

# GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA

---

## *REGOLAMENTO*

## Sommario

1. COS'È IL GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA? .....	3
2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO.....	3
2.1 QUOTA DI PARTECIPAZIONE.....	3
3. COMPrensione DEL REGOLAMENTO DI GARA.....	3
4. ORGANIZZAZIONE e ATTREZZATURA FORNITA: MACCHINARI, ACCESSORI E LORO DISPOSIZIONE .....	4
5. DURATA e SVOLGIMENTO .....	4
6. PERSONE NON AMMESSE ON STAGE .....	6
7. GIUDICI e VALUTAZIONI .....	6
8. MUSICA DI SOTTOFONDO .....	8
9. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA .....	8
10. DRESSCODE DURANTE LA GARA.....	8
11. PREMIAZIONE E PREMI.....	8
11.1 PREMIO TOSCHI PER LA CAFFETTERIA.....	8

## 1. COS'È IL GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA?

L'obiettivo del presente concorso è quello di valorizzare il barista in caffetteria ed i prodotti a base di caffè a livello nazionale ed internazionale, tenendo in considerazione le metodologie di preparazione del caffè e dei suoi derivati, riconosciuti dall'Accademia Italiana Maestri del caffè, promuovendo inoltre prodotti dell'enogastronomia italiana.

## 2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO

Al concorso possono partecipare baristi, barman, addetti alla caffetteria che operano sul territorio nazionale e non.

Per partecipare al Gran Premio della Caffetteria Italiana è necessario:

- Inviare l'iscrizione tramite il form online al link <https://www.aicaf.com/gran-premio-della-caffetteria/> entro 30 gg prima della selezione nazionale scelta.

**NB:** sarà possibile apportare modifiche alla ricetta entro 15 giorni prima dalla data di gara.

- Organizzarsi con tutto il materiale necessario per realizzare l'intera gara, escluso quanto fornito dall'organizzazione e indicato nel regolamento.

Il numero previsto di partecipanti selezionati per le semifinali è di 15 baristi, dove 8 passeranno poi alla finale, il giorno successivo.

### **Selezioni Nazionali**

Il concorrente che non si è qualificato tra i primi 3 o che non è stato ripescato potrà iscriversi e partecipare nuovamente ad una delle selezioni nazionali sequenti, effettuando un nuovo tentativo di gara.

I partecipanti con accesso alle semifinali e finali non possono partecipare in contemporanea ad altre gare o competizioni simili nello stesso giorno e contesto, inoltre devono rimanere a disposizione della gara ed eventuale premiazione, pena l'esclusione immediata dal concorso.

### 2.1 QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- Per i membri Aicaf (**BARISTI, SOMMELIER DEL CAFFÈ E MAESTRI DEL CAFFÈ**) aggiornati con la quota Aicaf, la partecipazione è **gratuita**.
- Per i non membri Aicaf il costo di accesso al concorso è di € 80+ iva 22%.

Pagamento da versare **SOLO** dopo aver inviato l'iscrizione tramite form a:

C/c intestato a CEFOS/AICAF

IBAN IT69A086765466000000123141

CAUSALE: NOME COGNOME - GRAN PREMIO 2023

## 3. COMPrensione DEL REGOLAMENTO DI GARA

Tutti i concorrenti sono responsabili della comprensione completa delle attuali norme del GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA. Non verranno fatte eccezioni nei confronti dei concorrenti che dichiarano di non comprendere le regole ed il regolamento, che può essere scaricato in qualsiasi momento dal sito ufficiale <https://www.aicaf.com/gran-premio-della-caffetteria/>

#### 4. ORGANIZZAZIONE e ATTREZZATURA FORNITA: MACCHINARI, ACCESSORI E LORO DISPOSIZIONE

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione del partecipante:

- Postazione coffee station;
- Macchina espresso –obbligatoriamente quelle dello sponsor, i modelli verranno comunicati 30 gg prima dell'evento;
- Macinadosatori - per la gara il partecipante non potrà portarsi un macinadosatore personale, verranno forniti dall'organizzazione due macinadosatori (1 volumetrico e 1 on-demand) - i modelli verranno comunicati 30 gg prima dell'evento;
- Tazze, sotto tazze - i modelli verranno comunicati 15 gg prima dell'evento;
- Il ghiaccio;

##### Caffè

Il caffè dovrà essere portato dal concorrente, nella fase di allestimento dovrà regolare le macine per la propria miscela (13 minuti - tempo che include anche l'allestimento banco).

**NON è possibile esporre, né comunicare, il marchio del caffè utilizzato (sacchetti neutri).**

##### Latte

Non è possibile portare quello di preferenza, ma dovrà essere utilizzato quello fornito dallo sponsor.

