REGOLAMENTO

Sommario

1. In cosa consiste la gara MOKA CHALLENGE? 3
2. Partecipazione e accesso 3
2.1 Quota di partecipazione 3
3. Caffè 3
4. Acqua 3
5. Attrezzature 3
5.1 Moka 3
5.2 Tazze 4
5.3 Piastra ad induzione 4
5.4 Altre attrezzature 4
6. Giudici 4
7. Rounds 4
9. Premiazione 4
10. Comprensione del regolamento di gara 4

1. In cosa consiste la gara MOKA CHALLENGE?

La gara "Moka Challenge" ha l'obiettivo di premiare chi riuscirà ad estrarre al meglio il caffè utilizzando il metodo "Moka".
La bevanda dev'essere servita nell'apposita tazza da **moka per 3 dosi** (tre tazze) e deve misurare almeno **5 cl di volume per dose**. Non sono consentiti alcuni ingredienti aggiuntivi. Tutti i partecipanti avranno:
- **5 minuti di tempo** per il setup iniziale (allestimento mise en place, prova macinatura, piastra ad induzione ecc)
- **10 minuti di tempo** per la gara effettiva (questi includono il tempo per la preparazione e l'estrazione della bevanda) – il conto alla rovescia partirà da 10 minuti.

Se il partecipante servirà la bevanda oltre il tempo limite verrà squalificato. È richiesta una mise en place per il servizio e una narrazione durante la gara.

2. Partecipazione e accesso

La competizione è aperta a tutti.
Per partecipare è necessario iscriversi nelle seguenti modalità:

- Compilando il form d'iscrizione online al seguente LINK
- Chiamando la segreteria nazionale al numero 030.96.36.365

La competizione si terrà presso FIERA HOST a Milano il 17 ottobre 2023.
Le modalità e gli orari d'accesso verranno comunicati entro 30 giorni prima della gara.

2.1 Quota di partecipazione

- Per i **membri Aicaf** (BARISTI, SOMMELIER DEL CAFFÈ E MAESTRI DEL CAFFÈ) aggiornati con la quota Aicaf 2023, la partecipazione è gratuita.

- Per i **non membri Aicaf** il costo di accesso al concorso è di € 30 iva inclusa.
  Pagamento da versare **SOLO** dopo aver inviato l'iscrizione tramite form a:
  C/c intestato a CEFOS/AICAF
  IBAN IT69A0867654660000000123141
  CAUSALE: NOME COGNOME – MOKA CHALLENGE 2023

3. Caffè

Il caffè, fornito dall'organizzazione, sarà in **grani** e sarà compito del partecipante eseguire la macinatura dello stesso, con un macinadosatore personale oppure quello che troverà a disposizione in gara. La qualità del caffè sarà comunicata almeno 30 giorni prima della competizione.

4. Acqua

L'organizzazione metterà a disposizione acqua propriamente filtrata dello sponsor Brita.
I concorrenti dovranno utilizzare l'acqua che desiderano, tra le seguenti:
- Acqua demineralizzata: durezza totale 2°dH; durezza carbonatica 1°dH
- Acqua con pochi minerali: durezza totale 6-7°dH; durezza carbonatica 3-4°dH
- Acqua ad alto contenuto di sali minerali: durezza totale 0°dH; durezza carbonatica 12°dH

5. Attrezzature

5.1 Moka

L'organizzazione metterà a disposizione la Moka capacità 3 tazze.
Il modello della moka sarà comunicato almeno 30 giorni prima della competizione.
Il concorrente potrà utilizzare la propria moka **solo** se identica al modello sponsor, previo controllo da parte del capo giudice. Non sono ammesse modifiche di alcun tipo alla moka. Se si dovessero verificare alterazioni il concorrente è tenuto ad utilizzare la moka messa a disposizione dall'organizzazione.

5.2 Tazze

Le tazze dovranno essere quelle dello sponsor di gara e saranno fornite dall'organizzazione.
Il modello sarà comunicato almeno 30 giorni prima della competizione.

5.3 Piastra ad induzione

Per la realizzazione della moka dovrà essere utilizzata la piastra ad induzione messa a disposizione dall'organizzazione. Il modello sarà comunicato almeno 30 giorni prima della competizione.

5.4 Altre attrezzature

Verranno forniti dall'organizzazione:

- Macinadosatore – Eventualmente ogni partecipante può portarsi il proprio **MANUALE**.
- Bollitore (per velocizzare l'estrazione) - Eventualmente ogni partecipante può portarsi il proprio.

I concorrenti sono tenuti a portare tutto l'occorrente per la propria mise en place: cucchiaini, bilance, dosatori ed ogni elemento necessario alla riuscita della competizione.

6. Giudici

I giudici saranno tre, di cui uno responsabile giuria.
I giudici saranno calibrati per valutare da un punto di vista sensoriale la tazza fornita.
I partecipanti devono consegnare la stessa identica quantità di bevanda nelle tazze.

7. Rounds

I concorrenti parteciperanno ad un'unica competizione (senza gironi - fatto salvo variazioni che possono avvenire in base al numero dei concorrenti) e verrà effettuata una classifica a punteggi.

8. Criteri di valutazione

Aroma: aromi floreali e fruttati daranno un valore alto alla tazza, aromi empireumatici, chimici e negativi daranno un valore basso alla tazza (1-10)
Gusto: l'equilibrio tra amarezza, dolcezza e acidità della tazza, accompagnato da flavors positivi permetterà di avere valore alto nella scheda valutativa. Note negative e squilibrio di gusti daranno valori bassi alla scheda (1-10)
Amarezza: un eccesso di amarezza darà valori bassi alla scheda valutativa (1-10)
Mise en place: una mise en place curata, fantasiosa e ricercata darà un valore alto alla tazza, l'assenza di mise en place darà un valore basso (1-10)
Parlato: la competizione accompagnata da una narrazione da parte del concorrente permetterà di avere un valore alto. Al contrario avrà un valore basso. (1-10)
Giudizio tecnico: l'assenza di errori nella realizzazione della moka darà un valore alto, errori procedurali daranno un valore basso (1-10)
Pulizia: la realizzazione della moka e il servizio eseguito con pulizia darà un valore alto nella scheda valutativa, viceversa darà un valore basso. Sarà discrezione del giudice verificare a fine gara il banco di lavoro del concorrente (1-10)
Fantasia/ricerca: la ricerca della ricetta, lo studio della moka, acqua, temperature e metodi di realizzazione permetterà di avere valori alto. Al contrario avrà un valore basso (1-10).
*A parità di punteggio verrà considerato vincitore il concorrente con il tempo di gara inferiore.

9. Premiazione

La premiazione avverrà il giorno del concorso al termine dello stesso.
A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione – e verranno premiati i primi tre classificati con targa/trofeo e vari premi da parte degli sponsor.

10. Comprensione del regolamento di gara

Tutti i concorrenti sono responsabili della comprensione completa delle attuali norme del MOKA CHALLENGE. 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/moka-challenge/

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 concorrenti non potranno indossare vestiario che riporti marchi conflitto con gli sponsor presenti all'evento pena la squalifica.

I CONTENUTI DEL PRESENTE EVENTO SONO MATERIALE RISERVATO E DISTRIBUITO DA AICAF.
NE È VIETATO L'USO E LA DUPLICAZIONE, ANCHE PARZIALE, SENZA AUTORIZZAZIONE