



Campionati Italiani Baristi

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali. Le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.



Pad.D1 Area Vip Sigep Coffee

COFFEE CHAT!

Tutti i giorni dalle 13,30 alle 14,30 in diretta con **Francesco Sanapo**, Campione Italiano Baristi 2011, un dialogo aperto, curiosità suggerimenti dimostrazioni legate al mondo del caffè.



Mercoledì 25 pomeriggio

3ª edizione del Seminario Professionale sull'Investimento Qualitativo e Creativo del Caffè in Pasticceria e Ristorazione

A cura di:



IL CAFFÈ OLTRE LA TAZZINA BUONO, GOLOSO E PER TUTTI

Idee e suggerimenti per un'offerta originale e sfiziosa rivolta a gourmand, bambini, intolleranti...

L'incontro pratico e formativo ospita tre professionisti che, attraverso demo pratiche, propongono idee, spunti, suggerimenti per gli operatori che vogliono distinguersi, nella ricerca di proposte innovative e alla soddisfazione del cliente.

Al **barman** il compito di ideare bevande a base caffè - calde e fredde - di facile esecuzione, nelle quali il gusto della miscela lavora in sinergia con gli altri ingredienti utilizzati (cacao, latte, spezie...). Al **pasticciere-cioccolatiere** il piacere di creare giusti abbinamenti proponendo piccole dolcezze che valorizzino ed esaltino il caffè nella sua espressione più golosa.

Al **pastry chef** l'interpretazione e l'uso del caffè nel dessert al piatto. Con un'attenzione particolare rivolta a: bambini, persone affette da intolleranze o allergie e tutti i gourmand più esigenti.

CIBC: 21-22-23 Gennaio

CILA: 23-24 Gennaio

CICS: 24 Gennaio

RIMINI FLAIR CHALLENGE: 25 Gennaio

SELEZIONI:
Sabato 21
Domenica 22

FINALI
e PREMIAZIONI:
Lunedì 23

CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria valido per il WBC (World Barista Championship)

Max 24 partecipanti

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista", competizione patrocinata da SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) e SCAA (Specialty Coffee Association of America).



SELEZIONI:
Lunedì 23 mattina

FINALI
e PREMIAZIONI:
Martedì 24
pomeriggio

CILA Campionato italiano Latte Art valido per il WLA (World Latte Art Championship)

Max 10 partecipanti

In questo tipo di gara i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. La gara è composta da tre fasi distinte: un turno preliminare, un round di semifinale e la finale a cui partecipano i 6 migliori concorrenti. In finale ciascun barista produrrà sei bevande: 2 Caffè Latte identici, 2 Latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate in "tazze scelte a caso" = ODD CUPS. Le figure da realizzare negli espressi macchiati, nel latte e la forma della "Joker's cup", saranno decretate facendo girare la "ruota dell'arte" = "WHELL OF ART".



SELEZIONI, FINALI
e PREMIAZIONI:
Martedì 24
pomeriggio



CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits valido per il WCS (World Coffee in Good Spirit Championship)

Max 10 partecipanti

La gara si compone di due fasi distinte, una preliminare ed una fase finale. I concorrenti durante il turno preliminare hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti di tempo per produrre quattro bevande: due caffè caldi a base di alcool (uguali), e due caffè freddi a base di alcool (uguali). La bevanda deve essere a tema con il paese che ospita il Campionato. I migliori sei concorrenti si sfideranno nel turno finale in cui sono chiamati a produrre quattro bevande: due irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool.



SELEZIONI, FINALI
e PREMIAZIONI:
Mercoledì 25
mattina

Rimini Flair Challenge

Max 10 partecipanti

I concorrenti dovranno preparare due drinks: Il primo in Working Flair ed il secondo in Exhibition Flair, inoltre ogni competitor dovrà versare ad inizio gara su un tin preposto al lato del bar top la misura di 1 1/4 Oz che verrà ritirata immediatamente dal giudice tecnico che ne verificherà la misura nell'exacto pour.

Il drink potrà essere inventato o già esistente ma la ricetta dovrà essere consegnata anticipatamente alla giuria che ne verificherà la corretta preparazione.



Gli enti promotori



Sulla scia di quanto avvenuto negli USA con la costituzione della **SCAA Specialty Coffee Association of America**, nasce a Londra nel 5 giugno del 1998 la **Specialty Coffee Association of Europe** in rappresentanza della maggior parte dei paesi Europei.

Sotto l'egida dello **SCAE** e del suo Chapter Italiano, a Marzo del 2008 nasce a Retorbido (PV) l'**Associazione Campionati Italiani Baristi - A.C.I.B.** che, si prefigge di divulgare la cultura e l'arte della caffetteria italiana, valorizzando l'alta scuola del nostro Paese a livello nazionale ed internazionale patrocinando ed organizzando i campionati nazionali per i baristi.

SCAE si dedica alla promozione della cultura del caffè anche attraverso gare riservate ai baristi, tra cui spicca il **World Barista Championship**, che in Italia trova la sua realizzazione nel **CIBC (Campionato Italiano Baristi Caffetteria)**.

La principale attività dell'Associazione **ACIB - SCAE** è la promozione di convegni, incontri ed iniziative afferenti al mondo della **Coffee Culture**, per garantire ai baristi del Bel Paese un solido background ed una competenza professionale su tutti i livelli, nonché promuovere e fornire un indirizzo quale regolamentazione alle scuole di caffetteria **SCAE**.

Altro punto fondamentale della "mission" **ACIB SCAE** è fornire preparazione, curare e gestire il training per i campioni italiani che, gareggiando anno dopo anno ai campionati mondiali **SCAE**, danno vita e continuità al Team Italia.



per info: acib.scae@gmail.com

Partner



www.gambarini-multi.com

Sigep

21-25 gennaio 2012 Rimini
33° Salone Internazionale Gelateria
Pasticceria e Panificazione Artigianali

g.maioli@riminifiera.it - s.mariani@riminifiera.it
Tel. 0541 744521 - Fax 0541 744772

Organizzato da

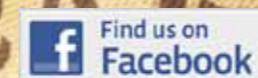


Rimini Fiera SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini



I Campioni
del Caffè
si incontrano
a **Sigep**

Rimini Fiera
21-25 Gennaio 2012



www.sigep.it

con il patrocinio di



in collaborazione con



Organizzato da



SIGEP COFFEE: un grande evento

Sigep Coffee è un grande momento di promozione della cultura del caffè: sotto i riflettori tutta la filiera, dalla pianta al prodotto servito.

All'evento parteciperanno i migliori bartender e barmade del mondo, punto di riferimento per i baristi desiderosi di aggiungere qualità e professionalità al loro lavoro, grazie al contatto diretto con i professionisti del settore.

In scena competizioni uniche nel loro genere. Nelle tre edizioni Sigep 2012, 2013, 2014 si svolgeranno le finali dei **Campionati Italiani Baristi**.