##### Altra attrezzatura

Cucchiari, shaker, bicchieri, altri ingredienti, liquori o sciroppi, asciugamani, spugne e altra strumentazione di lavoro dovrà essere portata dal concorrente che si dovrà presentare entro i tempi richiesti dall'organizzazione. Per richieste particolari è necessario contattare la segreteria organizzativa.

#### 5. DURATA e SVOLGIMENTO

Il concorso consiste nel:

1. Allestire e preparare la propria postazione di lavoro (**13 minuti**): in questo tempo il concorrente avrà la facoltà di provare macchina e macinadosatore e regolare le macine, il tempo inizierà nel momento in cui il concorrente salirà in pedana;
2. Preparare 2 caffè espressi - 2 cappuccini — 2 drink freddi a base di caffè (**13 minuti**) e servirli tutti contemporaneamente alla giuria;
3. Riassettare la propria postazione di lavoro e disallestire/sbarazzare la postazione (**5 minuti**).

Il concorso sarà parlato con presentazione da parte del concorrente dei prodotti elaborati (oltre l'eventuale intervista fatta dal presentatore all'inizio o al termine della gara).

Si intende iniziata la gara con la chiamata del tempo (time) da parte del concorrente e si considera finita alla chiamata del tempo (time) da parte del concorrente.

**Il servizio delle bevande ai giudici è da considerarsi oltre al tempo di gara (13 min.) e potranno essere servite solamente dai concorrenti stessi.**

Il concorrente una volta posizionato in area gara con la propria attrezzatura e iniziata la competizione non potrà più allontanarsi dalla zona gara fino al termine della stessa e nemmeno entrare nell'area dei giudici per qualsiasi voglia motivo, fatto salvo per il servizio finale.

## LE BEVANDE DA PRODURRE IN GARA SONO:

### 2 CAFFÈ ESPRESSI

I 2 caffè dovranno essere preparati e serviti secondo le modalità da ESPRESSO.

#### Verranno valutate tecnicamente:

- Pressione polvere caffè su filtro - con pressino manuale;
- Tempo di estrazione;
- Macchina (pulizia);
- Servizio.

### 2 CAPPUCCINI

Dovranno essere preparati solo con caffè e latte e serviti in tazze da minimo 15 cl come capienza totale massimo 20 cl (fornite dall'organizzazione).

#### Verranno valutate tecnicamente:

- Pressione polvere caffè su filtro - con pressino manuale;
- Tempo di estrazione;
- Mano dell'operatore (tecnica di montatura del latte);
- Temperatura del latte – avanzo di latte da montatura;
- Macchina (pulizia);
- Servizio.

### 2 DRINK FREDDI A BASE DI CAFFÈ – CON INGREDIENTE ENOGASTRONOMICO ITALIANO

#### La ricetta si intende di fantasia

I 2 drink (uguali) dovranno:

- Essere a base di caffè (**minimo 2,5 cl per drink**) macinato ed estratto con metodo espresso o con metodi filtro (la ricetta dovrà essere inviata preventivamente all'AICAF come indicato nell'art. 2); il caffè non potrà in nessun modo essere macinato e preparato precedentemente, ma solo durante il tempo di gara.
- **Contenere o avere un'attinenza con ingredienti (almeno uno) enogastronomici italiani\***
- Essere freddi con **massimo** 6 ingredienti ed un servizio minimo di 10 cl. massimo 30 cl a drink;
- Essere preparati **obbligatoriamente** on stage al momento e non precedentemente al concorso;
- Essere assemblati con tutti gli ingredienti sulla postazione di lavoro;
- Potranno avere una decorazione di fantasia esclusivamente commestibile, che dovrà essere assemblata e posizionata sul banco di lavoro e non in office precedentemente alla gara;
- Potranno essere sia alcolici che analcolici.

**NB:** Preparazioni come panna aromatizzata in sifone o altre combinazioni particolari saranno considerate come ingrediente unico, così come prodotti home made (bitter, sciroppi ecc) purché dichiarati nella ricetta.

#### IMPORTANTE

**\*L'ingrediente enogastronomico dovrà essere uno degli elementi caratterizzanti la bevanda fredda.** (es. basilico per la Liguria, zafferano per Milano, nocciole per il Piemonte ecc. o comunque di una qualsiasi regione italiana anche se non di residenza del concorrente).

\*I prodotti enogastronomici ammessi possono essere cibi/frutta/verdura/bevande ITALIANI oppure bevande "Home Made" preparate con gli stessi ingredienti sopra elencati.

**Il caffè e l'ingrediente enogastronomico devono sentirsi all'interno del drink.**

## 6. PERSONE NON AMMESSE ON STAGE

Nell'area gare le uniche persone ammesse sono: giudici – concorrenti – presentatore – Staff Aicaf - busboy - Cameramen per le riprese video.

Non sono ammessi eventuali allenatori o figure similari.

