

# SCAE- World Latte Art Championship (CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART)

## Finali Italiane



## REGOLAMENTO



Le regole del Campionato Nazionale devono essere le stesse del Campionato Mondiale. Queste sono:

## **Obbiettivo**

Ogni concorrente, entro non più di 8 minuti, preparerà e servirà:

2 Caffé Latte identici o 2 Latte macchiati caldi e identici, utilizzando solo gli ingredienti latte e caffè, e come attrezzatura, una macchina del caffè espresso professionale un grinder e le tazze.

2 Espresso Macchiati caldi e identici in tazze, utilizzando solo gli ingredienti latte e caffè, e come attrezzatura, una macchina del caffè espresso professionale, un grinder e le tazzine.

2 Bevande Personalizzate calde utilizzando qualsiasi attrezzatura o ingrediente decorativo per la superficie della bevanda.

Le tre coppie di bevande devono essere servite separatamente, ma in qualunque ordine. I disegni presentati in ogni coppia di bevande devono essere identici. Il disegno deve essere annunciato in anticipo.

## **Il Caffé**

Il concorrente è libero di usare caffè di sua scelta.

## **Il Latte**

Il concorrente dovrà usare il latte fornito dall'organizzazione che sarà il Barlat di Parmalat. Il Barlat è un latte a lunga conservazione addizionato di proteine. Per maggiori informazioni contattare 9bar al seguente indirizzo e mail: [info@9bar.it](mailto:info@9bar.it)

## **Altri Ingredienti**

Qualsiasi ingrediente commestibile decorativo può essere utilizzato per la superficie della bevanda personalizzata, altrimenti solo latte e caffè sono gli ingredienti permessi.

## **Tazze, bicchieri, ecc.**

Il bicchiere o la tazza per il Latte Macchiato o il Caffé Latte può essere di qualsiasi misura o forma, ma il diametro interno non deve superare i 90 millimetri.

Il Caffé Macchiato deve essere servito dentro una tazzina da espresso di qualsiasi misura o forma, ma il diametro interno non deve superare i 60 millimetri.

La Bevanda Personalizzata può essere servita in qualsiasi tipo di coppa, bicchiere o tazza senza limitazioni riguardo alla superficie.

**Tutte le bevande devono essere servite accompagnate da piattini, cucchiaini e zucchero. Nient'altro è permesso.**

I concorrenti devono portare le proprie tazze, bicchieri, ecc. I concorrenti devono utilizzare la macchina del caffè espresso professionale e il grinder forniti dall'organizzazione. L'organizzazione comunicherà il tempo necessario ad ogni concorrente per allenarsi nell'area di gara.

## **Giuria**

Ci saranno 1 Capo Giuria e 4 giudici. 2 giudici saranno responsabile di valutare il gusto delle bevande (Giudice Sensoriale). 2 giudici saranno responsabile di valutare l'impressione artistica (Giudice Visivo). Il Capo Giuria avrà il compito di cronometrare il tempo totale e di registrare il punteggio.

## **Punteggio**

Ogni giudice darà un punteggio da 1 a 10 esprimendo il proprio giudizio individuale riguardante solo la bevanda servita.

Dettaglio dei vari giudizi:

### **Giudice Sensoriale**

Gusto 10 punti  
Globale 10 punti  
= Totale 20 punti

### **Giudice Visivo**

Visuale 10 punti  
Globale 10 punti  
= Totale 20 punti

Il cronometrista detrairà 5 punti per ogni 15 secondi di tempo supplementare. Se un concorrente finisce 15 secondi o più prima del limite di tempo, il cronometrista aggiungerà 5 punti. Il Capo Giuria può anche detrarre fino a 20 punti per pulizia inadeguata nel tempo concesso.

## **Registrazione del Punteggio**

I punteggi saranno mostrati subito dopo ogni singola prova. Il Capo Giuria mostrerà i punteggi per ogni bevanda utilizzando un tabellone pubblico. Il Capo Giuria adeguerà il punteggio finale per tenere conto il tempo preso da ogni concorrente.

## **Criterio di Giudizio: Gusto**

### Caffé Latte / Latte Macchiato

Gusto distinto di caffè espresso.  
Gusto distinto di latte.  
Armonia tra le due.  
La bevanda dovrebbe essere bilanciata e possedere un corpo cremoso.  
Temperatura piacevole.

### Espresso-Macchiato

Gusto distinto di caffè espresso.  
Carattere cremoso di latte.  
Temperatura piacevole.

## Bevanda Personalizzata

Gusto distinto di caffè espresso.

Gusto distinto di latte.

Armonia tra le due.

Il gusto degli elementi decorativi dovrebbe essere in armonia con il caffè espresso e il latte.

La bevanda dovrebbe essere bilanciata e possedere un corpo cremoso.

Temperatura piacevole.

### **Criterio di Giudizio: Visuale**

I disegni sulle due bevande in ogni coppia dovrebbero il più identici possibili. I disegni dovrebbero anche essere in armonia con le tazze e bicchieri usati. Altri elementi giudicati sono: contrasto, difficoltà e complessità del disegno.

### **Criterio di Giudizio: Globale**

I punteggi saranno dati in base al modo in cui il concorrente usa gli ingredienti (in pratica, rispetto alle sue tecniche ed all'igiene).

I Punteggi dovrebbero riflettere lo stile del barista, prestazione personale, presentazione e annuncio corretto della decorazione.

### **Criterio di Giudizio: Tempo**

Quando il concorrente sarà pronto ad iniziare, farà un cenno al Capo Giuria, e il cronometro partirà non appena il Capo Giuria darà il suo assenso. Il cronometro si fermerà quando l'ultima bevanda sarà davanti all'ultimo giudice.

Il concorrente avrà 8 minuti di tempo per preparare l'area di gara. Questo include la pratica con la macchina del caffè espresso e grinder, nonché sistemare tutti gli ingredienti e le attrezzature necessari per la gara. La preparazione degli espressi e del latte non può essere fatta prima dell'inizio del tempo di gara.

Il concorrente avrà 8 minuti di tempo per preparare le 6 bevande. Questo include qualsiasi elemento decorativo sulla bevanda.

Il concorrente avrà 8 minuti per la pulizia.

## Attrezzature

I modelli delle macchine del caffè espresso Brasilia per la gara di Latte Art saranno:

2 <<Excelsior>> da 2 gruppi con controllo digitale.

Versione caldaia *rised* di 12 litri (70% acqua-30% vapore) con scambiatori di calore e circolazione termosifonica fissato a 1.1 bar con la possibilità di regolare la temperature di ogni singolo gruppo con le valvole di riduzione di flusso poste dopo gli scambiatori di calore.

Il sistema speciale di circolazione d'acqua <<Bullone Rosso>> garantisce la massima stabilità termica con una variazione di non più di +/-0,5°C in qualsiasi condizione lavorativa.

La lancia del vapore non utilizza la valvola in ceramica.

I Macinatori Saranno Gino Rossi MC Competition Grinder

Per informazione aggiuntiva, rivolgersi al website di Brasilia S.p.a.: [www.brasilia.it](http://www.brasilia.it)

o contattare Andrea Lattuada:

E mail [info@9bar.it](mailto:info@9bar.it) .

Tel. 0380 37 20 55

E' possibile scaricare il regolamento su [www.9bar.it](http://www.9bar.it)