

Regolamento concorrenti

Ottolina Coffee Cup – Seconda Edizione

Location: stand H80 H84 L79 L83 - Padiglione 18 c/o HOST, FieraMilano Rho Pero

Data: Domenica 20 Ottobre 2019

I concorrenti, che potranno presentarsi **singoli o coppia**, si sfideranno nella preparazione delle seguenti bevande:

- **1 espresso**
- **1 cappuccino**
- **1 bevanda a base di caffè**

L'**espresso** verrà preparato con la miscela SB, rispettando i 2,5 cl di quantità e tutte le caratteristiche dell'espresso certificato.

Il **cappuccino** sarà servito in una tazza dalla capacità di 18 cl e preparato con latte intero, prevedendo una decorazione a mano libera (no cacao o cioccolato).

Per la **bevanda a base di caffè** i concorrenti avranno a disposizione caffè, latte, ghiaccio e zucchero liquido. Tutti gli altri ingredienti necessari per la realizzazione del drink saranno a cura del partecipante e dovranno essere portati in autonomia il giorno della gara, così come eventuale attrezzatura aggiuntiva necessaria per la preparazione (shaker, strainer, ecc...), bicchiere/coppetta e ulteriori prodotti per il decoro e la presentazione del prodotto finito.

Al momento dell'iscrizione il concorrente sarà tenuto a dichiarare la ricetta che preparerà durante la competizione, che potrà modificare, comunicando all'organizzazione la variazione in forma scritta via mail, al massimo entro una settimana prima del giorno della gara.

La competizione si svolgerà sul palco dello stand di Caffè Ottolina su cui sarà presente una coffee station con installate le seguenti attrezzature: una macchina da caffè tradizionale, macinino on demand e pressino manuale. Non è disponibile un lavandino utilizzabile durante la competizione.

Il **tempo** stimato per la preparazione delle tre bevande e il set up finale della postazione è di 10 minuti. Ogni concorrente avrà inoltre a disposizione 5 minuti di tempo prima dell'inizio della propria performance per prendere confidenza con l'ambiente di gara. Al termine della preparazione, le bevande dovranno essere posizionate su un vassoio che verrà consegnato da uno degli addetti dello stand ai giudici, che valuteranno le preparazioni senza sapere da chi sono state realizzate.

Ogni concorrente può preparare nuovamente una delle bevande, senza incorrere in penalizzazioni, sempre nel tempo consentito di 10 minuti. In caso di ripetizione di due o più preparazioni, superamento del tempo consentito e mancanza di pulizia e ordine nella realizzazione delle bevande e sul banco di lavoro, verranno assegnati 2 punti di penalità da sottrarre al punteggio finale.

Le bevande verranno analizzate secondo parametri visivi, olfattivi e gustativi e verranno valutate con un **punteggio da 1 a 10**. Il concorrente che raggiungerà il punteggio complessivo (somma dei tre punteggi



Caffè Ottolina s.p.a.



delle singole categorie) più alto, al netto della somma delle penalità, verrà proclamato vincitore della seconda edizione dell'Ottolina Coffee Cup.

L'ordine di gara verrà stabilito prima dell'inizio della stessa tramite estrazione casuale dei nominativi. È previsto un briefing iniziale in cui verrà ripetuto il regolamento della competizione.

Sono ammessi alla competizione un massimo di **8 partecipanti**, italiani e stranieri, clienti di Caffè Ottolina. Nel caso in cui il numero di iscrizioni superasse la quota consentita, gli 8 nominativi saranno estratti a sorte tra tutte le schede di adesione pervenute.

I concorrenti sono attesi allo stand Ottolina alle ore 15:00.

L'inizio ufficiale della competizione è previsto per le ore 15:30.

La partecipazione alla competizione è gratuita.

Per iscrizioni e informazioni scrivere entro e non oltre il 20 settembre 2019 all'indirizzo mail **coffeecup@ottolina.it**, indicando il proprio nome, cognome, numero di telefono e locale di attività. Verrà in seguito inviata tramite mail la scheda di partecipazione, l'informativa privacy e la liberatoria per la pubblicazione di foto e video che dovranno essere restituiti compilati e firmati.

Grazie a tutti per l'impegno e la partecipazione...

... E che la sfida abbia inizio!

Caffè Ottolina Spa