



## REGOLAMENTO

### **1. Denominazione**

L'Istituto Espresso Italiano (IEI), con la partnership tecnica dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC), bandisce il concorso Espresso Italiano Champion.

### **2. Svolgimento**

Il concorso si articolerà in selezioni e in una finale. Le selezioni potranno essere organizzate in qualsiasi parte del mondo da:

- a. aziende IEI;
- b. entità che abbiano un rapporto commerciale con aziende IEI (es. distributori, concessionari, importatori)
- c. partner Iiac.

IEI raccoglierà le candidature per l'organizzazione delle selezioni e le armonizzerà. Alla finale della competizione accederanno solamente i vincitori delle singole selezioni (uno per nazione per organizzatore).

### **3. Finalità**

Il concorso ha la finalità di mettere in evidenza la bravura e la professionalità dei baristi e delle bariste nella preparazione dell'Espresso Italiano e del Cappuccino Italiano con riferimento ai profili di conformità dei due prodotti certificati secondo il Disciplinary tecnico per la certificazione della qualità sensoriale del caffè a marchio Espresso Italiano e del Cappuccino Italiano.

### **4. Comitato Tecnico**

Al Comitato Tecnico sono demandate le decisioni sulle modalità di gara. Il Comitato Tecnico agisce per votazione a maggioranza. Ne fanno parte:

- a) Luigi Morello, presidente IEI
- b) Carlo Odello, direttore generale IEI
- c) Luigi Odello, presidente IIAC
- d) Mario Fregoni, presidente International Academy of Sensory Analysis
- e) Lino Stoppani, presidente Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe-Confcommercio)

### **5. Partecipazione**

Possono partecipare alle selezioni tutti i baristi e le bariste, di qualsiasi parte del mondo, in particolare gli Espresso Italiano Specialist. La partecipazione sarà accettata in ordine di iscrizione fino ad esaurimento dei posti definite dall'organizzatore delle selezioni.

### **6. Postazione di lavoro**

Ogni partecipante avrà a disposizione:

- una macchina per espresso qualificata per Espresso Italiano Certificato a due gruppi;
- un macinadosatore qualificato per Espresso Italiano Certificato;
- una miscela qualificata per Espresso Italiano Certificato;
- latte fresco di alta qualità.

### **7. Svolgimento**

Il partecipante avrà undici minuti di tempo per:

- Tarare il macinadosatore;
- Preparare 4 espresso;
- Preparare 4 cappuccini.

#### **8. Direzione di gara**

La direzione di gara sarà svolta da una figura designata dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) che avrà i seguenti compiti:

- chiamare i partecipanti alla prova senza che questi conoscano il loro turno;
- controllare la giuria tecnica e la giuria sensoriale;
- mantenere la massima riservatezza in modo che i giudici sensoriali non vengano a conoscenza dei nomi dei partecipanti.

#### **9. Giuria tecnica**

La giuria tecnica sarà costituita da due giudici. La giuria tecnica è destinata alla postazione alla quale i partecipanti avranno accesso con modalità random (sorteggio con assegnazione di codice alfabetico al concorrente). I giudici non dovranno avere la possibilità di conoscere in anticipo quali saranno i concorrenti da giudicare. Il giudice valuterà ogni partecipante in funzione della manualità nella corretta preparazione delle bevande e del suo stile, con valutazione unica su scala 0-9.

#### **10. Giuria sensoriale**

La giuria sensoriale è costituita da quattro giudici con qualifica di Assaggiatore Iiac che operano in modo individuale con valutazione unica su scala da 0 a 9. Ogni giuria sensoriale può valutare al massimo 15 concorrenti utilizzando l'apposita scheda Espresso Italiano Champion.

La giuria sensoriale deve essere posizionata in modo che nessun giudice possa sapere da quale partecipante sono state realizzate le preparazioni.

#### **11. Valutazioni**

Le valutazioni verranno eseguite attraverso la media delle valutazioni sensoriali alla quale sarà sommata la media delle valutazioni tecniche. In caso di ex-aequo i criteri per determinare la classifica saranno la media delle valutazioni tecniche, successivamente la media delle valutazioni sensoriali, infine il tempo effettivo.

#### **12. Riconoscimenti**

Il vincitore della selezione riceverà una targa dagli organizzatori sulla quale sarà riportato il logo IEI, il logo degli organizzatori e il titolo di Espresso Italiano Champion con l'identificazione della competizione.

I vincitori delle selezioni parteciperanno alla finale. Il vincitore della finale sarà proclamato Espresso Italiano Champion dell'anno in corso e riceverà la relativa targa di riconoscimento dallo IEI.

#### **13. Pubblicità e riservatezza**

Gli organizzatori si riservano di utilizzare qualsiasi mezzo a loro disposizione per pubblicizzare i vincitori mentre, pur non essendo materialmente possibile mantenere l'anonimato degli altri partecipanti, cercheranno di evitare qualsiasi cosa possa costituire discredito per la loro professionalità (comunicazione di classifiche e simili).



**14. Inappellabilità del giudizio e foro di competenza**

Il giudizio espresso dalla giuria tecnica e dalla giuria sensoriale è inappellabile. Per ogni controversia è competente il foro di Brescia.