



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i **Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
"Giovanni Falcone"

Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095/613 6515 - Fax 095/873 0474

**XIII EDIZIONE**  
**"NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION"**  
6 - 7 - 8 Maggio 2016



La tendenza arriva direttamente da Oltreoceano, facendo tappa a Londra e Parigi, fino a colpire anche l'Italia. Una volta si chiamavano semplicemente baristi, oggi sono *bartender*, per dare maggiore risalto alla **professionalità di chi si occupa non più solo della preparazione dei cocktail, ma anche di tendenze, abbinamenti e nuove tecniche**. Se da un lato la mixologia ha sposato la cucina nei bistrot e nei ristoranti di tendenza dove la sinergia tra chef e barman è fortissima creando abbinamenti ad hoc, dall'altro le ricerche nel campo culinario sfociano verso i cocktail e viceversa, sperimentando nuove tecniche, ingredienti inediti e nuovissimi strumenti.

**Il bartender oggi va considerato come un grande chef ed il suo cocktail rappresenta il suo piatto principe, fondato su un delicato equilibrio tra tutti gli ingredienti alcolici e non che devono essere miscelati e scelti con attenzione.**

L'appuntamento 2016 ha come tema principale il **COCKTAIL PAIRING** utilizzando gli agrumi di Sicilia, le spezie, i vini aromatizzati, il vino, il miele e la frutta di stagione.

La quantità di alcool da utilizzare nelle categorie in gara è di un massimo di **3 CL** (PRE-DINNER, LONG DRINK) con l'utilizzo di alcuni **DISTILLATI DI BASE, LIQUORI CREME SCIROPPI E BIBITE FRIZZANTI ANALCOLICHE.**

**IL PAIRING ACCOMPAGNERA' SOLO IL COCKTAIL PRE-DINNER.**

Naturalmente la manifestazione deve essere da stimolo per i discenti degli Istituti Alberghieri d'Italia ed un confronto su come il mondo del bere miscelato è cambiato fra aziende alberghiere ed operatori del settore. Questo è il momento per discutere di bere miscelato **CONSAPEVOLE E RESPONSABILE MA SOPRATTUTTO POCO ALCOLICO E CHE CI FACCIAMO RISCOPRIRE I PROFUMI VERI DEL PASSATO.**

Gli agrumi rappresentano una base molto importante per la preparazione di bevande miscelate, motivo per cui sono parte integrante dei cocktails preparati dagli allievi delle scuole in questa competizione. Anche quest'anno è prevista la presenza di due alunni per istituto e l'utilizzo di alcune tecniche di miscelazione quali:

- **Layer;**
- **Shake and Strain;**
- **Stir and Strain;**
- **Floating;**
- **Pounded;**
- **Double strain.**

I primi classificati delle categorie riceveranno trofei o targhe realizzate per l'occasione, mentre i secondi ed i terzi classificati riceveranno dei premi offerti da aziende locali. Ci saranno anche dei premi messi a sorteggio e consegnati direttamente dall' **AIBES**. Sarà premiata anche la **MIGLIORE DECORAZIONE, L'ORIGINALITÀ DELLA RICETTA, LA MIGLIORE TECNICA** per il corretto utilizzo degli attrezzi di lavoro **ED IL MIGLIORE PAIRING**. Ci sarà un premio speciale **COCKTAIL PERFECT** da consegnare a chi solo della categoria Pre-dinner raggiunge il massimo punteggio tra il cocktail ed il suo abbinamento (PAIRING). A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

## **MODALITÀ E TEMPI DELL'EVENTO**

L'adesione alla XIII edizione "NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION" si pone come obiettivo principale la conoscenza merceologica dei prodotti analcolici e poco alcolici famosi nel bere miscelato, in modo da consigliare ed educare avventori ed operatori al buon bere, tenendo conto che un cocktail può essere realizzato e bevuto con moderazione se si conosce bene la sua composizione. **LA NOVITÀ DI QUESTA EDIZIONE NON È SOLO CONOSCERE BENE I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA COMPETIZIONE, QUALI AGRUMI MIELE FRUTTA, SPEZIE, LIQUORI E DISTILLATI** di diverse aziende, ma creare l'abbinamento perfetto del cocktail con la frutta lavorata in diversi modi considerato **PAIRING** creando così il cocktail **PERFETTO** della **COMPETITION 2016**. Considerato che è particolarmente impegnativo preparare il Pairing è permesso a tutti i partecipanti di poter utilizzare un loro prodotto dolce o salato che sia, l'importante che il tutto venga assemblato con della frutta fresca di stagione messa a disposizione dalla scuola organizzatrice. Il tutto sarà posto su un piattino a dessert classico ed accompagnerà il drink in pedana.

