



REGOLAMENTO PER IL SETTORE BAR - SALA E VENDITA

TITOLO: LEVA CONTEST SENSORY

La gara prevede:

Strumenti della gara

Tutti i baristi si sfideranno adoperando lo stesso modello di macchina da espresso che sarà di tecnologia "a leva". L'organizzazione mette, inoltre, a disposizione dei concorrenti un macinacaffè professionale on demand senza dosatore, un tamper, un batti fondi, un panno, le tazzine in ceramica, i piattini di servizio, i cucchiaini. Tutti i partecipanti gareggeranno con il medesimo caffè tostato in grani fornito dagli organizzatori.

Gara

La gara consiste nell'estrazione di tre coppie di espressi erogati con filtro doppio della maggiore qualità possibile nel tempo massimo di 15 minuti, adoperando una macchina da espresso con tecnologia a Leva.

Si definisce espresso una bevanda che si presenta in tazza in forma bifasica, ovvero da una porzione di liquido scuro sovrastato da una schiuma detta crema. Detta composizione è condizione minima per la validità ai fini della gara di una tazzina di espresso.

Non è permessa l'aggiunta di alcun altro ingrediente e/o additivo alla dose di caffè macinato.

Prima dell'inizio della gara i concorrenti devono regolare il grado di macinatura secondo la loro preferenza affinché il caffè espresso sia erogato a regola d'arte e in un tempo che non sia inferiore ai 20 secondi.

I gareggianti dovranno effettuare tutte le prove di estrazione ed impostare i settaggi prima di passare all'erogazione delle tre coppie di espresso servite ai giudici in sequenza, e tutte le operazioni di gara dovranno essere completate nel tempo di 15 minuti.

Tutti i caffè devono essere estratti mediante i seguenti passaggi:

- Erogare una porzione di caffè dal macinino.
- Pressare il caffè con pressino manuale e con un'azione dall'alto verso il basso.
- Effettuare il purge
- Agganciare il portafiltro ed avviare l'estrazione.
- Posizionare le due tazzine sotto i beccucci erogatori.
- Interrompere l'estrazione o attendere la sua naturale fine in base al risultato che il concorrente vuole ottenere.

Componenti

Ogni squadra è composta da un solo concorrente.

Caffè validi

Saranno considerati validi soltanto i caffè che:

- Sono completi di tazza con bevanda erogata tra i 15 e i 30 gr, piattino e cucchiaino.
- Non presentano segno e/o gocce di caffè sulle parti esterne di tazza, piattino e/o cucchiaino.
- Saranno erogati e posizionati validamente sul tavolo di gara.



Divieti

Durante la gara è fatto assoluto divieto di:

- Chiedere l'interruzione della gara.
- Chiedere di ripetere la gara.
- Cambiare le strumentazioni in uso.
- Cambiare il caffè in uso.
- Pulire o sostituire tazzine, sotto tazzine o cucchiaini un a volta macchiati.

Preparazione caffè ai Giudici

I 6 set di caffè espressi serviti ai giudici devono avere tutti il cucchiaino, il piattino, la tazza di espresso erogata come da regolamento.

Area di gara

L'area di gara ha le seguenti caratteristiche: una postazione allestita con *1 macchina da espresso a Leva*, un macinacaffè on demand e relativa attrezzatura

Procedura e tempo di gara

Il concorrente ha a disposizione 15 minuti complessivi in pedana di gara per allestire l'area, provare le attrezzature, regolare il macinacaffè, regolare la temperatura dell'acqua, decidere la dose di macinato, erogare i caffè di prova e servire i 6 caffè espressi ai giudici in sequenza.

Attrezzatura

Verranno messe a disposizione dall'organizzazione le seguenti attrezzature:

- **Macchina per espresso a Leva** con possibilità di regolazione della temperatura dell'acqua
- Macinacaffè on demand
- Battifondi
- Bilancia di precisione
- Manomissione
- Tazze
- Piattini
- Cucchiaini
- Panno per pulizia attrezzature

Abbigliamento

I concorrenti devono rispettare le indicazioni degli organizzatori in merito all'abbigliamento. In particolar modo dovranno indossare specifiche divise/maglie/grembiuli ove l'organizzazione lo decreti. I gareggianti che non rispetteranno l'abbigliamento richiesto dagli organizzatori potranno essere squalificati.

Squalifica ritardo

I gareggianti che non si presenteranno in tempo alla gara verranno automaticamente squalificati.

Macchina caffè espresso

I partecipanti non possono cambiare i componenti prestabiliti della macchina espresso (per esempio, non possono cambiare i filtri e/o il portafiltro dati in dotazione). Nell'area di gara nessun oggetto estraneo potrà essere posto sotto i tavoli.



Configurazione

Tutti i baristi in gara hanno a disposizione 20 minuti, prima dell'inizio della competizione, per perlustrare l'area di gara. Durante questa fase sono ammessi nell'area gare solo i baristi gareggianti e le persone preposte dall'organizzazione.

