

## CAMPIONATO DEL MONDO DEL CAPPUCCINO 2012

### SELEZIONE REGIONALE EMILIA ROMAGNA – REGOLAMENTO

La gara si disputa tra due concorrenti in contemporanea con inizio sfalsato di 3' l'uno dall'altro, divisi in due postazioni caffetteria, entrambi devono fare tre Cappuccini Classici e tre "Mio Cappuccino". Al termine di ogni set (3) bevande servite i tre Giudici Sensoriali assegnano subito un punteggio che viene visualizzato all'esterno. Passa il turno il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio, si qualificano per la finale mondiale i 3 concorrenti rimasti, vince la competizione chi dei 3 concorrenti in finale ottiene il maggior punteggio totale sommando tutte le prove disputate.

#### DEFINIZIONI

##### **Postazione Caffetteria:**

E' composta da un banco bar con macchina da caffè a 2 o 3 gruppi, un macinadosatore, un battifondi, spazio per esecuzione, e un retrobanco adibito all'uso di eventuali elettrodomestici e come tavolo da lavoro.

##### **Cappuccino Classico:**

Il cappuccino è la bevanda in tazza (150-180 ml) prodotta con un caffè espresso sul quale viene versato del latte vaccino fresco avente un contenuto di proteine minimo del 3,2% e di grassi del 3,5%, montato con vapore fino ad ottenere una crema di colore bianco a maglie strette con occhiatura molto fine o assente, possono essere presenti disegni di colore marrone-nocciola.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

Latte: temperatura di 55-65° C;

Tazza: preriscaldata, 150-180 cc;

Caffè: caffè espresso di 25 cc +/- 5 cc.

##### **Mio Cappuccino:**

Deve contenere come ingredienti minimi il caffè espresso e il latte (di qualsiasi tipo), in quantità percepibili; può essere liquido, denso, solido; può essere di qualsiasi temperatura (dichiarata ai giudici); la quantità deve essere consumabile da una persona singola; può contenere alcool; non deve contenere sostanze illegali; nessuna sostanza, a parte il caffè macinato, è ammessa nei filtri e porta filtri.

Il "Mio Cappuccino" è soggetto, per ogni selezione o gara, a dei vincoli che possono essere: di temperatura, di quantità, di alcool o no, di ingredienti obbligati o negati, di abbinamenti ad altri prodotti, o di altri previsti dall'organizzazione gara per gara: per regolamentare ciò usciranno ad ogni manifestazione delle "Note al Regolamento" per specificare tali parametri.

##### **Giudici:**

I giudici sono 4, tre Giudici Sensoriali (G.S.) e un Giudice Tecnico (G.T.).

**Giudici Sensoriali:** ogni G.S. ha il compito di assaggiare la bevanda che il concorrente serve, assegna punteggi da 1 a 10 fino ad un massimo di 80 per ogni bevanda servita: il massimo punteggio ottenibile è 480 (80+80+80=240 x 2 set di bevande).

Criteri di valutazione dei G.S. (con voti da 1 a 10):

##### Cappuccino Classico

- Latte Art;
- Consistenza e persistenza della crema di latte;
- Qualità dell'espresso
- Gusto del cappuccino;
- Equilibrio Espresso/Latte, quantità;
- Temperatura tazza e bevanda;
- Uso tazze e accessori.

### Mio Cappuccino

- Aspetto estetico;
- Servito con i corretti accessori;
- Gusto e qualità;
- Equilibrio gustativo;
- Uso di ingredienti originali e corretti;
- Rispetto dei vincoli previsti;
- Attenzione ai dettagli.

*Giudice Tecnico:* il G.T. gira intorno alla postazione dei concorrenti, giudica eventuali comportamenti scorretti o errati e assegna penalità che vanno da 1 a 5 punti a seconda della gravità, fino all'esclusione dalla competizione.

Penalità del G.T. (se si disattendono le seguenti pratiche):

- Corretta gestione macchina da caffè e macinadosatore (Flussare acqua dalla doccia del gruppo, pulire filtro cestino prima di dosare, dosare senza perdite, compressione omogenea, pulizia del porta filtro prima di inserirlo, inserimento ed infusione senza intervallo);
- Corretto uso della lancia vapore (spurgare lancia prima e dopo montatura latte, pulire lancia vapore)
- Pulizia postazione caffetteria (prima e dopo la gara);
- Pulizia attrezzature.
- Rispetto delle regole (es. non intervenire nel tempo di Attesa di 3').

