

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology Pairing Contest



Domenica 27 Maggio, ore 12:00
Palazzo Brancaccio - via di Monte Oppio 7, Roma

MIXOLOGY
ACADEMY

Ron
ABUELO
PANAMA



PRO✓**BAR**
BAR PRODUCTS

Ritorna la competizione Mixology più dolce che ci sia! Il 26 e il 27 maggio la meravigliosa cornice del Palazzo Brancaccio di Roma ospiterà il secondo Festival della Pasticceria, pronto a bissare il successo della prima edizione, che ha ospitato più di 3000 golosi e appassionati del settore.

All'interno della manifestazione tornerà, a grande richiesta, **CHOCKTAIL**, competizione Mixology con protagonista il principe della pasticceria, sua maestà Cioccolato.

MIXOLOGY Academy è stata chiamata nuovamente ad organizzare questo contest, in cui si sfideranno 10 bartender. I partecipanti dovranno creare il miglior abbinamento possibile tra 2 dolci creati dai pasticceri del Festival, e 2 cocktail a base del rum Abuelo 7.

Ecco le ricette dei dolci, a cui saranno abbinati i due cocktail:

1. Cake al cocco; Namelaka al pistacchio e stracchino; Gelatina al lampone; Mousse pesca sanguinella e frutto della passione
2. Cake alla nocciola; Cremoso al caffè; Arance confit al profumo di zenzero; Mousse al cioccolato fondente 55%.

Altrettanto dolce sarà il premio per il primo classificato: [attrezzatura da bar](#) messa in palio da **PRO BAR**, uno dei partner dell'evento e un corso barman, offerto dalla **MIXOLOGY Academy**.

Il **Chocolate & Mixology Pairing Contest (CHOCKTAIL)** è una competizione aperta a barman e barlady di ogni livello. Tutti gli aspiranti partecipanti dovranno inviare la propria candidatura ed almeno una delle due ricette di cocktail da presentare al contest.

Succesivamente entro un massimo di 3 giorni lavorativi, la candidatura verrà accettata o respinta. Verrà valutata l'originalità e la creatività della/e ricetta/e inviata/e.

L'appuntamento per il **CHOCKTAIL** è domenica 27 Maggio, alle ore 12:00 presso il Palazzo Brancaccio di Roma!

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology pairing contest

- **Data e Luogo:** Domenica 27 Maggio 2018 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 un'attrezzatura barman offerta 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.

PRO BAR
BAR PRODUCTS

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 27 maggio, ogni partecipante dovrà presentare ai giudici 2 cocktail, ovvero 1 per ognuno dei seguenti dolci a base di cioccolato:

- Cake al cocco; Namelaka al pistacchio e stracchino; Gelatina al lampone; Mousse pesca sanguinella e frutto della passione
- Cake alla nocciola; Cremoso al caffè; Arance confit al profumo di zenzero; Mousse al cioccolato fondente 55%.

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.



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 25 Maggio 2018 alle ore 18:00.

In bocca al lupo!

CHOCKTAIL

Chocolate & Mixology Pairing Contest



Domenica 27 Maggio, ore 12:00
Palazzo Brancaccio - via di Monte Oppio 7, Roma

MIXOLOGY
ACADEMY

Ron
ABUELO
PANAMA



PRO✓**BAR**
BAR PRODUCTS