



Dell'Espresso Napoletano



Regolamento gara LEVA CONTEST SPEED

La gara Leva Contest Speed è di proprietà di Francesco Costanzo, dell'Associazione Maestri dell'Espresso Napoletano e de La San Marco S.p.A., ed è organizzata sotto la loro egida.

Partecipanti

Alla gara si possono iscrivere uomini e donne di qualsiasi nazionalità, solo se maggiorenni.

Squadre

I partecipanti che gareggiano devono presentarsi in squadra, ogni squadra è composta da due persone.

Regole di partecipazione

Il presente regolamento è vincolante per il corretto funzionamento della gara. Se un partecipante viola una o più di queste regole espresse in questo regolamento sarà automaticamente squalificato.

Strumenti di gara

Tutti i baristi si sfideranno adoperando lo stesso modello di macchina da espresso che sarà di tecnologia "a leva". L'organizzatore mette a disposizione dei concorrenti anche il macinacaffè che sarà di tipo professionale con dosatore, le tazzine in ceramica, i piattini di servizio, i cucchiaini.

Tutti i partecipanti gareggeranno con il medesimo caffè tostato in grani fornito dagli organizzatori.

Gara

La gara consiste nella preparazione del maggior numero di espressi erogati con macchina a leva nel tempo prestabilito di un'ora. L'espresso è la bevanda che si presenta in tazza in forma bifasica, ovvero da una porzione di liquido scuro sovrastato da una schiuma detta crema. La presenza della crema che copre completamente il liquido sottostante è parte integrante della definizione di espresso. Non è permessa l'aggiunta di alcun altro ingrediente e/o additivo alla dose di caffè macinato.



Prima dell'inizio della gara i concorrenti devono regolare il grado di macinatura secondo la loro preferenza affinché il caffè espresso sia erogato a regola d'arte e in un tempo che non deve essere inferiore ai 20 secondi.

I concorrenti devono attenendosi alle seguenti regole che valgono per ciascuna erogazione che può essere effettuata alternativamente da uno dei due concorrenti che formano la squadra:

- a. Erogare la dose di caffè macinato dal macinacaffè nel filtro doppio del portafiltro evitando sprechi di macinato.
- b. Pressare il caffè con pressino presente sul macinacaffè facendo pressione dal basso verso l'alto.
- c. Agganciare il portafiltro e avviare l'estrazione caricando il sistema di estrazione con azionamento dell'apposita leva posizionata sul gruppo erogatore. L'espresso deve essere erogato nelle tazze fornite dall'organizzatore con estrazione a filtro doppio.
- d. Interrompere l'estrazione al raggiungimento di un livello di bevanda dai 25 ai 30 ml. Il concorrente addetto all'erogazione sposta le due tazzine pronte dalla macchina espresso al vassoio fornito dall'organizzatore.

Terminata l'erogazione del caffè in tazza e posizionate le tazze sul vassoio, il secondo componente della squadra prende il vassoio e posiziona le tazzine su apposito piattino e cucchiaino.

I concorrenti devono assicurarsi che il caffè espresso presentato ai giudici deve essere esente da qualsiasi contaminazione come per esempio di acqua, caffè macinato, gocce di sudore, latte, ecc.

Componenti

Ogni squadra è composta da due componenti che possono alternarsi nel ruolo di barista e battitore in qualsiasi momento durante la gara.

Caffè validi

Saranno considerati validi soltanto i caffè che:

- a. Sono completi di tazza con bevanda erogata tra i 25 e i 30 ml, piattino e cucchiaino.
- b. Non presentano segno e/o gocce di caffè sulle parti esterne di tazza, piattino e/o cucchiaino.
- c. Saranno erogati e posizionati validamente sul tavolo di gara prima che i Giudici abbiano ordinato la fine della competizione

Divieti

Durante la gara è fatto assoluto divieto di:

- a. Chiedere l'interruzione della gara.
- b. Chiedere di ripetere la gara.



- c. Cambiare le strumentazioni in uso.
- d. Cambiare uno o entrambi i componenti della squadra in gara.
- e. Cambiare il caffè in uso.
- f. Pulire tazzine, piatti o cucchiaini una volta macchiati.
- g. Sostituire tazze, piattini, cucchiaini una volta macchiati.

Preparazione caffè ai Giudici

Le serie di caffè serviti ai giudici devono corrispondere a: 1 cucchiaino, 1 piattino, 1 tazza di espresso erogata come da regolamento.

Area di gara

L'area di gara ha le seguenti caratteristiche: due postazioni paritetiche allestite ciascuna con 1 macchina da espresso a leva a tre gruppi, un macinacaffè con dosatore, un tamper, un battifondi, un vassoio, tazzine, cucchiaini e piattini a sufficienza

Procedura di gara

Il barista ha a disposizione 15 minuti sull'area di gara per allestire l'area, regolare il macincaffè e provare le attrezzature.

Tempo di gara

Ogni squadra ha a disposizione 60 minuti sulla pedana di gara per gareggiare. Il conteggio del tempo inizia quando i giudici ordineranno lo start.

Attrezzatura

Verranno messe a disposizione dall'organizzazione le seguenti attrezzature:

- Macchine per espresso a leva a tre gruppi
- Macinadosatori
- Battifondi
- Tamper
- Tazzine
- Piattini
- Cucchiaini
- Vassoi
- Panno per pulizia delle attrezzature.

Abbigliamento

I concorrenti devono rispettare le indicazioni degli organizzatori in merito all'abbigliamento. In particolar modo dovranno indossare specifiche divise/maglie/grembiuli ove



l'organizzazione lo decreti. I gareggiatori che non rispetteranno l'abbigliamento richiesto dagli organizzatori potranno essere squalificati.

Squalifica ritardo

I partecipanti che non si presenteranno in tempo alla gara verranno automaticamente squalificati.

Macchina caffè espresso

I partecipanti non possono cambiare i componenti prestabiliti della macchina espresso (per esempio, non possono cambiare i filtri e/o il portafiltro dati in dotazione). Nell'area di gara nessun oggetto estraneo potrà essere posto sotto i tavoli.

Set-up

Il barista ha a disposizione 15 minuti per preparare l'area gara, sistemare le attrezzature, allestire il tavolo di servizio e provare le attrezzature. Durante questa fase sono ammessi nell'area di gara solo i concorrenti gareggiatori e le persone preposte dall'organizzazione.

Gara

Ogni squadra ha a disposizione 60 minuti per la sua gara. Il tempo partirà dopo l'entrata in area gara dei giudici e non appena questi annunceranno lo start. Farà fede il tempo preso dal capo giudice come inizio gara.

Composizione Giuria

Ogni gara è osservata e giudicata da 2 Giudici tecnici. Uno dei due giudici verrà nominato Capo Giudice di gara in gara.

Valutazione Caffè validi

Le valutazioni dei 2 giudici potrà dare luogo a:

- Caffè valido: contado ai fini della gara.
- Caffè non valido: non considerato ai fini della gara.

I caffè la cui validità è incerta verranno giudicati in ultima analisi dal Giudice Capo nominato per la gara.

Debriefing

Dopo l'annuncio dei risultati, ogni squadra avrà modo di guardare le proprie schede di valutazione con i giudici e chiarire eventuali dubbi. Se dovessero esserci delle contestazioni, deve essere informato il capo giudice che deciderà in merito sulla base delle norme di questo regolamento.