Ogni scuola dovrà spedire la ricetta del Pairing che prepara insieme alla scheda cocktail in modo da poter essere valutato e premiato.

La scuola organizzatrice mette a disposizione una lista di prodotti più rappresentativi da utilizzare nella formulazione delle ricette inedite, nonché delle schede su cui trascriverle.

Entro il **15 Aprile 2016** dovranno pervenire le ricette inedite attraverso l'invio e-mail all'indirizzo [rosario.zappala67@gmail.com](mailto:rosario.zappala67@gmail.com) dell'apposita **SCHEDA COCKTAIL**, che sarà spedita insieme alla lista dei prodotti messi a disposizione dalla scuola organizzatrice dopo il **20 MARZO 2016** data ultima per l'adesione al concorso. Di seguito la mail della scuola per la spedizione ufficiale della scheda di adesione .  
[ctrh010007@istruzione.it](mailto:ctrh010007@istruzione.it)

Queste in sintesi le tappe fondamentali:

<b>20 MARZO 2016</b>	Invio scheda adesione;
<b>15 APRILE 2016</b>	data ultima per la raccolta delle ricette inedite compresa la scheda tecnica del PAIRING che riassume tutta la sua preparazione.
<b>6 - 7 - 8 MAGGIO 2016</b>	<i>XIII ED. NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION</i> "G. FALCONE" - GIARRE.

**N. B: le spese del viaggio e del soggiorno sono a carico della scuola partecipante, mentre la scuola organizzatrice si fa carico del buffet a pranzo e della cena di gala del 7 Maggio 2016.**

**Gli accompagnatori sono responsabili degli alunni che soggiornano in albergo.**

## **ESTRATTO DEL REGOLAMENTO**

La gara è riservata esclusivamente agli allievi degli Istituti alberghieri di tutte le **IV classi del settore Sala - Bar**. Partecipano ufficialmente due alunni accompagnati da un insegnante tecnico pratico e/o dal Dirigente Scolastico. La competizione prevede la preparazione di tre cocktail per categoria che siano poco alcolici. Sia nel PRE-DINNER che nell'LONG DRINK è previsto l'utilizzo di soli 3 CL. di prodotto alcolico.

**L' allievo dovrà rispettare quanto segue:**

### **Regola 1:**

- a) L'alunno preparerà il cocktail PRE DINNER O LONG DRINK tenendo conto di utilizzare i prodotti della lista messi a disposizione dalla scuola organizzatrice. L'alunno troverà pronta la spremuta fresca d'arancia e di limone sul banco di lavoro. Ci sarà un'area riservata dove poter preparare le decorazioni.
- b) Per entrambe le categorie è permesso è gradito:
  - l'uso delle tecnica POUNDED;
  - l'uso di effetti decorativi (stratificazioni, ecc...);
  - l'innovazione negli ingredienti, nella tecnica e negli effetti decorativi deve rispettare i criteri alla base della preparazione di un cocktail e l'opportunità di tale innovazione verrà valutata secondo il caso.

### **Regola 2:**

#### **Composizione ricette**

Il concorrente dovrà inviare la propria ricetta compilata in ogni sua parte (nome, cognome e scuola di provenienza). La ricetta dovrà essere espresse in CL.

