



## Regolamento gara LEVA CONTEST

La gara Leva Contest è di proprietà di Francesco Costanzo e dell'Associazione dei Maestri dell'espresso napoletano. La gara è organizzata dall'Associazione dei Maestri dell'espresso napoletano.

### Partecipanti

Alla gara possono iscriversi baristi e bariste di qualsiasi nazionalità, solo se maggiorenni.

### Squadre

I partecipanti che gareggiano devono presentarsi in squadra.

Ogni squadra è composta da due persone. Qualora uno dei due componenti la squadra sia impossibilitato a gareggiare, l'altro membro del team dovrà provvedere a comunicare agli organizzatori il nome di un eventuale sostituto, almeno un giorno prima dallo svolgimento della gara, pena, l'esclusione dalla competizione.

### Regole di partecipazione

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

### Strumenti di gara

Tutti i baristi si sfideranno adoperando la stessa strumentazione di base che sarà messa a disposizione dei gareggianti dall'organizzazione.

Questa comprende:

- ◆ numero due macchine di tecnologia "a leva" con tre gruppi erogatori ciascuna
- ◆ macinacaffè professionale con dosatore
- ◆ tamper



- ◆ battifondi
- ◆ 1000 tazzine in ceramica
- ◆ 1000 piattini di servizio
- ◆ 1000 cucchiaini
- ◆ vassoi di servizio
- ◆ panni di pulizia per le attrezzature

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. Si ricorda che un caffè espresso è una bevanda che si presenta in tazza in forma bifasica, ovvero composta da una porzione di liquido scuro sovrastato da una schiuma detta crema. La presenza della crema è quindi indispensabile al fine della valutazione degli espressi erogati dai concorrenti.

Si ricorda inoltre che non è in alcun modo permessa l'aggiunta di 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, tenendo conto che non sono permesse estrazioni effettuate in meno di 20 secondi.

Si ricorda che l'erogazione potrà essere effettuata alternativamente da uno dei due concorrenti che formano la squadra.

I seguenti passaggi devono essere rispettati per ciascuna erogazione:

- a.** Prelevare la dose di caffè macinato dal macinacaffè e riporlo nel filtro doppio del portafiltro, evitando sprechi di macinato.
- b.** Effettuare il tamping .
- c.** Agganciare il portafiltro e avviare l'estrazione. 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 compreso tra i 25 e i 30 ml. Sia il concorrente addetto all'erogazione che quello addetto al servizio, possono spostare i caffè erogati dalla macchina al vassoio fornito dall'organizzatore.

Terminata l'erogazione del caffè e posizionate le tazze sul vassoio, il battitore della squadra provvederà a spostare le tazzine sul proprio piattino, che dovrà essere provvisto di cucchiaino. E' fatto obbligo al battitore di posizionare i caffè sul tavolo dei giudici, seguendo un ordine prestabilito, ovvero procedendo da un lato all'altro del tavolo. Non sarà accettato che le tazzine vengano sistemate in modo casuale, pena l'eliminazione delle stesse.

I concorrenti devono assicurarsi che ciascuna tazzina, ciascun piattino e relativo cucchiaino siano presentati ai giudici privi di qualsiasi contaminazione come per esempio di acqua, caffè, polvere di caffè, gocce di sudore. Pena eliminazione della tazzina.

## Componenti

Ogni squadra si compone di due membri 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 della tazza, sul piattino e/o sul cucchiaino.
- c.** Saranno erogati e posizionati validamente sul tavolo di gara prima che i Giudici abbiano ordinato la fine della competizione.
- d.** Una volta posizionata la tazzina sul tavolo di valutazione, questa non potrà essere ripresa dai gareggianti.

## Divieti

Durante la gara è fatto assoluto divieto di:



- ◆ Chiedere l'interruzione della gara.
- ◆ Chiedere di ripetere la gara.
- ◆ Cambiare le strumentazioni in uso.
- ◆ Cambiare uno o entrambi i componenti della squadra in gara.
- ◆ Cambiare il caffè in uso.
- ◆ Pulire tazzine, piatti o cucchiaini una volta macchiati.
- ◆ Sostituire tazze, piattini, cucchiaini una volta macchiati.
- ◆ Che entrambi i gareggianti utilizzino contemporaneamente la macchina.

### **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 gemelle, 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 e set-up**

Il barista ha a disposizione 15 minuti sull'area di gara per prepararla, regolare il macinacaffè e provare le attrezzature. Durante questa fase sono ammessi nell'area di gara solo i concorrenti gareggianti e le persone preposte dall'organizzazione.

### **Tempo di 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. Durante questa fase sono ammessi nell'area di gara solo i concorrenti gareggianti e le persone preposte dall'organizzazione.

### **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 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 non può essere portato nessun oggetto che non sia stato fornito dagli organizzatori.

### **Composizione Giuria**

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

### **Valutazione Caffè validi**

Le valutazioni dei 2 giudici potrà dare luogo a:

- a) Caffè valido: contato ai fini della gara.
- b) Caffè non valido: non considerato ai fini della gara.

I caffè non validi saranno spostati dal tavolo e/o contrassegnati dai giudici secondo modalità che restano a discrezione dell'organizzazione.

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.