## 7. GIUDICI e VALUTAZIONI

### CALIBRAZIONE GIUDICI

Un mese prima della competizione i giudici designati dovranno fare una calibrazione per le schede tecniche e sensoriali. Prima della gara sarà fatta una breve calibrazione gustativa e tecnica. La valutazione, decisione, giudizio del giudice è insindacabile e pertanto accettando tale regolamento si accetta anche questa norma.

### VALUTAZIONE TECNICA

Il giudice tecnico seguirà e valuterà il concorrente durante la preparazione e il servizio individuando eventuali errori che genereranno le penalità (punti da sottrarre al punteggio totale ottenuto dalla giuria degustativa).

Ogni secondo di over time, oltre i 13 minuti di gara, verrà considerato un punto di penalità.

Le altre penalità si valuteranno in modo o positivo o negativo: se la tecnica sarà corretta non si tolgono penalità se la tecnica non è corretta si toglie la penalità (-1 punto).

I tempi d'estrazione ritenuti corretti sono compresi nel range tra 20 e 30 secondi, per ogni secondo <20 oppure >30 verranno attribuiti 4 punti di penalità per ogni secondo d'estrazione errato.

### VALUTAZIONE SENSORIALE

I giudici sensoriali valuteranno le bevande in base a:

- **CAFFÈ ESPRESSO**

Visivo (max 9 punti) – olfattivo (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) - temperatura (max 9 punti) – valutazione globale (max 9 punti) – mise en place (max 9 punti) – valutazione espositiva (max 9 punti) – astringenza (max 9 punti). La mancata consegna dell'espresso darà punteggio 0 a tutte le voci.

**Visivo:** la qualità della crema influirà sul valore del punteggio globale. Una tessitura fine, priva di bolle, spugnosità e senza aperture o buchi assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

**Olfattivo:** la presenza di aromi floreali e fruttati assegnerà un valore alto alla scheda valutativa. La presenza di aromi chimici, empireumatici, ricchi di difetti assegnerà valori bassi alla scheda valutativa.

**Gustativo:** si valuta il corretto bilanciamento tra acidità, dolcezza e quasi assenza di amarezza assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Temperatura:** la temperatura ottimale di degustazione del caffè espresso deve essere in un range tra i 55 e i 65 gradi centigradi. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Astringenza:** l'astringenza nel caffè è sempre negativa.

**valutazione globale:** la perfetta combinazione tra la valutazione visiva, olfattiva, gustativa, temperatura e assenza di astringenza, l'accurata descrizione di flavours e la loro percezione da parte del giudice nell'espresso assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Mise en place:** un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza di piattino e sotto tazza.

**Valutazione espositiva:** la corretta esposizione, la dettagliata descrizione del caffè scelto, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

- **CAPPUCCINO**

Visivo/tessitura della schiuma del latte (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) - latte art (max 9 punti) – temperatura (max 9 punti) - valutazione globale (max 9 punti) – mise en place (max 9 punti) - valutazione espositiva (max 9 punti). La mancata consegna del cappuccino darà punteggio 0 a tutte le voci.

**Visivo:** la tessitura della schiuma deve presentarsi liscia, fine con assenza di bolle e assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Il giudice valuterà anche la presenza della schiuma con l'aiuto di un cucchiaino.

**Gustativo:** Il cappuccino deve risultare come la giusta combinazione e bilanciamento tra caffè e latte, assenza di amarezza e si assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Latte art:** i due cappuccini presentati devono avere entrambi l'identico disegno e un ottimo contrasto tra caffè e latte e si assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

**Temperatura:** la temperatura ottimale di degustazione del cappuccino deve essere di 55 gradi centigradi. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Valutazione globale:** la perfetta combinazione tra la valutazione visiva, olfattiva, gustativa, temperatura e assenza di astringenza, l'accurata descrizione di flavours e la loro percezione da parte del giudice nel cappuccino assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Mise en place:** un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza di piatto e sotto tazza.

**Valutazione espositiva:** la corretta esposizione, la dettagliata descrizione dei flavours che la combinazione caffè espresso e latte danno, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

- **DRINK AL CAFFÈ**

Visivo (max 9 punti) – olfattivo (max 9 punti) – gustativo (max 9 punti) -percezione del caffè all'interno del cocktail (max 9 punti) – percezione del prodotto enogastronomico all'interno del cocktail (max 9 punti) temperatura (max 9 punti) - mise en place (max 9 punti) - valutazione espositiva (max 9 punti). La mancata consegna del drink, l'assenza di caffè e l'assenza del prodotto enogastronomico darò punteggio 0 a tutte le voci.

**Visivo:** L'originalità del bicchiere, la garnish, il giusto bilanciamento tra quantità servita e scelta del bicchiere e l'appeal del cocktail assegneranno un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

**Olfattivo:** il drink deve avere aromi positivi e la loro presenza assegneranno un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

**Gustativo:** il drink deve basarsi sul corretto bilanciamento dei gusti e la sua presenza assegnerà un valore alto alla scheda sensoriale e viceversa.

