

# ICE2019

29 – 30 MARZO – HILTON ROME AIRPORT

## HO.RE.CA. DEL DOMANI

L'EVENTO ICE 2019 è organizzato da INTESA GDI scarl, con sede in via Nicaragua 10 Pomezia (RM), al fine di promuovere con l'evento i propri prodotti e divulgarne la conoscenza del bere miscelato, intende indire un concorso a premi dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri.

La gara si svolgerà il 30 Marzo a Roma; presso **Hilton Rome Airport – Via Arturo Ferrarin, 2 – 00054 Fiumicino (RM)** e prevede iscrizione, selezione, semifinale e finale.

Sono ammessi un massimo di **10** iscritti/invitati. Per iscriversi è necessario inviare il modulo di partecipazione compilato via mail al seguente indirizzo [info@intesagdi.com](mailto:info@intesagdi.com) entro il giorno 08 Marzo.

### Periodo di svolgimento

30 Marzo 2019

- Registrazione: ore 09:00 - 10:30
- Semifinale e Finale: ore 10:30 – 13:00
- Premiazione: ore 13:30

I partecipanti dovranno consegnare la ricetta del cocktail a mano il giorno della gara in fase di registrazione.

### Modalità di iscrizione

Periodo Iscrizione: entro il giorno 08 Marzo

L'iscrizione è su invito ed è a cura di Intesa l'invio dell'invito e il modulo di iscrizione.

E' necessario compilare il modulo in ogni sua parte.

L'iscrizione è gratuita ed è aperta a barman e barlady non professionisti provenienti da Istituti Alberghieri selezionati dall'organizzazione.

Il progetto, chiamato "**Ho.re.ca. del Domani**", ha lo scopo di consolidare la relazione tra la distribuzione Food&Beverage e i futuri professionisti dell'arte dell'accoglienza.

Gli studenti avranno il compito di realizzare un cocktail attraverso il quale racconteranno la propria terra (da qui il nome della competizione "**La mia Terra in un Cocktail**"). Potranno utilizzare i prodotti che preferiscono, non necessariamente del proprio territorio. L'elaborato dovrà essere accompagnato da una narrazione dettagliata dei parallelismi tra gli aspetti del cocktail e quelli della propria terra.

I primi 3 studenti passeranno alla finale che decreterà il vincitore.

### Montepremi

#### 1° Classificato

Il Consorzio Intesa premierà il vincitore con una borsa di studio del valore di € 500.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

## REGOLAMENTO

- La violazione del presente regolamento comporta l'eliminazione dalla gara.
- Atteggiamenti lesivi o di cattivo gusto nei confronti della competizione e degli sponsor comportano la squalifica dalla gara.
- La realizzazione delle riprese e delle foto sarà a carico dell'organizzazione.
- L'organizzazione sarà libera di diffondere i contenuti fotografici e video sui social e nei canali media per azioni di comunicazione.
- I partecipanti devono presentarsi nell'orario comunicato al momento dell'iscrizione.
- Accedono alla selezione un massimo di 10 studenti.
- L'ordine di esibizione delle selezioni viene stabilito con sorteggio casuale il giorno della gara.
- L'ordine di esibizione della finale viene stabilito dalla giuria e comunicato durante il briefing della finale.
- I partecipanti non devono indossare abbigliamento o accessori con marchi concorrenti.
- I partecipanti devono allenarsi e riscaldarsi esclusivamente nell'area apposita; sono responsabili per tutta la durata dell'evento per la propria incolumità e per eventuali danni arrecati a cose o a terze persone.
- I partecipanti possono utilizzare la propria attrezzatura in affiancamento a quella fornita dall'organizzazione, a condizione che sia senza marchi concorrenti. L'organizzazione metterà a disposizione esclusivamente l'attrezzatura prevista da set up ufficiale.
- Le ricette sono libere nella categoria e tecnica di preparazione.
- Le bottiglie di prodotti sponsor devono essere utilizzate con l'etichetta originale integra.
- Non si possono nastrare le bottiglie prima della gara.
- Sono ammessi prodotti home made (fatti in casa) ma precedentemente etichettati con la dichiarazione degli ingredienti e data di produzione.
- Le decorazioni, succhi e centrifugati di frutta e/o verdura devono essere preparati nell'office.
- La postazione in office utilizzata dal concorrente dovrà essere lasciata pulita.
- L'organizzazione metterà a disposizione solo i prodotti e l'attrezzatura prevista da regolamento. Tutto ciò di diverso da quanto espresso dovrà essere a cura del concorrente.
- Ogni concorrente verrà giudicato singolarmente.
- Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento.

