

Con il patrocinio di:



Cockt-AIL Tour
Junior 2018
FABBRI 1905
ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONTRO LE LEUCEMIE, LINFOMI E MIELOMA
ONLUS

A. I. B. E. S.

Associazione Italiana Barman E Sostenitori...dal 1949
Sezione Puglia & Sezione Basilicata

PRESENTAZIONE del CONCORSO

Che cos'è Cockt-AIL

È un contest dalle finalità benefiche che vede sfidarsi, a colpi di shaker, barladies e barmen in un tour attraverso l'Italia. Lo scopo finale è raccogliere fondi per AIL Onlus (Associazione Italiana contro Leucemie, Linfomi e Mieloma). Durante le serate di gara, infatti, i drink della Cockt-AIL competition e quelli preparati dai guest Bartenders vengono battuti all'asta e il ricavato viene devoluto alle Sezioni AIL presenti.

L'evento è giunto alla sua 3^a edizione.

Cockt-AIL nasce nel 2015 da un'idea di **Nicola Fabbri**, Amministratore dell'azienda Fabbri 1905, durante la finale del Concorso Lady Amarena. A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman E Sostenitori ...dal 1949) sostiene l'iniziativa con la fattiva collaborazione dei suoi Soci presenti su tutto il territorio nazionale. Il team di lavoro è formato da **Angelo Borrillo**, responsabile relazioni A.I.B.E.S. con le Aziende Sostenitrici e parte organizzativa del tour, **Marco Del Bianco**, ideatore del format e responsabile della collaborazione con Guest Bartenders, **Federico Borrillo** responsabile pagina FB Cockt-AIL. I Guest Bartender e molti altri esponenti di spicco nel mondo della Mixology presenti nel contesto delle varie TAPPE, partecipano tutti a titolo gratuito.

Oltre a raccogliere fondi, le TAPPE hanno permesso di **sensibilizzare il pubblico giovane sull'incidenza dei tumori del sangue e dei linfomi** che colpiscono soprattutto questa fascia d'età e portano alla luce l'opera di AIL.

AIL Onlus, riconosciuta con DPR n. 481 del 19/09/1975, è impegnata da oltre 45 anni nel promuovere e sostenere la ricerca scientifica nel campo delle leucemie, mettendo in atto l'assistenza sanitaria necessaria a migliorare la qualità della vita dei malati e dei loro familiari e nel sensibilizzare l'opinione pubblica alla lotta contro le malattie ematologiche.

Attualmente l'Associazione si articola in 81 sezioni provinciali distribuite su tutto il territorio nazionale.

Che cos'è Cockt-AIL Junior

Cockt-AIL Junior è stata la grande novità dell'edizione 2017. Si pongono le basi per la realizzazione di un progetto pilota coinvolgendo due Istituti alberghieri, il primo in Emilia Romagna ed il secondo in Valle d'Aosta.

I risultati che superano le aspettative consentono al team ed ai suoi ideatori di estenderlo a livello nazionale.

L'evento coinvolge gli allievi del 3°, 4° e 5° anno degli Istituti alberghieri i quali, saranno invitati dal FIDUCIARIO A.I.B.E.S. di ogni Sezione, a partecipare con un solo rappresentante per ogni singola scuola.

Il VINCITORE parteciperà alla FINALE NAZIONALE accompagnato dal docente/tutor entrambi saranno ospiti di A.I.B.E.S. per una notte e dovranno farsi carico solo delle spese inerenti il viaggio A/R.

La FINALE NAZIONALE COCKT-AIL JUNIOR 2018 si svolgerà a STRESA (VB). La modulistica inerente il Programma della manifestazione, la data ed il Regolamento di Concorso, saranno successivamente comunicati.

REGOLAMENTO COCKT-AIL JUNIOR 2018

• Gli ALLIEVI del 3°, 4° e 5° anno degli Istituti Alberghieri della Regione Puglia e della Regione Basilicata nell' ambito del XXXX° CONCORSO REGIONALE A.I.B.E.S. Sezione Puglia & Sezione Basilicata, concorreranno nel contesto del CONCORSO a loro dedicato e denominato COCKT-AIL JUNIOR 2018.

- La partecipazione al CONCORSO non prevede richiesta alcuna di oneri economici.
- L' Istituto Alberghiero in gara sarà rappresentato da un solo concorrente assistito dal docente/tutor.
- È obbligatorio utilizzare almeno uno dei prodotti delle **aziende sponsor** elencate nei punti successivi.

• Ogni concorrente selezionato dovrà presentarsi al desk COCKT-AIL JUNIOR entro l' orario suggerito dal PROGRAMMA della GIORNATA per il controllo ricetta. In caso di ritardo non giustificato passati 30 minuti dall'orario stabilito il concorrente verrà escluso dalla competizione. Il ritardo entro i 30 minuti verrà penalizzato con 5 punti da decurtare sulla scheda del giudizio finale

- Nella ricetta **FANCY** dovranno essere elencati i prodotti quantificati in cl. ed utilizzati da un minimo di 2 ingredienti ad un max di 7. Le gocce ed il crusta che dovrà essere preparato in pedana, sono considerati ingredienti.
- Ogni SCHEDA RICETTA dovrà essere compilata in ogni sua parte. Non saranno accettati moduli diversi da quello allegato al presente Regolamento.
- I concorrenti dovranno portarsi il necessario per la competition come attrezzature, prodotti e quanto dovrà essere utilizzato per eventuali decorazioni sempre di natura commestibile (secondo le normative vigenti).
- Dovranno essere preparati tre drink dei quali solo uno con decorazione.
- Le ricette dovranno essere inedite, pena l' esclusione dal Concorso.