**Temperatura:** Il drink deve essere servito freddo e la sua temperatura deve esaltare gli ingredienti utilizzati. Una corretta temperatura di servizio assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

**Percezione del caffè all'interno del cocktail:** Il giudice deve avvertire all'interno del cocktail la presenza del caffè ma non deve essere predominante. Il corretto bilanciamento assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa

**Percezione dell'elemento enogastronomico all'interno del cocktail:** Il giudice deve avvertire all'interno del cocktail la presenza dell'elemento enogastronomico, che non deve essere predominante, ma equilibrato. Il corretto bilanciamento assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa

**Mise en place:** un'accurata mise en place, fantasiosa, non offensiva e priva di rischi per i giudici assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa. Non è da considerarsi mise en place la sola presenza del bicchiere.

**Valutazione espositiva:** la corretta esposizione, la dettagliata descrizione dei flavours e la corretta combinazione tra i vari ingredienti, la narrazione di ciò che il competitor sta facendo e la contestualizzazione in una storia assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

### **Servizio**

Una delle prerogative di questo concorso è il simulare più possibile il servizio reale, pertanto i prodotti dovranno essere serviti in contemporanea ai giudici e il concorrente dovrà tenere quindi conto delle temperature di servizio dato che i drink dovranno arrivare freddi e gli espressi e i cappuccini caldi nella corretta temperatura. Le bevande saranno servite una volta dichiarato il termine TIME (fine della propria gara)

## 8. MUSICA DI SOTTOFONDO

Ogni concorrente potrà portare la propria musica di accompagnamento alla gara e dovrà essere consegnata nelle seguenti modalità:

- Selezioni: il giorno stesso ai tecnici audio/video tramite chiave usb
- Semifinali/finali: inviata tramite file audio a [segreteria@aicaf.com](mailto:segreteria@aicaf.com) almeno 30 giorni prima la data prevista

## 9. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA

Durante la competizione il concorrente dovrà tenere un comportamento idoneo al tipo di figura professionale che rappresenta: il barista.

È perseguibile come squalifica qualsiasi modalità sia nel tono, che nella forma, che nei contenuti, che vadano a ledere l'immagine di Aicaf, dei giudici e di tutti gli operatori che sono presenti per il funzionamento della competizione.

## 10. DRESSCODE DURANTE LA GARA

Il dresscode da utilizzare durante la competizione (sia selezioni che semifinali/finali) dove essere decoroso e rispettoso.

Per i membri Aicaf (*BARISTI, SOMMELIER DEL CAFFÈ E MAESTRI DEL CAFFÈ*) sarà necessario utilizzare la divisa dell'Accademia: camicia (Aicaf o neutra), cravatta (per gli uomini) e grembiule Aicaf.

Per chi non ne fosse provvisto, può farne richiesta a [segreteria@aicaf.com](mailto:segreteria@aicaf.com).

È vietato indossare abbigliamento che riporti marchi di azienda/prodotti, fatto salvo abbigliamento fornito dall'organizzazione.

## 11. PREMIAZIONE E PREMI

La premiazione avverrà il giorno del concorso al termine dello stesso.

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione – i primi 3 classificati riceveranno alla finale nazionale a Milano ad Ottobre 2023 i premi corrispondenti. Il primo sarà insignito con il titolo di Miglior Maestro della caffetteria Italiana 2023.

### 11.1 PREMIO TOSCHI PER LA CAFFETTERIA

I concorrenti che partecipano al Gran Premio della Caffetteria Italiana, partecipano anche alla valutazione e premiazione del loro drink al Premio Toschi per la Caffetteria, premesso che tra gli ingredienti del drink a base di caffè vi sia un prodotto Toschi: Amarena, scioppo, purea Acrobatic Fruit ecc. (non considerato come ingrediente enogastronomico). Il concorrente che avrà ottenuto il punteggio migliore nella scheda di valutazione gustativa avrà diritto al podio per tale premio.

**Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.**

**Gli organizzatori si riservano il diritto di pubblicazione di tutto l'evento e dei concorrenti insieme ai loro elaborati. Durante la competizione, i concorrenti verranno intervistati, con discrezione dai presentatori.**

**Nel caso che l'organizzazione fornisca materiale di vestiario, come grembiuli, giacche, cappelli o altro, questi dovranno essere indossati.**

**I CONTENUTI DEL PRESENTE EVENTO SONO MATERIALE RISERVATO E DISTRIBUITO DA AICAF.**

**NE È VIETATO L'USO E LA DUPLICAZIONE, ANCHE PARZIALE, SENZA AUTORIZZAZIONE**