI

- Il giudizio viene diviso in tre categorie: elaborazione artistica e valore tecnico (circa il 20% sul giudizio generale); interazione con la giuria (circa il 30%); degustazione (circa il 50%).
- Il giudizio della giuria tecnica, composta da Massimo D'Addezio, Filippo Sisti e Dennis Zoppi, è insindacabile.

RESPONSABILITA'

- Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi.
- I concorrenti risponderanno di tutti i danni causati dall'utilizzo improprio delle materie prime fornite dall'organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle

norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Torino Fiere.

PREMI e PREMIAZIONE

- La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Gourmet nel giorno di domenica 22 novembre 2015 alle ore 18.00.
- Il primo classificato parteciperà ad una puntata del nuovo programma dedicato al mondo dei cocktail di Gambero Rosso Channel.
- Ai non vincitori verrà consegnato un attestato di partecipazione.