



Regolamento gara LEVA CONTEST SENSORY

La gara Leva Contest Sensory è una gara di proprietà di Francesco Costanzo, dell'Associazione dei 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.

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 della 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 senza dosatore on demand, 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 nell'estrazione di tre erogazioni con filtro doppio corrispondenti a 6 caffè espressi della maggiore qualità possibile con macchina con tecnologia di estrazione a Leva nel tempo massimo di 15 minuti.

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.

Tutti i caffè devono essere estratti mediante i seguenti passaggi:

- a. Erogare una porzione di caffè dal macinino.
- b. Pressare il caffè con pressino manuale e con un'azione dall'alto verso il basso.
- c. Agganciare il portafiltro ed avviare l'estrazione.
- d. Posizionare le due tazzine sotto i beccucci erogatori.
- e. Interrompere l'estrazione o attendere la sua naturale fine in base al risultato che il concorrente vuole ottenere.

Componenti

Ogni squadra è composta da un solo concorrente.

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.

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

I 6 caffè espressi serviti ai giudici devono avere tutti: 1 cucchiaino, 1 piattino, 1 tazza di espresso erogata come da regolamento.



Area di gara

L'area di gara ha le seguenti caratteristiche: una postazione allestita con 1 macchina da espresso a leva, un macinacaffè on demand, una bilancia, un tamper, un battifondi, tazzine, cucchiaini e piattini a sufficienza.

Procedura e tempo di gara

Il concorrente ha a disposizione 15 minuti complessivi in pedana di gara per allestire l'area, provare le attrezzature, regolare il macinacaffè, regolare la temperatura dell'acqua, decidere la dose di macinato, erogare i caffè di prova e servire i 6 caffè espressi ai 3 giudici in sequenza.

Attrezzatura

Verranno messe a disposizione dall'organizzazione le seguenti attrezzature:

- Macchina per espresso a leva con possibilità di regolazione della temperatura dell'acqua
- Macinacaffè on demand
- Battifondi
- Tamper
- Tazze
- Piattini
- Cucchiaini
- Panno per pulizia attrezzature

Il concorrente può portare con una bilancia di precisione per la misurazione della dose di caffè macinato.

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 gareggianti che non rispetteranno l'abbigliamento richiesto dagli organizzatori potranno essere squalificati.

Squalifica ritardo

I gareggianti 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

Tutti i baristi in gara hanno a disposizione 20 minuti, prima dell'inizio della competizione, per perlustrare l'area di gara. Durante questa fase sono ammessi nell'area gare solo i baristi gareggianti e le persone preposte dall'organizzazione.

Gara

Ogni Barista ha a disposizione 15 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 sarà osservata e giudicata da 3 Giudici tecnici. Uno dei tre verrà nominato Capo Giudice di gara in gara

Valutazione dei caffè

La gara consiste nella realizzazione di 6 caffè espresso della più alta qualità possibile. Ognuna delle 3 coppie di caffè è valutata, da una team di 3 giudici di gara (un giudice tecnico e due sensoriali) secondo i seguenti parametri:

- a. Correttezza delle operazioni di estrazione e pulizia dell'area di lavoro, pressatura corretta della dose.
- c. Esame visivo
- d. Esame olfattivo
- e. Esame gustativo

Ad ognuna di queste 4 categorie, i tre giudici assegneranno un punteggio di minimo 0 e massimo 10 punti. Nella specie, il giudice tecnico si occuperà di valutare la correttezza del parametro a) mentre i due giudici sensoriali valuteranno la bevanda dal punto di vista sensoriale.

Il Barista che otterrà i maggior punteggio sulle tre estrazioni risulterà vincitore. Il punteggio massimo possibile è 450 punti.

Caffè non validi

Saranno considerati non validi, e quindi riceveranno 0 punti, i seguenti caffè:

- Caffè mancanti di una componente del set (tazza, piattino, cucchiaino)
- Caffè non consegnati al tavolo dei Giudici.
- Caffè consegnati oltre il tempo dei 15 minuti.
- Caffè rovesciati anche parzialmente.
- Caffè presentati con tazzina, piattino e/o cucchiaino macchiati.



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.

Cosa cerca il giudice

Il barista deve dimostrare di possedere controllo, tecnica e capacità di descrizione sensoriale dei caffè presentati ai giudici.

Valutazione tecnica e sensoriale

I punti di gara sono assegnati tenendo conto dei seguenti elementi:

1. Correttezza delle operazioni di estrazione

Esecuzione di tutte le operazioni prodromiche alla realizzazione della bevanda espresso: scelta della granulometria, pulizia del filtro, corretta dosatura, corretta pressatura con pressino manuale, pulizia con acqua della doccetta, corretto uso delle attrezzature, pulizia della postazione.

2. Tempo di estrazione

Valutazione del tempo impiegato nell'erogazione del caffè tra pre-infusione e infusione (meno di 20 sec; tra 20 e 25 sec; tra 25 e 30 sec; oltre i 30 secondi; ecc.)

3. Esame visivo

Valutazione del colore, della eventuale tigratura, della tessitura, dello spessore, dell'elasticità e della resistenza della crema dell'espresso.

4. Esame olfattivo

Valutazione di intensità, qualità e persistenza aromatica della bevanda, anche in base al caffè in uso. Valutazione di eventuali difetti olfattivi.

5. Esame gustativo

Valutazione di intensità, qualità e persistenza del gusto acido, dolce e amaro. Valutazione del bilanciamento gustativo.



6. Esame tattile

Valutazione di intensità e qualità del corpo della bevanda.

7. Valutazione della bevanda zuccherata

I Giudici, dopo la valutazione della bevanda al naturale, utilizzeranno 4 g di saccarosio per la dolcificazione del secondo espresso presentato per la valutazione delle corrispondenti caratteristiche sensoriali dell'espresso giudicato al naturale.

Corrispondenza voto - giudizio

Voto 0: Elemento invalido

Voto 1: Pessimo

Voto 2: Cattivo

Voto 3: Scadente

Voto 4: Scarso

Voto 5: Mediocre

Voto 6: Sufficiente

Voto 7: Discreto

Voto 8: Buono

Voto 9: Distinto

Voto 10: Ottimo