



# COCKTAIL & FISH

## Pairing Contest



10 *Aspiranti Barman*

10 *Piatti di Pesce*

10 *Cocktail da Abbinare*

DOMENICA 1° OTTOBRE

h. 17:00

@GILDAonTheBeach

FREGENE (RM)

PARTNERED BY

**MIXOLOGY**  
ACADEMY

**Jose**  
**Cuervo**



Bee Connection  
CONSULENZA E COMUNICAZIONE

**PRO**  **BAR**  
BAR PRODUCTS

Il Seafood Festival è l'evento romano dedicato al pesce e a tutte le sue declinazioni culinarie.

Durante la due giorni ospitata dal **Gilda on the Beach** di Fregene – sabato 30 Settembre e domenica 1 Ottobre – si terranno show cooking, corsi di cucina e contest di ogni tipo, tra cui il **Cocktail & Fish Pairing**, una competizione barman in cui i partecipanti dovranno abbinare, per l'appunto, cocktail e piatti di pesce.

Sempre di più le tavole italiane, sia nei ristoranti che nelle case, vedono il rito della cena preceduto o accompagnato da raffinate miscele alcoliche e questo contest si pone proprio l'obiettivo di mostrare al pubblico quanto i cocktail siano facilmente (e ottimamente) abbinabili a qualsiasi tipo di piatto nostrano.

Non a caso i contendenti alla competizione non saranno dei barman di fama nazionale, ma studenti della **MIXOLOGY Academy** con poca o nessuna esperienza professionale che si cimenteranno in questa sfida contro la tradizione.

A rendere ancora più piccante la competizione barman sarà l'effetto mystery box.

Infatti ad ogni partecipante verrà sorteggiato uno dei seguenti piatti da abbinare ad un cocktail a base di **Jose Cuervo Especial Tequila Silver**:

## ANTIPASTI

- Capesante gratinate alle erbe
- Tartare di salmone
- Gamberoni alla diavola
- Sautè di cozze
- Zuppetta con ceci e baccalà

## SECONDI PIATTI

- Mozzarella in crosta di alici
- Salmone al sale nero con zucchine scapece

## FRITTI

- Moscardini Fritti
- Sarde Fritte
- Polpette di spigola

La giuria composta da **Ilias Contreas** (fondatore di MIXOLOGY Academy), **Valerio Stazzi** (portavoce di PRO BAR) e **Angelo Pinelli** (talento emergente nel panorama del bartending romano, nonché Trainer di MIXOLOGY Academy), dovrà stabilire il barman o la barlady che realizzerà l'abbinamento cibo-cocktail migliore.

In palio, oltre al prestigio, ci sarà un premio in attrezzatura bar professionale offerto da **PRO BAR**, uno dei partner dell'evento.

L'appuntamento, dunque, è per domenica 1 Ottobre a partire dalle ore 17:00 al Gilda on the Beach di Fregene:

**CHE VINCA IL MIGLIORE!**

# COCKTAIL & FISH Pairing Contest

- **Data e Luogo:** Domenica 1 Ottobre 2017 ore 17:00 a Fregene presso il Gilda on the Beach (Lungomare di Ponente, 11, 00054, RM – all'altezza delle principale rotonda di Fregene). Ai partecipanti è richiesto di presenziare all'evento almeno un'ora prima del suo inizio, ovvero alle ore 16:00. Il termine massimo del contest, premiazione inclusa, è stato fissato per le ore 20:00.
- **Quota di Iscrizione:** Gratuita
- **Montepremi:** il 1°classificato vincerà una **Smoking Gun PRO** del valore di 149€ + Iva fornita da PRO BAR, inclusiva di 2 Campioni omaggio da 14 grammi di riccioli di legno aromatizzato (legno di noce americano e mela)





# Regolamento Contest

Il **Cocktail & Fish Pairing** è una competizione dedicata ad aspiranti barman, o professionisti del settore con un'esperienza limitata. Lo scopo del contest è quello di evidenziare la grande miscibilità dei cocktail e, di conseguenza, la facilità con cui possono essere abbinati al cibo, ovviamente con un'attenzione particolare ai piatti di pesce. E' proprio per dimostrare questa "facilità di abbinamento" che a partecipare non saranno bartender di fama nazionale con esperienza ultradecennale, ma ragazzi e ragazze all'inizio del loro percorso nel mondo della mixology.

La vittoria come miglior abbinamento e il relativo montepremi messo in palio saranno contesi da **10 partecipanti** i quali dovranno inviare la loro candidatura ad [info@corsiperbarman.it](mailto:info@corsiperbarman.it).

In occasione del contest di domenica 1° Ottobre, **ad ogni partecipante verrà sorteggiato 1 soltanto tra i seguenti piatti:**

- Capesante gratinate alle erbe
- Tartare di salmone
- Gamberoni alla diavola
- Sautè di cozze
- Zuppetta con ceci e baccalà
- Mozzarella in crosta di alici
- Salmone al sale nero con zucchine scapece
- Moscardini Fritti
- Sarde Fritte
- Polpettine di spigola

Il compito del bartender sarà quello di realizzare **1 cocktail in abbinamento al piatto con cui verrà sorteggiato**, cocktail che verrà assaggiato (insieme al piatto) e valutato dalla giuria.

Non è richiesta la preparazione di un cocktail per ognuno dei 3 giudici.

In nessun modo i partecipanti potranno conoscere il piatto che gli spetterà prima del loro turno durante la competizione stessa.

L'unica regola che dovranno seguire i bartender durante la loro prova è di utilizzare **Jose Cuervo Especial Tequila Silver** come ingrediente del loro cocktail.