- **COCKTAIL PRE DINNER (SHORT) DA 7 CL**
- **COCKTAIL LONG DRINK FANCY DA 20 CL**

**SI POSSONO UTILIZZARE LE SOTTO CITATE SPEZIE PER ENTRAMBE LE CATEGORIE.**

**N.B. LE SPEZIE DA UTILIZZARE SONO LE SEGUENTI:**

**ANICE STELLATO;**

**CANNELLA;**

**CHIODI DI GAROFANO;**

**PEPERONCINO;**

**BACCHE DI GINEPRO;**

**NOCE MOSCATA;**

**ZENZERO.**

Ogni alunno si farà carico di portare la spezia che ha scelto dal paniere sopra citato in modo che la stessa abbia le caratteristiche ideali per la preparazione del cocktail in oggetto.

I drinks dovranno contenere al massimo 7 prodotti comprese le gocce. Non c'è limite per i componenti della decorazione che può essere posizionata sul bordo o all'interno del bicchiere. Tutti i prodotti usati non presenti in elenco sono a carico della scuola partecipante e devono essere portati integri e sigillati.

Non si possono utilizzare prodotti preparati precedentemente in altri luoghi dal concorrente se non preparati in office sotto controllo dei giudici (es: infusi, mieli aromatizzati, gelati, sorbetti, frullati, centrifugati e spremute varie). **Solo per la preparazione del PAIRING è concesso l'utilizzo di un ingrediente a piacere tipico della zona di provenienza dell'ISTITUTO che possa essere assemblato alla frutta messa a disposizione dalla scuola organizzatrice.**

Ogni concorrente in pedana avrà a disposizione circa 1mt lineare di banco per la preparazione dei suoi tre drinks.

**Utilizzo dei bicchieri:**

I bicchieri da utilizzare messi a disposizione della scuola organizzatrice sono:

**COPPETTA DA COCKTAIL da 17 cl della BORMIOLI ROCCO**

**TUMBLER GRANDE Rock Bar da 37 cl della BORMIOLI ROCCO**



**Tempo di preparazione:**

Per entrambe le categorie il tempo limite concesso per la preparazione è di 6 minuti in pedana.

**Decorazioni**

Dei tre cocktails per categoria solo uno deve essere decorato. Le decorazioni dei cocktails devono essere composte unicamente da frutta e/o verdura, dovranno essere preparate e finite in office e

poste sul bicchiere alla fine della preparazione del drink. (Naturalmente il tutto deve essere commestibile). Cannucce ciliegine e sticks saranno fornite dall'organizzazione.

Nella composizione della ricetta la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, ecc...). La frutta che non è inserita nella lista degli ingredienti sarà a carico della scuola partecipante.

**Il Pairing da preparare sarà solo uno.**

### **Regola 3: Presentazione ed ordine di successione dei concorrenti.**

I concorrenti devono presentarsi in pedana esclusivamente con la divisa del proprio istituto.

L'ordine di uscita dei concorrenti avverrà per estrazione, dovranno uscire in pedana con il numero di uscita ben in vista sulla giacca. Tale numero corrisponderà a quello applicato sui bicchieri che dovrà utilizzare.

I concorrenti si presenteranno al banco di lavoro in batterie da 2 o da 3 dipende dal numero dei partecipanti e dovranno comporre tre cocktails per ogni categoria, ciascuno da presentare alla giuria di degustazione, di cui solo uno deve essere decorato.

**N.B: Ogni alunno dovrà avere la propria attrezzatura da lavoro.**

**IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO E QUELLO DELL'AIBES** che come ogni anno ci è molto vicina per questa manifestazione. Per consultarlo basta andare sul sito nazionale [www.aibes.it](http://www.aibes.it)

### **Regola 4: Giuria decorazione**

La giuria della decorazione è composta da un esperto in decorazioni e scultore thailandesi di frutta e verdure. Esso avrà a disposizione un'unica scheda per valutare la decorazione con un punteggio da 1 a 20 con la possibilità di utilizzare anche i ½ punti (es.: 2 – 2,5 – 3 – 3,5 ecc...)

### **Composizione delle giurie.**

Ci saranno due giurie, la prima di degustazione e l'altra tecnica.

I due giudici degustatori dovranno assegnare i punteggi secondo l'aspetto (da 1 a 10), l'aroma e il gusto (da 10 a 20 punti). Totale max punti 30 per ogni giudice degustatore.