Gara

Ogni Barista ha a disposizione 15 minuti per la sua gara. Il tempo partirà dopo l'entrata in area gara dei giudici e non appena questi annunceranno lo start. Farà fede il tempo preso dal capo giudice come inizio gara.

Composizione Giuria

Ogni gara sarà osservata e giudicata da 3 Giudici, uno di essi sarà giudice tecnico e 2 saranno giudici sensoriali. Uno dei tre verrà nominato Capo Giudice di gara in gara

Valutazione dei caffè

La gara consiste nella realizzazione di 6 caffè espresso della più alta qualità possibile. Ognuna delle 3 coppie di caffè è valutata, da una team di 3 giudici di gara (un giudice tecnico e due sensoriali) secondo i seguenti parametri:

- Correttezza delle operazioni di estrazione e pulizia dell'area di lavoro, pressatura corretta della dose.
- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustativo

Ad ognuna di queste 4 categorie, i tre giudici assegneranno un punteggio di minimo 0 e massimo 10 punti. Nella specie, il giudice tecnico si occuperà di valutare la correttezza del parametro "a", mentre i due giudici sensoriali valuteranno la bevanda dal punto di vista sensoriale. I concorrenti riceveranno dai Giudici, in sede di briefing, le indicazioni sulle caratteristiche che sensoriali che devono ricercare, ovvero la definizione della "Tazza Ideale" in termini di Flavor (Aromi + equilibrio dei gusti + corpo)

Il Barista che otterrà i maggior punteggio sulle tre estrazioni risulterà vincitore.

Nel corso del tempo

I baristi che supereranno il tempo stabilito di 15 minuti per terminare la gara andranno incontro ad una penalità come di seguito riportato:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| Over time da 1 a 30 secondi: | - 5 punti |
| Over time da 31 a 60 secondi: | - 10 punti |
| Over time da 61 a 90 secondi: | - 15 punti |

E così a seguire.

Caffè non validi

Saranno considerati non validi, e quindi riceveranno 0 punti, i seguenti caffè:

- Caffè mancanti di una componente del set (tazza, piattino, cucchiaino)
- Caffè non consegnati al tavolo dei Giudici.
- Caffè rovesciati anche parzialmente.
- Caffè presentati con tazzina, piattino e/o cucchiaino macchiati.

I caffè la cui validità è incerta verranno giudicati in ultima analisi dal Giudice Capo nominato per la gara.



Debriefing

Dopo l'annuncio dei risultati, ogni concorrente avrà modo di guardare le proprie schede di valutazione con i giudici e chiarire eventuali dubbi. Se dovessero esserci delle contestazioni, deve essere informato il capo giudice che deciderà in merito sulla base delle norme di questo regolamento.

Cosa cerca il giudice

Il barista deve dimostrare di possedere controllo, tecnica e capacità di descrizione sensoriale dei caffè presentati ai giudici. I Giudici sensoriali ricercheranno nelle caratteristiche sensoriali dei caffè presentati la corrispondenza con la "Tazza Ideale" descritta in fase di briefing.

Valutazione tecnica e sensoriale

I punti di gara sono assegnati tenendo conto dei seguenti elementi:

1. Correttezza delle operazioni di estrazione

Esecuzione di tutte le operazioni prodromiche alla realizzazione della bevanda espresso: scelta della granulometria, pulizia del filtro, corretta dosatura, corretta pressatura con pressino manuale, pulizia con acqua della doccetta, corretto uso delle attrezzature, pulizia della postazione.

2. Tempo di estrazione

Valutazione del tempo impiegato nell'erogazione del caffè tra pre-infusione e infusione (meno di 20 sec; tra 20 e 25 sec; tra 25 e 30 sec; oltre i 30 secondi; ecc.)

3. Esame visivo

Valutazione del colore, della eventuale tigratura, della tessitura, dello spessore, dell'elasticità e della resistenza della crema dell'espresso.

4. Esame olfattivo

Valutazione di intensità, qualità e persistenza aromatica della bevanda, anche in base al caffè in uso. Valutazione di eventuali difetti olfattivi.

5. Esame gustativo

Valutazione di intensità, qualità e persistenza del gusto acido, dolce e amaro. Valutazione del bilanciamento gustativo.

6. Esame tattile

Valutazione di intensità e qualità del corpo della bevanda.

7. Valutazione della bevanda zuccherata

I Giudici, dopo la valutazione della bevanda al naturale, utilizzeranno 4 g di saccarosio per la dolcificazione del secondo espresso presentato per la valutazione delle corrispondenti caratteristiche sensoriali dell'espresso giudicato al naturale.

Corrispondenza voto	Giudizio
Voto 0:	Caratteristica assente
Voto 1:	Pessimo
Voto 2:	Cattivo
Voto 3:	Scadente
Voto 4:	Scarso
Voto 5:	Mediocre
Voto 6:	Sufficiente
Voto 7:	Discreto
Voto 8:	Buono
Voto 9:	Distinto
Voto 10:	Ottimo

