

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology Pairing Contest



Domenica 26 Novembre, ore 12:00
Palazzo Brancaccio - via di Monte Oppio 7, Roma

MIXOLOGY
ACADEMY

Ron
ABUELO
PANAMA



PRO✓**BAR**
BAR PRODUCTS

Il 25 e il 26 Novembre la storica location del Palazzo Brancaccio di Roma ospiterà il primo Festival della Pasticceria, una kermesse che raccoglierà la presenza di almeno 3000 amanti di dolci e cioccolato. Proprio il cioccolato è il grande protagonista del **CHOCKTAIL**, evento nell'evento dedicato all'abbinamento di questo irresistibile dolce (per i più) a dei cocktail a base di rum.

MIXOLOGY Academy è stata chiamata ad organizzare questo contest che vedrà fino ad un massimo di 10 bartender fronteggiarsi per creare il miglior abbinamento possibile tra 2 dolci creati dai pasticceri prescelti dall'organizzazione del festival, e 2 cocktail a base di rum **Abuelo 7**, panamense noto agli specialisti del settore per carattere ed eleganza.

Qui di seguito le ricette intorno alle quali "cucire" il perfetto abbinamento alcolico:

1. Cake al caramello con marron glacées in pezzi; panna cotta profumata all'arancia; crema leggera di marroni al rum vanigliato; mousse al cioccolato al latte caramellato;
2. Fondo croccante al gruè di cacao caramellato; bavarese alla Fava Tonka; biscotto morbido al cioccolato 70% e pralinato di nocciola; gel ai frutti esotici; mousse al cioccolato 55% profumata alla vaniglia.

La raffinatezza di questi dolci impone ai contendenti di mettere seriamente alla prova la loro capacità di miscelazione e la loro conoscenza delle materie prime per equilibrare al meglio gli ingredienti: obiettivo finale il premio speciale in attrezzature da bar messo in palio da **PRO BAR**, uno dei partner dell'evento.

La giuria a cui spetta il dolce compito di giudicare gli abbinamenti di cocktail base rum e cioccolato è composta da **Alessio Barchiesi** (Direttore della MIXOLOGY Academy di Roma), **Valerio Stazzi** (PRO BAR) e **Giusj De Mare** (Titolare della Pasticceria Dolci e Delizie e membro FIPGC) e **Marzia Rocchigiani** (Marketing Manager per MORAS, Liquore di Mora Selvatica).

L'appuntamento per il CHOCKTAIL è domenica 26 Novembre a partire dalle ore 12:00 presso il Palazzo Brancaccio di Roma: che vinca il migliore!

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology pairing contest

- **Data e Luogo:** Domenica 26 Novembre 2017 ore 12:00 presso il Palazzo Brancaccio (via Monte Oppio 7 Roma). Ai partecipanti è richiesto di presenziare all'evento almeno un'ora prima del suo inizio, ovvero alle ore 11:00.
- **Quota di Iscrizione:** Gratuita
- **Montepremi:** il 1°classificato si aggiudicherà una bottiglia di rum **Abuelo 7**, un [Kit di degustazione per distillati](#) ed una [Borsa roll in pelle](#) offerti da **PRO BAR**, oltre ad un corso in **OMAGGIO** della durata massima di 20 ore presso una delle sedi di **MIXOLOGY Academy** a Roma o Milano.



MIXOLOGY
GRATIS
ACADEMY

Regolamento CHOCKTAIL

Il Chocolate & Mixology Pairing Contest (CHOCKTAIL) è una competizione aperta a barman e barlady di ogni livello di esperienza professionale. Tutti gli aspiranti partecipanti dovranno inviare ad agenziabarman@gmail.com la propria candidatura ed almeno una delle due ricette di cocktail in abbinamento da presentare durante il contest: a quel punto, entro un massimo di 3 giorni lavorativi, la candidatura verrà accettata o respinta sia in base al numero di posti disponibili (massimo 10) che al grado di originalità della/e ricetta/e inviata/e.

Lo scopo di questo contest è esaltare la grande miscibilità dei cocktail e, in questo caso, l'eccellenza dell'abbinamento con i dolci a base di cioccolato. E' proprio per riuscire al meglio in questo intento che è stato selezionato il brand Abuelo e nello specifico il rum **Abuelo 7**, un'etichetta decisamente appropriata per bilanciare le note organolettiche del cioccolato.

In occasione del contest di domenica 26 Novembre, ogni partecipante dovrà presentare ai giudici 2 cocktail, ovvero 1 per ognuno dei seguenti dolci a base di cioccolato:

- Cake al caramello con marron glacées in pezzi; panna cotta profumata all'arancia; crema leggera di marroni al rum vanigliato; mousse al cioccolato al latte caramellato;
- Fondo croccante al gruè di cacao caramellato; bavarese alla Fava Tonka; biscotto morbido al cioccolato 70% e pralinato di nocciola; gel ai frutti esotici; mousse al cioccolato 55% profumata alla vaniglia.

Ricapitolando, il compito del bartender sarà quello di realizzare **1 cocktail in abbinamento per ognuno dei dolci sopraelencati, per un totale di 2 cocktail** che verranno assaggiati (insieme al rispettivo dolce) e valutati dalla giuria.

L'unica regola che dovranno seguire i contendenti durante la loro prova è di utilizzare rum **Abuelo 7** come ingrediente principale del loro cocktail.

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

- Originalità (15 punti)
- Equilibrio (15 punti)
- Valorizzazione di rum **Abuelo 7** (15 punti)
- Presentazione (15 punti)
- Gusto complessivo (15 punti)
- Abbinamento con il dolce al cioccolato (25 punti)

Punteggio totale massimo per ogni cocktail: 100 punti

Punteggio totale massimo per ogni contendente: 200 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 Mojito 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 "dolce" rispetto all'acido, al salato e all'amaro nel proprio cocktail sarà penalizzata rispetto ad una miscela, per l'appunto, più proporzionata sotto questo aspetto.

Valorizzazione di Abuelo 7 (15 punti): come già sottolineato il cocktail presentato ai giudici deve essere preparato utilizzando **Abuelo 7**, pena un punteggio totale per il/la candidato/a pari a 0 (zero). Tuttavia un cocktail in cui venga evidenziato **Abuelo 7** (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 alla vista 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, che si muoverà con naturalezza durante la preparazione e in generale che 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, al di là 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 rispettivo dolce a base di cioccolato. 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 i partecipanti alla competition rum **Abuelo 7** 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 **Abuelo 7** 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 gli ingredienti contenuti e la data di preparazione e/o scadenza.



Giuria

La Giuria che avrà il compito di valutare i drink proposti durante il **CHOCKTAIL** è composta da **Alessio Barchiesi** (Direttore della MIXOLOGY Academy di Roma), **Valerio Stazzi** (PRO BAR), **Giusj De Mare** (Titolare della Pasticceria Dolci e Delizie e membro FIPGC) e **Marzia Rocchigiani** (Marketing Manager per MORAS, Liquore di Mora Selvatica).

Iscrizione alla Competition

Se sei un professionista nell'ambito della mixology, indipendentemente dal tuo livello di esperienza puoi inviare la tua candidatura ad agenziabarman@gmail.com. Le selezioni dei competitor verranno chiuse entro e non oltre il 23 Novembre 2017 alle ore 18:00.

In bocca al lupo!

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology Pairing Contest



Domenica 26 Novembre, ore 12:00

Palazzo Brancaccio - via di Monte Oppio 7, Roma

MIXOLOGY
ACADEMY

Ron
ABUELO
PANAMA



PROBAR
BAR PRODUCTS