## SEMIFINALI

- I partecipanti avranno a disposizione 5 minuti per la loro esibizione, all'interno della quale dovranno preparare 2 cocktails della stessa ricetta con cui si sono iscritti alla gara. Il tempo a disposizione per il set up è di 2 minuti. Inoltre avranno a disposizione 10 minuti per la preparazione in office.
- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 4 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (5 min.) il concorrente avrà una penalità di -5pt/sec con una tolleranza di 5 secondi. Nel caso in cui il tempo extra superi i 2 minuti di extra time la prova sarà considerata nulla.

### **Punteggi Positivi (semifinali) TOT 100PT**

GUSTO	50P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P

### **Penalità (semifinali)**

- PROCEDURA (-10PT): errato dosaggio, errata tecnica di preparazione (in base a quanto comunicato)
- ERRATA ESECUZIONE (-5PT): per mancata decorazione, ghiaccio afferrato con le mani o direttamente con il bicchiere, mancata osservanza dei principi basilari del bartending
- OVERTIME (-5PT/sec): per consegna del drink oltre il tempo previsto dal regolamento, con un margine di tolleranza di 5 secondi. Oltre tale margine verranno applicati 5 punti di penalità per ogni secondo in eccesso

### **Timing (semifinali)**

- 10 min. set up in office
- 2 min. set up station esibizione
- 5 min. tempo di gara

## **FINALE**

- I partecipanti avranno a disposizione 5 minuti per la loro esibizione, all'interno della quale dovranno preparare 2 cocktails: il primo con la ricetta con cui si sono iscritti alla gara il secondo a sorteggio casuale della giuria (**lista in fase di elaborazione**). Il tempo a disposizione per il set up sarà di 2 minuti. Inoltre si avranno a disposizione 10 minuti per la preparazione in office.
- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 4 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (5 min.) il concorrente avrà una penalità di -5pt/sec con una tolleranza di 5 secondi. Nel caso in cui il tempo extra superi i 2 minuti di extra time la prova sarà considerata nulla.

### **Punteggi Positivi (finale) TOT 120PT**

GUSTO	50P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P
COMUNICAZIONE ED INTERAZIONE	20P

### **Penalità (finale)**

- PROCEDURA (-10PT): errato dosaggio, errata tecnica di preparazione (in base a quanto comunicato)
- ERRATA ESECUZIONE (-5PT): per mancata decorazione, ghiaccio afferrato con le mani o direttamente con il bicchiere, mancata osservanza dei principi basilari del bartending
- OVERTIME (-5PT/sec): per consegna del drink oltre il tempo previsto dal regolamento, con un margine di tolleranza di 5 secondi. Oltre tale margine verranno applicati 5 punti di penalità per ogni secondo in eccesso.

### **Responsabilità e Liberatorie**

Il partecipante sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi della competizione. E' obbligatorio firmare, al momento della registrazione, una liberatoria di non responsabilità da parte dell'organizzazione per eventuali infortuni o danni derivanti dall'utilizzo da parte dell'iscritto di oggetti o strumenti della competizione o della sede dell'evento. La stessa liberatoria servirà anche per l'utilizzo dell'immagine ai fini della legge sulla privacy.

Non firmando la liberatoria non sarà possibile partecipare alla competizione.

### **Composizione Giuria**

La giuria sarà composta da esponenti scelti da Intesa Gdi e FBS flair bartender's school rappresentanti il mondo imprenditoriale e professionale.

## **FORNITURA TECNICA A DIPOSIZIONE DEL COMPETITOR (A CURA DELL'ORGANIZZAZIONE)**

### **BICCHIERI**

- Coppa cocktail da 26 cl
- Coppa margarita da 26 cl
- Collins glass Glass da 36 e 42cl
- Collins glass da 27 cl

### **ATTREZZATURA**

#### **Per la postazione di gara:**

- 1 Boston Shaker
- 1 Bar Mat
- 1 Bar Organizer
- Cannucce corte e lunghe
- Tovagliolini
- 1 Paletta ghiaccio
- 1 Bowl ghiaccio
- 1 Strainer
- 1 Bar Spoon
- 1 Mixing glass
- 3 Metal pour
- 2 Jigger di differenti misure
- 1 Pestello
- 1 Lime squeezer

### **ATTREZZATURA**

#### **Per l'office:**

- 4 Taglieri
- 4 Coltelli frutta
- 1 Spremiagrumi
- 1 Centrifuga
- 1 Blender
- Vassoi

### **FRUTTA E SPEZIE**

- Arance
- Limoni
- Lime
- Menta
- Zenzero
- Fragole
- Frutti di bosco
- Passion Fruit
- Anice Stellato
- Lemongrass
- Pimento
- Rosmarino
- Basilico
- Fiori Eduli
- Fiori di camomilla
- Zucchero Canna grezzo
- Zollette di zucchero

*Quanto non espressamente indicato nell'elenco sarà a cura del Competitor*