Uno dei due giudici degustatori assaggerà anche il Pairing dando un punteggio per il migliore abbinamento che va da 1 a 10.

La giuria tecnica invece composta da **Fiduciari AIBES** sarà posizionata ai lati del banco bar e giudicheranno i concorrenti in base alla tecnica usata, all'eleganza, alla divisa e al corretto utilizzo degli ingredienti ed altri requisiti, **VEDI SCHEDA GIUDICE TECNICO AIBES** con totali punti 40. Alla fine, dalla somma delle due schede si stabilisce il punteggio finale.

Il vincitore sarà designato in base al punteggio più alto ottenuto con questo sistema.

**Il punteggio del Pairing più alto insieme al cocktail darà vita al COCKTAIL PERFECT della competizione.**

## **LINEE GENERALI DEL PROGRAMMA**

Venerdì 6 Maggio: arrivo dei partecipanti, (come da orario previsto).

Sabato 7 Maggio: gara "NATIONAL ETNA COCKATIL COMPETITION" 2016

- Ore 09.00 presso Auditorium I.P.S.S.E.O.A. "G. Falcone" Giarre accoglienza dei partecipanti;
- Ore 09.30 Informazioni sulle regole di gara;
- Ore 10.00 Inizio della gara categoria PRE DINNER e LONG DRINK;
- Ore 12:30 Esibizione Barman acrobatico;
- Ore 13.30 Pranzo al Buffet presso Sala Tangerin dell'I.P.S.S.E.O.A "G. Falcone";

- Ore 15:30 Wine show e presentazione della Birra Artigianale prodotta a scuola;
- Ore 17:00 rientro in albergo;
- Ore 20:00 premiazione presso L'I.P.S.S.E.O.A di Giarre;
- Ore 21:00 Cena di Gala presso la sala ORANGE.

**DOMENICA 8 Maggio 2016: partenza delle scuole partecipanti.**

## **PRENOTAZIONE HOTEL**

Perché il soggiorno possa essere di vostro gradimento suggeriamo la struttura sotto elencata perché ha attivato una convenzione con la nostra scuola proponendo il seguente listino prezzi.

**ETNA HOTEL \*\*\*\***

**VIA CONTINELLA, 10 CAP 95014 GIARRE - (CT)**

**TEL. 095 934070**

Email: [www.etnahotel.it](http://www.etnahotel.it) - [info@etnahotel.it](mailto:info@etnahotel.it)

**RESPONSABILI HOTEL - Sign. Massimiliano Capobianco**

Camera doppia uso singola in formula BB €55.00 p.p. a notte inclusa la piccola colazione;  
Camera doppia in formula BB €55.00 p.p. a notte inclusa la piccola colazione.

Qualora voleste cenare presso il ristorante dell'albergo il prezzo riservato a voi è di €20,00.

LE CAMERE SONO IN OPZIONE FINO AL **31 Marzo 2016**

N.B: COMUNICARE APPENA POSSIBILE L'ORARIO D'ARRIVO ANCHE VIA EMAIL

A: [rosario.zappala67@gmail.com](mailto:rosario.zappala67@gmail.com)

Prof. Zappalà Rosario cell.347/6495791.

# SCHEDA ADESIONE



## *XIII Concorso Nazionale*

### **“NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION”**

6 - 7 - 8 MAGGIO 2016

Istituto di provenienza: \_\_\_\_\_

Docente accompagnatore: \_\_\_\_\_

Recapito tel: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Nome e Cognome alunno Cat. PRE DINNER: \_\_\_\_\_

Nome e Cognome alunno Cat. LONG DRINK: \_\_\_\_\_

#### **N.B:**

- La scheda di adesione deve essere inviata entro il 20 Marzo 2016 all'indirizzo mail. [rosario.zappala67@gmail.com](mailto:rosario.zappala67@gmail.com)
- I nomi degli alunni possono essere inviati anche con la scheda cocktail entro il 15 Aprile 2016 qualora non fossero comunicati nei tempi previsti.

**Referente Gara: Prof. Rosario Zappalà - Tel. 347 6495791**

**F.to  
Prof. Rosario Zappalà**