

“ORASI BARISTA AWARDS”
REGOLAMENTO 2023

Domenica 15 ottobre 2023

Host, Milano

Sommario

| | |
|---|---|
| 1. Obiettivo della ORASI BARISTA AWARDS 2023? | 3 |
| 2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO | 3 |
| 3. COMPrensione E ACCETTAZIONE 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 | 5 |
| 7. GIUDICI e CRITERI DI VALUTAZIONE | 5 |
| 8. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA..... | 8 |
| 9. DRESS CODE DURANTE LA GARA | 8 |
| 10. PREMIAZIONE E PREMI | 8 |

1. Obiettivo della ORASI BARISTA AWARDS 2023?

L'obiettivo della **OraSì Barista Award** è quello di valorizzare il barista in caffetteria ed i prodotti a base di caffè in specifico attraverso l'utilizzo di bevande vegetali.

Il concorrente dovrà realizzare **2 bevande analcoliche** identiche, fredde o calde, a base di caffè con prodotti OraSì e **2 cappuccini** con una bevanda vegetale OraSì.

La data prevista per la competizione è domenica 15 ottobre 2023 presso la fiera Host di Milano Rho presso lo stand **G52 pad. 18**.

2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO

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

Per partecipare alla ORASI BARISTA AWARDS è necessario:

- Inviare la **preiscrizione entro il 10/9** tramite form presente all'indirizzo <https://orasivegetale.it/orasibaristaaward> in cui si accetta il regolamento, trattamento privacy e si lasciano i recapiti per la spedizione dei campioni (bevande OraSì e caffè Camardo che sarà presente allo stand OraSì di Host 2023). I campioni verranno recapitati tra fine Agosto e inizio Settembre.
- Inviare alla mail info@orasivegetale.it la ricetta (nome del drink, ingredienti, dosi, eventuale decorazione) e la foto della bevanda calda o fredda proposta e del cappuccino vegetale **entro il 20/9**. Sulla base di quanto ricevuto, OraSì valuterà e comunicherà entro il 25/9 i finalisti che prepareranno le ricette davanti alla giuria ad Host.
- Organizzarsi con tutto il materiale necessario per realizzare l'intera gara, escluso quanto fornito dall'organizzazione e indicato nel regolamento.

L'ordine di uscita durante la gara finale ad Host sarà alfabetico sul cognome e verrà comunicato prima della competizione.

I finalisti saranno contattati dall'organizzazione e dovranno presentarsi entro le ore 9.30, presso lo stand G52 Padiglione 18 alla fiera Host di Milano in data 15/10/2023

- L'iscrizione e la partecipazione alla competizione sono **gratuite**.

3. COMPrensione e Accettazione del Regolamento di Gara

Tutti i concorrenti sono responsabili della comprensione completa delle norme dell'ORASI BARISTA AWARDS. Non verranno fatte eccezioni nei confronti dei concorrenti che dichiarano di non comprendere le regole ed il regolamento (iscrivendosi si accetta automaticamente il regolamento), che può essere scaricato in qualsiasi momento dal sito ufficiale <https://orasivegetale.it/orasibaristaaward>

Accettazione del regolamento da parte del concorrente

La valutazione, decisione, giudizio del giudice è insindacabile e pertanto accettando tale regolamento si accetta anche questa norma.

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

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione del partecipante:

- Postazione coffee station;
- Macchina espresso;
- Macinadosatore-pressino;
- Battifondi;
- Bilancia di precisione;
- Tazze, sotto tazze;
- Ghiaccio;
- Spugne microfibra;

Caffè

Il caffè sarà fornito dallo sponsor, quale ingrediente fondamentale e obbligatorio per le bevande.

(<https://www.caffecamardo.com/prodotti/caraibico-master-baristi/>)

Bevande Vegetali

Le bevande vegetali (Soia, Avena, Mandorla, Cocco e Nocciola) verranno fornite da OraSì e saranno ingrediente obbligatorio per entrambe le bevande.

