



## Regolamento gara LEVA CONTEST SENSORY

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

### **Partecipanti**

Alla gara si possono iscrivere baristi e bariste 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'organizzazione mette, inoltre, a disposizione dei concorrenti un macinacaffè professionale on demand senza dosatore, un tamper, un batti fondi, un panno, 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 coppie di espressi erogati con filtro doppio della maggiore qualità possibile nel tempo massimo di 15 minuti, adoperando una macchina da espresso con tecnologia a Leva.

Si definisce espresso una bevanda che si presenta in tazza in forma bifasica, ovvero da una porzione di liquido scuro sovrastato da una schiuma detta crema. Detta composizione è condizione minima per la validità ai fini della gara di una tazzina 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 sia inferiore ai 20 secondi.



I gareggianti dovranno effettuare tutte le prove di estrazione ed impostare i settaggi prima di passare all'erogazione delle tre coppie di espresso servite ai giudici in sequenza, e tutte le operazioni di gara dovranno essere completate nel tempo di 15 minuti.

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. Effettuare il purge
- d. Agganciare il portafiltro ed avviare l'estrazione.
- e. Posizionare le due tazzine sotto i beccucci erogatori.
- f. 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 15 e i 30 gr, 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 il caffè in uso.
- e. Pulire o sostituire tazzine, piatti o cucchiaini una volta macchiati.

### **Preparazione caffè ai Giudici**

I 6 set di 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 e relativa attrezzatura

### **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 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
- Bilancia di precisione
- Tamper
- Tazze
- Piattini
- Cucchiaini
- Panno per pulizia 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 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, uno di essi sarà giudice tecnico e 2 saranno giudici sensoriali. 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. I concorrenti riceveranno dai Giudici, in sede di briefing, le indicazioni sulle caratteristiche sensoriali che devono ricercare, ovvero la definizione della "Tazza Ideale" in termini di Flavore (Aromi + equilibrio dei gusti + corpo)

Il Barista che otterrà il maggior punteggio sulle tre estrazioni risulterà vincitore.

### **Over time**

I baristi che supereranno il tempo stabilito di 15 minuti per terminare la gara andranno incontro ad una penalizzazione. La penalizzazione consisterà nella decurtazione di 5 punti per ogni slot di 30 secondi, e quindi sarà pari a:

Overt ime da 1 a 30 secondi: - 5 punti



Over time da 31 a 60 secondi: - 10 punti

Over time da 61 a 90 secondi: - 15 punti

E così a seguire

### **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 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 concorrente 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. I Giudici sensoriali ricercheranno nelle caratteristiche sensoriali dei caffè presentati la corrispondenza con la "Tazza Ideale" descritta in fase di briefing.

### **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: Caratteristica assente

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