



## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

XVI "Elba Drink"

### **HOTEL HERMITAGE\*\*\*\*\***

**Giudizio tecnico:** Attenersi al regolamento ufficiale dei concorsi regionali e nazionale.

**Decorazioni:** Possono essere portate già pronte, ma montate in office.

Gli ingredienti (bottiglie, succhi, centrifughe, spremute, sciroppi ecc.) e le attrezzature da lavoro devono essere portate dai partecipanti

### **PUNTEGGI**

1° <i>Aspetto e presentazione del concorrente</i>	5 punti
2° <i>Mancato raffreddamento dello shaker, mixing glass</i>	4 "
3° <i>Presa dello shaker in direzione errata</i>	2 "
4° <i>Errata proporzione degli ingredienti nel bicchiere</i>	3 "
5° <i>Sporcare il piano di lavoro</i>	4 "
6° <i>Toccare le decorazioni commestibili con le mani</i>	4 "
7° <i>Superare il tempo massimo di 7 minuti previsti</i>	2 "
8° <i>Disinvoltura e sorriso del concorrente</i>	5 "

*Il totale è di 29 punti, che il concorrente si troverà sommato non commettendo errori.*

### **Regolamento punteggi giuria di Degustazione**

<i>Decorazione</i>	<i>da 1 a 7 punti</i>
<i>Aspetto</i>	<i>da 1 a 7 punti</i>
<i>Gusto</i>	<i>da 1 a 20 punti</i>

**P.S.: ogni concorrente dovrà presentare 3 drink, con relative guarnizioni che possono anche essere portate da casa ma assemblate in office. I Drink non devono superare i 12° di volume**

**Nel caso di parità prevarrà il punteggio del gusto.**

**Si ricordano inoltre le grammature: Long Drink (premio Elba Drink) 15 cl**

**N.B: il cocktail a basso contenuto alcolico riguarda esclusivamente il Concorso Long Drink**

**LE RICETTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 10 SETTEMBRE 2011**