Altra attrezzatura

Cucchiari, lattiere, shaker, bicchieri, mise en place, altri ingredienti, asciugamani, spugne e altra strumentazione di lavoro (es. macinadosatore per caffè filtro, dripper...) dovrà essere portata dal concorrente che si **dovrà presentare entro i tempi richiesti dall'organizzazione presso lo stand G52 pad. 18 alla fiera Host di Milano in data 15/10/2023.**

Per richieste particolari è necessario contattare la segreteria organizzativa alla mail info@orasivegetale.it

5. DURATA e SVOLGIMENTO

Il concorso consiste nel:

1. Allestire e preparare la propria postazione di lavoro (**5 minuti**): in questo tempo il concorrente avrà la facoltà di provare macchina e macinadosatore e preparare la propria mise en place di gara;
2. Preparare **2 bevande analcoliche** identiche, fredde o calde, a base di caffè con prodotti OraSì e **2 cappuccini** con una bevanda vegetale OraSì (**10 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 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 CAPPUCCINI – CON BEVANDA ORASI

Dovranno essere preparati solo con il caffè selezionato per l'occasione e una delle bevande vegetali OraSi Barista (a scelta tra Soia, Avena, Mandorla, Cocco e Nocciola) e serviti in tazze da cappuccino (fornite dall'organizzazione). Il concorrente ne potrà produrre al massimo due e sceglierne uno, quello da presentare alla giuria.

2 BEVANDE ANALCOLICHE FREDDA A BASE DI CAFFÈ – CON BEVANZA ORASI

La ricetta si intende di fantasia

I 2 drink (uguali) dovranno:

- Essere a base del caffè selezionato per l'occasione (**minimo 2,5 cl per drink**) macinato ed estratto con metodo espresso o con metodi filtro (la ricetta dovrà essere inviata, dopo essersi iscritti attraverso il form, alla mail info@orasivegetale.it) entro il 20/9 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 obbligatoriamente caffè e minimo una bevanda vegetale OraSi.**
- Essere caldo o freddo.
- Essere senza alcool e/o liquori di alcun genere.
- 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;
- Il numero massimo di ingredienti è a libera discrezione del concorrente.

NB: Preparazioni in sifone o altre combinazioni particolari saranno considerate come ingrediente unico, così come prodotti home made, purché dichiarati nella ricetta.

6. PERSONE NON AMMESSE ON STAGE

Nell'area gare le uniche persone ammesse sono:

- giudici
- concorrenti
- presentatore
- busboy
- Cameraman per le riprese video

Non sono ammessi eventuali allenatori o figure similari.

7. GIUDICI e CRITERI DI VALUTAZIONE

I Giudici previsti sono:

- 1 Giudice per la valutazione visiva
- 2 giudici tecnico/sensoriale
- 2 giudici Marketing

CALIBRAZIONE GIUDICI

Un mese prima della competizione il team dei giudici designati dovranno fare una calibrazione per le schede tecniche e sensoriali.

Sul **banco dei giudici** (oltre alle 5 sedie/sgabelli) dovranno essere presenti:

- acqua, bicchieri;
- cannuce, cucchiaini, tovaglioli carta;
- schede di valutazione (1 x giudice x concorrente).
-

VALUTAZIONE VISIVA/ESTETICA (LATTE ART DECORAZIONE) – 1 giudice – tot. 100 punti

Il giudice visivo valuterà le bevande in relazione ai seguenti parametri:

PER IL CAPPUCCINO

- *difficoltà del pattern (disegno) (max10 punti)*
- *simmetria (max10 punti)*
- *contrasto (max10 punti)*
- *underfill/overfill(max10 punti)*
- *texture (max10 punti)*

Legenda per la valutazione visiva/estetica (latte art decorazione):

Difficoltà del pattern:

Simmetria: Il pattern presentato in tazza dovrà presentare il posizionamento del manico della tazza a destra, centrato e simmetrico al quadro della tazza. La corretta simmetria nel pattern assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Contrasto: Il pattern presentato dovrà presentare un contrasto perfetto e senza ombre o sfumature latte/caffè. Il corretto contrasto nel pattern assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Underfill/overfill: Il cappuccino non deve presentare un livello più alto o più basso della bocca della tazza. Il corretto livello nella tazza assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Texture: Il cappuccino dovrà presentare una texture fine, lucida e priva di bolle. La corretta texture nel cappuccino assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

PER IL DRINK

- *Originalità del bicchiere (packaging) (max 10 punti)*
- *Originalità della decorazione (max 10 punti)*
- *Stratificazioni o similari (max 10 punti)*
- *Mise en place (max 10 punti)*
- *Globale appeal estetico (max 10 punti)*

Legenda per la valutazione visiva/estetica (latte art decorazione):

Originalità del bicchiere: il competitor dovrà scegliere un bicchiere funzionale al servizio e accattivante allo sguardo. Maggiore sarà l'appeal del bicchiere più alti saranno i voti e viceversa