• **Non sono ammessi gli Home Made.**

• Spremute, centrifughe, frullati verranno preparati in office. Le attrezzature verranno messe a disposizione dall'organizzazione.

• Tempo concesso per la preparazione dei drink 6 minuti, al superamento del quale verrà comminata una penalità di un punto ogni 30 secondi, superato il minuto e 30 secondi il concorrente verrà penalizzato di 10 punti.

• **I bicchieri dovranno essere portati dal concorrente, potranno essere di qualsiasi foggia o materiale e corrispondenti alle vigenti normative in materia d' igiene.**

• **Le decorazioni verranno valutate a parte non influiranno sul voto del drink, mentre il punteggio totale sarà composto da: tecnica, gusto e aroma.**

• Tutto quello che non e' commestibile non potrà' essere a contatto con il liquido del cocktail, prevista una penalità' di 5 punti.

• Le decorazioni dovranno essere inserite solo con le pinze. Il concorrente dovrà' provvedere alla preparazione della decorazione e alla preparazione dell' attrezzatura in OFFICE.

• In office sarà compito dei giudici preposti, vigilare sul rispetto del REGOLAMENTO di CONCORSO e della pulizia della propria postazione. In caso di mancato rispetto di quanto precedentemente descritto, verrà' segnalato ai giudici con una penalizzazione di 10 punti. Tutti insieme i concorrenti, potranno lasciare l' Office solamente dopo aver concorso.

• Nell' office il concorrente avrà' 15 minuti totali per preparare la propria linea e la decorazione compreso la pulizia della postazione di lavoro assegnato.

• L' ordine assegnato per l' uscita dei concorrenti avverrà dopo la chiamata in office.

• Il concorrente potrà utilizzare i metal pour e vari misurini tipo jigger.

• Il concorrente dovrà' partecipare con un abbigliamento consono alla situazione, non sono ammessi infradito , pantaloni corti, ciabatte, canottiere , abbigliamento troppo scollato o eccessi di altro genere, pena esclusione dal concorso.

• Chiamata in office: trascorsi 5 minuti dalla chiamata, se il concorrente non si sarà presentato, verrà' squalificato.

SCHEDA GIURIA / VALUTAZIONE

- ✓ Aspetto del drink da 1 a 5 punti.
- ✓ Gusto e aroma da 5 a 25 punti.
- ✓ Eleganza e rispetto della ricetta da 1 a 10 punti.
- ✓ Totale punti per ogni giudice 40, che saranno due, quindi in totale 80 punti.
- ✓ La decorazione da 1 a 10 quindi un totale di 50 punti

SCHEDA GIURIA TECNICA

- ✓ da 10 a 1 per mancanza rispetto dosaggio della ricetta
- ✓ 3 punti per ogni goccia che fuoriesce dal bicchiere durante il verseggio degli ingredienti.
- ✓ 3 punti per ogni mancata regola: raffreddamento dei bicchieri e degli Shaker o altre attrezzature, scolare l'acqua in eccesso dopo il raffreddamento dei bicchieri e attrezzature, rispetto delle pratiche utilizzate per la miscelazione, prendere le decorazioni con le mani, mancata miscelazione di tutti i prodotti, se si usano creme, spremute e succhi mancata di miscelazione prima del loro utilizzo, la scheda tecnica partirà da 50 punti totali andando a sottrarre in caso di penalità. Quindi ogni concorrente potrà realizzare un massimo di 130 punti. In caso di parità si osserverà il punteggio più alto nel gusto e aroma, secondo più alto in eleganza, oppure punteggio più alto in tecnica nella eventualità di ulteriore parità punteggio più alto nella decorazione.

I due giudici tecnici saranno due Fiduciari A.I.B.E.S.

N.B. - Aziende Sponsor & brand :

- **FABBRI 1905**
- **MARTINI**
- **COMPAGNIA CARAIBI (Vermouth Riserva Carlo Alberto, Bitter Rouge, Plantation Rum White e Dark, Caorunn Gin, Tito's Handmade Vodka)**
- **BEVANDE FUTURISTE (Cortese, Ama_tè, DiFrutta)**
- **PERNOD RICARD RAMAZZOTTI (Absolut e Beefeater)**
- **AMARO MONTENEGRO**

Per tutto quanto non espresso nel presente REGOLAMENTO di CONCORSO, si rimanda alla discrezionalità degli organizzatori del concorso.

Buona fortuna a tutti !!! COCKT A.I.L. TEAM / A.I.B.E.S ITALIA

Tutti gli STUDENTI riceveranno l' ATTESTATO di PARTECIPAZIONE.