Il G.T. se nota comportamenti scorretti da parte del concorrente (ad esempio uso di sostanze illecite, utilizzo di attrezzi non previsti, manomissione delle attrezzature dove non permesso dal regolamento, ecc.), può interrompere la gara, consultarsi con gli altri giudici e decidere la squalifica del concorrente stesso.

### **Durata della gara:**

Per le selezioni regionali la gara ha durata di 19' totali così suddivisi:

4' preparazione postazione;

8' durata della gara;

3' attesa;

4' pulizia postazione.

*Preparazione postazione:* durante questa fase il concorrente dovrà allestire la propria postazione caffè e potrà provare le attrezzature. Prima di questa fase, d'accordo con il G.T., il concorrente può installare eventuali elettrodomestici, posizionare eventuali macinadosatori propri.

*Durata della gara:* in questa fase il concorrente deve servire nell'ordine, prima tre cappuccini classici e poi tre Mio Cappuccino ai G.S., in questo periodo deve pulire e sistemare la postazione caffetteria per evitare penalità da parte del G.T.. Ogni secondo di overtime il concorrente viene penalizzato di 1 punto, fino ad un massimo di 60 secondi, dopodiché viene squalificato.

*Attesa:* in considerazione del fatto che l'inizio della gara viene differito di 3' tra il primo ed il secondo concorrente, il secondo concorrente dovrà attendere 3' prima di iniziare la sua gara, mentre il primo concorrente dovrà attendere 3' dopo aver terminato la sua gara. In questa fase non sono ammessi interventi nella postazione caffetteria, né di preparazione né di pulizia.

*Pulizia postazione:* in questa fase i concorrenti devono togliere le attrezzature e pulire la postazione.

### **Problemi Tecnici:**

In caso di problemi tecnici il concorrente dovrà rivolgersi al G.T., se il problema si rivela di facile ed immediata soluzione il G.T. posticiperà il termine della gara di quel concorrente del tempo necessario alla risoluzione del problema, altrimenti il G.T. fermerà la prova del concorrente e si consulterà con i G.S. per le decisioni in merito.

## **CAMPIONATO DEL MONDO DEL CAPPUCCINO 2012**

### **SELEZIONE REGIONALE EMILIA ROMAGNA - NOTE AL REGOLAMENTO**

***Vincoli per il Mio Cappuccino:***

La composizione può essere liquida, densa o solida, deve essere usato latte non contenente lattosio, es. soia, riso, mandorla.

***Partecipanti:***

Il numero di partecipanti è libero, in caso di necessità l'organizzazione si riserva l'utilizzo di 3 postazioni caffetteria, di conseguenza si sfideranno 3 concorrenti contemporaneamente dove solo 1 passa il turno. Passano alla finale mondiale i primi 3 (tre) classificati dopo le eliminatorie, vince la competizione chi, dei tre finalisti, raggiunge la somma punti più alta nelle gare disputate.

***Iscrizione:***

L'iscrizione è gratuita.

## **CAMPIONATO DEL MONDO DEL CAPPUCCINO 2012**

### **SELEZIONE REGIONALE EMILIA ROMAGNA - NOTE AL REGOLAMENTO**

***Vincoli per il Mio Cappuccino:***

La composizione può essere liquida, densa o solida, deve essere usato latte non contenente lattosio, es. soia, riso, mandorla.

***Partecipanti:***

Il numero di partecipanti è libero, in caso di necessità l'organizzazione si riserva l'utilizzo di 3 postazioni caffetteria, di conseguenza si sfideranno 3 concorrenti contemporaneamente dove solo 1 passa il turno. Passano alla finale mondiale i primi 3 (tre) classificati dopo le eliminatorie, vince la competizione chi, dei tre finalisti, raggiunge la somma punti più alta nelle gare disputate.

***Iscrizione:***

L'iscrizione è gratuita.