Originalità della decorazione: la decorazione del drink dovrà essere commestibile e di fantasia. L'utilizzo di una decorazione accattivante assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Stratificazione o similari: il competitor può realizzare il cocktail con tecnica layer, per evidenziare l'uso caratteristico degli ingredienti. La perfetta realizzazione di stratificazioni assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Mise en place: il competitor potrà creare una mise en place pertinente alla narrazione oppure di impatto scenico. Una mise en place curata e pertinente assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Globale appeal estetico: la perfetta unione tra bicchiere, decorazione, stratificazione e mise en place assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

VALUTAZIONE MARKETING/ABBINAMENTI -2 giudici – tot. 100 punti

I giudici del marketing valuteranno le bevande in relazione ai seguenti parametri:

- *Coerenza tra gli ingredienti (max 10 punti)*
- *Originalità degli abbinamenti (max 10 punti)*
- *Presentazione delle bevande da parte del barista (max 10 punti)*
- *Storytelling (max 10 punti)*
- *Valutazione globale (max 10 punti)*

PENALITA' OLTRE AL TEMPO DI GARA

- Ogni secondo di over time, oltre i 9 minuti di gara, verrà considerato un punto di penalità.

Legenda per la valutazione marketing/abbinamenti

Coerenza tra gli ingredienti: il competitor dovrà creare bevande utilizzando ingredienti che abbiano una coerenza gustativa, creando abbinamenti armoniosi. Una bevanda che ha al suo interno ingredienti coerenti assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Originalità degli abbinamenti: il competitor potrà scegliere ingredienti inusuali e accattivanti al fine di creare abbinamenti originali. Una bevanda che ha al suo interno elementi abbinati con originalità assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Forma nell'esposizione del barista: sarà valutato il parlato nella forma del competitor

Storytelling: Una gara che presenta una storia oppure una narrazione assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Valutazione globale: corretta scelta degli ingredienti, motivazione della scelta, originalità degli abbinamenti e storytelling assegneranno valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

| |
|---|
| VALUTAZIONE TECNICO/SENSORIALE – 2 giudici – tot.120 punti |
|---|

I giudici sensoriali valuteranno le bevande (cappuccini e drink) in base a:

PER IL CAPPUCCINO

- *Visivo/tessitura della schiuma del latte (max 9 punti)*
- *Gustativo (max 6 punti)*
- *Temperatura (max 6 punti)*
- *Valutazione espositiva (max 6 punti)*
- *Valutazione globale (max 6 punti)*

PER IL DRINK

- *Visivo (max 6 punti)*
- *Olfattivo (max 6 punti)*
- *Gustativo (max 6 punti)*
- *Percezione del caffè all'interno del cocktail (max 6 punti)*
- *Percezione del prodotto OraSi all'interno del drink (max 6 punti)*
- *Bilanciamento tra gli ingredienti (max 6 punti)*

Legenda per la valutazione sensoriale del cappuccino

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.

Temperatura: la temperatura del cappuccino deve essere di 55 gradi centigradi circa e deve rivelarsi gradevole all'assaggio. La bevanda non deve essere servita troppo calda, né troppo fredda. La corretta temperatura nel cappuccino 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.

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.

Legenda per la valutazione sensoriale del drink

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.

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

Percezione del prodotto OraSi all'interno del cocktail: Il giudice deve avvertire all'interno del cocktail la presenza prodotto OraSi, che non deve essere predominante, ma equilibrato. La corretta percezione assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

Bilanciamento tra gli ingredienti: Il giudice deve avvertire un corretto bilanciamento tra gli ingredienti utilizzati dal competitor. Non ci devono essere sapori predominanti oppure sapori che non si abbinano tra di loro. Il corretto bilanciamento assegnerà un valore alto alla scheda valutativa e viceversa.

Il punteggio massimo ottenibile corrisponde a 320 punti

Servizio e chiusura gara

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 i cappuccini caldi nella corretta temperatura. Le bevande saranno servite una volta dichiarato il termine TIME (fine della propria gara)

La mancata consegna della bevanda darà punteggio 0 a tutte le voci.

8. 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 OraSi, dei giudici e di tutti gli operatori che sono presenti per il funzionamento della competizione.

9. DRESSCODE DURANTE LA GARA

Il dresscode da utilizzare durante la competizione sarà a libera discrezione del concorrente.

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

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

10. 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 selezionati.

Premi

- Il primo classificato riceverà un corso di latte art presso la scuola di Carmen Clemente
- Il secondo classifica riceverà un corso Aicaf sul caffè
- Il terzo classificato riceverà 48 litri di prodotto omaggio (12 per ogni gusto) di Bevande OraSi

A tutti i finalisti verrà omaggiato un kit con shopper, tazze, brik e grembiule personalizzato OraSi

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.

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