

ESPRESSO RICOMPETITION 2026

- Regolamento

Alla gara possono partecipare baristi e addetti alla caffetteria che operano sul territorio nazionale e internazionale.

Per ogni selezione all'evento **ESPRESSO RICOMPETITION 2026** il numero previsto di partecipanti è di 12 baristi che, dovranno comunicare via mail la propria intenzione di partecipazione alle selezioni.

In seguito sarà comunicata data, ora, location e disciplinare di gara, oltre alla scheda di raccolta dati da rinviare per conferma.

Al termine di ogni selezione verranno selezionati i 6 partecipanti con i migliori punteggi che si sfideranno alle prossime finali e semifinali.

I partecipanti alle semifinali e finali devono rimanere a disposizione della gara pena l'esclusione immediata.

- Arrivo alla gara

- Il concorrente che si è iscritto alla competizione dovrà presentarsi presso la sede comunicata all'orario previsto con l'attrezzatura necessaria per eseguire le bevande del concorso salvo quelle che fornirà l'organizzazione (vedi più sotto);
- Con la propria divisa da lavoro che non riporti sponsorizzazione di alcuna torrefazione o macchina espresso;
- Una volta avvenuta la convocazione verranno assegnati i turni di uscita in gara e la relativa postazione macchina;
- È vietato al concorrente intrattenersi con la giuria degustativa o conferire con essa sia prima, sia durante il concorso;

- La gara consiste nel:

1. allestire e preparare la propria postazione di lavoro (5 minuti): in questo tempo il concorrente sarà libero di provare macchina e macinadosatore e regolare la macinatura, il tempo inizierà nel momento in cui il concorrente salirà in pedana.
2. preparare 2 cappuccini – 2 caffè espressi – 2 drink freddi a base di caffè (10 minuti) e servirli in ordine di preparazione (servizio) alla giuria.
3. riassetare la propria postazione di lavoro. Disallestire/sbarazzare la postazione (5 minuti).

- Attrezzature e materie prime

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione del partecipante:

- Postazioni macchina da caffè
- Macchine espresso
- Macinadosatore
- Macinadosatore mini Eureka
- Tazze, sottotazze
- Lattiere: verranno fornite dall'organizzazione ma i concorrenti potranno portare le proprie
- Caffè: verrà fornito dall'organizzazione ma i concorrenti solo ed esclusivamente per il proprio drink di fantasia, potranno portare una monorigine di Caffé a loro scelta da macinare sul posto con macinacaffè mini Eureka (fornito dall'organizzazione o proprio macinacaffè mini)
- Latte
- Ghiaccio

Cucchiaini, shaker, bicchieri, altri ingredienti, liquori o sciroppi, canovaccio barista, attrezzatura per caffè filtro e altra attrezzatura da lavoro dovrà essere portata dal concorrente.

- Bevande di gara

2 CAPPUCCINI

Dovranno essere preparati solo con caffè e latte e serviti in tazze da minimo 15 cl come capienza totale massimo 19 cl.

Verranno valutate tecnicamente:

- Temperatura range 55-60 gradi
- Macinatura (granulometria) - tempo di estrazione
- realizzazione cialda – pressatura manuale
- temperatura del latte
- macchina (pulizia)
- servizio

2 CAFFE' ESPRESSI

I 2 caffè dovranno essere preparati e serviti secondo le modalità da ESPRESSO dove per la valutazione tecnica verranno considerati fondamentali:

- Macinatura (granulometria) - tempo di estrazione range 25-30 secondi
- Dose range 25-30 ml
- realizzazione cialda - pressatura manuale
- macchina (pulizia)
- servizio

2 DRINK FREDDI A BASE DI CAFFE' ESPRESSO

- Realizzate con ricetta del concorrente (propria) o un classico della caffetteria Shakerato ,Caffè al ghiaccio (ad esempio)
- I 2 drink (uguali) dovranno essere a base di caffè, nella quantità di almeno una dose di espresso per drink (preparato anche con metodi filtro).

- I Drink dovranno essere freddi con massimo 6 ingredienti.
- Le ricette verranno eseguite ed assemblate sulla postazione di lavoro, e non precedentemente al concorso, potranno avere una decorazione di fantasia esclusivamente commestibile – la decorazione dovrà essere assemblata e posizionata sul banco di lavoro e non in office precedentemente.
- È ammessa la sola preparazione di panna montata in sifone, preparata precedentemente. Preparazioni assemblate come panna aromatizzata in sifone o altre combinazioni particolari saranno considerate come ingrediente unico.
- Potranno essere sia alcolici che analcolici.

- Valutazioni

VALUTAZIONE TECNICA

Il giudice tecnico seguirà e valuterà il concorrente durante la preparazione e il servizio individuando eventuali errori che genereranno le penalità (punti da sottrarre al punteggio totale ottenuto dalla giuria degustativa).

Ogni 30 secondi di overtime verrà considerato un punto di penalità.

Overtime massimo 2 minuti.

Le altre penalità si valuteranno nel seguente modo.

I tempi di estrazione corretti sono compresi nel range tra 25 e 30 secondi, per ogni secondo <25s. oppure >30s. verrà attribuito 1 punto di penalità (negativo -), per ogni estrazione compresa tra i 25s. e i 30s. verranno attribuiti i seguenti punteggi:

25s. 5 punti

24s. o 26s. 4 punti

23s. o 27s. 3 punti

22s. o 28s. 2 punti

21s. o 29s. 1 punto

20s. o 30s. 0 punti

Naturalmente con una dose range tra i 25 e i 30ml

Le temperature del latte montato verranno valutate secondo i seguenti punteggi:

<55 gradi >60 gradi 5 punti

1 punto di penalità (negativo -) per ogni grado <55 gradi >60 gradi

VALUTAZIONE SENSORIALE

I giudici sensoriali valuteranno le bevande in base a:

Espresso: visivo (max 6 punti) – olfattivo (max 6 punti) – gustativo (max 6 punti) – pulizia tazza e piattino (max 6 punti).

Cappuccino: visivo/tessitura della crema del latte (max 6 punti) – gustativo (max 6 punti) - *latte art non obbligatoria* (max 10 punti) - temperatura (max 10 punti) - (max 6 punti) - contrasto (max 10punti)- pulizia tazza e piattino (max 10 punti).
Drink al caffè: visivo (max 10 punti)– olfattivo (max 6 punti) – gustativo (max 10 punti) - mise en place (max 6 punti) - valutazione espositiva (max 6 punti)

*Latte art (non obbligatoria)

L'esecuzione della latte art sul cappuccino che non pregiudichi la buona riuscita dello stesso potrà essere considerata con maggior punteggio visivo/estetico rispetto ad un cappuccino senza latte art.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà il giorno del concorso al termine dello stesso.

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione – i primi 6 classificati si qualificheranno alle semifinali e finali da stabilire in seguito i premi corrispondenti.

Selezioni

Il concorrente che non si è qualificato tra i primi 6 o che non è stato ripescato potrà partecipare nuovamente ad una delle selezioni effettuando un nuovo tentativo di gara, in altra sede.

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.

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