Tuttavia, ogni cocktail verrà valutato dalla giuria secondo i seguenti parametri:

- Originalità (15 punti)
- Equilibrio (15 punti)
- Valorizzazione di **Jose Cuervo Especial Tequila Silver** (15 punti)
- Presentazione (15 punti)
- Gusto complessivo (15 punti)
- Abbinamento con il piatto sorteggiato (25 punti)

Punteggio totale massimo per ogni contendente: 100 punti

## DESCRIZIONE DEI PARAMETRI DI VALUTAZIONE

**Originalità (15 punti):** creare una ricetta originale, proprio perché non presente sui ricettari, garantirà al contendente un punteggio più elevato. Per fare un esempio, ciò significa che un eventuale Margarita classico verrà penalizzato rispetto ad un twist dello stesso cocktail.

**Equilibrio (15 punti):** l'armonia tra gli ingredienti del cocktail, ovvero l'equilibrio dei gusti interessati. Per fare un esempio, una predominanza eccessiva del "salato" rispetto al dolce, all'acido e all'amaro nel proprio cocktail sarà penalizzata rispetto ad una miscela, per l'appunto, più proporzionata sotto questo aspetto.

**Valorizzazione di Jose Cuervo Especial Tequila Silver (15 punti):** come già sottolineato il cocktail presentato ai giudici deve essere preparato utilizzando **Jose Cuervo Especial Tequila Silver**, pena un punteggio totale per il/la candidato/a pari a 0 (zero). Tuttavia un cocktail in cui venga evidenziato **Jose Cuervo Especial Tequila Silver** (nel gusto oltre che nella struttura) verrà premiato rispetto ad uno in cui il medesimo distillato sia appena o per nulla percepibile.

**Presentazione (15 punti):** se il valore intrinseco di un drink è fondamentale, è vero anche che l'occhio e l'orecchio vogliono la loro parte. La presentazione di un cocktail, infatti, non è il solo renderlo esteticamente gradevole agli occhi del cliente e dei giudici, ma anche raccontarlo adeguatamente ai commensali. Un bartender che spiegherà alla giuria e agli spettatori come è nata l'idea per la sua ricetta, i suoi movimenti durante la preparazione e in generale intratterrà la platea, sarà premiato rispetto ad un altro contendente che si dovesse limitare a completare silenziosamente il proprio cocktail.

**Gusto complessivo (15 punti):** l'impressione generale del cocktail dal punto di vista del gusto. In poche parole se, aldilà dell'equilibrio e di tutte le altre voci, il drink è effettivamente piaciuto.

**Abbinamento con il piatto sorteggiato (25 punti):** l'armonia tra il cocktail preparato dal contendente e il piatto con cui è stato sorteggiato. Un abbinamento può avvenire principalmente per continuità di gusto (associazione), o per contrasto: in entrambi i casi, la riuscita del legame decreterà un punteggio superiore o inferiore. Essendo il principale focus della competizione, è il parametro con maggior peso nel punteggio e quindi quello a cui ogni contendente deve porre maggiore attenzione.

# Attrezzature e Ingredienti

L'organizzazione mette a disposizione di tutti e 10 i partecipanti alla competition **Jose Cuervo Especial Tequila Silver** e ghiaccio, mentre qualsiasi altro ingrediente dovrà essere reperito direttamente dai contendenti stessi.

Ciò significa che eventuali liquori, distillati, succhi, sciroppi e bitter necessari alla realizzazione della propria ricetta (ad eccezione di **Jose Cuervo Especial Tequila Silver** e ghiaccio) dovranno essere portati in loco direttamente dal bartender stesso.

E' ammesso l'utilizzo di bitter, sciroppi o eventuali altri preparati home-made, purché adeguatamente etichettati con ingredienti contenuti e la data preparazione e/o scadenza.





# Giuria

La Giuria che avrà il compito di valutare i drink proposti durante il **Cocktail & Fish Pairing** è composta da **Ilias Contreas** (fondatore di MIXOLOGY Academy), **Valerio Stazzi** (portavoce di PRO BAR) e **Angelo Pinelli** (talento emergente nel panorama del bartending romano, nonché Trainer di MIXOLOGY Academy).

## Iscrizione alla Competition

Se sei un aspirante barman, o comunque un professionista con un'esperienza limitata nell'ambito della mixology, puoi inviare la tua candidatura ad [info@corsiperbarman.it](mailto:info@corsiperbarman.it). Le selezioni dei competitor verranno chiuse al raggiungimento dei 10 partecipanti previsti.

## Consigli Utili

Dal momento che la competizione verterà su ben 10 piatti ad estrazione, suggeriamo caldamente ad ogni partecipante di pianificare un minimo di 3 / 4 ricette cocktail di base con le relative varianti per coprire ogni possibile sorteggio, ovvero ogni possibile abbinamento. Portare in gara 1 sola ricetta cocktail e pretendere che questa possa sposarsi perfettamente con ognuno dei 10 piatti previsti, sarebbe una sconfitta in partenza: al contrario, è indispensabile provare ogni possibile soluzione di abbinamento, perfezionare e studiare le proprie ricette, così da utilizzare quella più opportuna in base al sorteggio durante il contest. Più del montepremi o della gloria, la vittoria più grande per un aspirante bartender (e non solo) dovrebbe essere proprio la fase preparatoria, un momento di crescita indispensabile per qualsiasi futuro successo in questo campo.

**In bocca al lupo!**



# COCKTAIL & FISH

## Pairing Contest



10 *Aspiranti Barman*

10 *Piatti di Pesce*

10 *Cocktail da Abbinare*

DOMENICA 1° OTTOBRE

h. 17:00

@GILDAonTheBeach

FREGENE (RM)

PARTNERED BY

**MIXOLOGY**  
ACADEMY

Jose  
**Cuervo**



**PRO BAR**  
BAR PRODUCTS