

**3º Torneo de CAFÉ y ESPIRITUOSAS**  
**22 de agosto, en Exigí Buen Café 2022**  
**Auspicia: FAEMA- Milkaut- Tia Maria**

**EXIGÍ**  
*buen*  
**CAFÉ**

**BUENOS • AIRES**

**Por tercer año se realizará en la [feria de cafés Exigí Buen Café](#), el Torneo de Café y Espirituosas en el escenario FAEMA**

**APOYA TIA MARIA y MILKAUT**

El Torneo promueve recetas de bebidas innovadoras que muestran el café y las bebidas espirituosas en un formato de competencia.

Esta competencia destaca las habilidades del barista/ bartender en un entorno donde el café y el alcohol se combinan perfectamente. Desde el tradicional café irlandés (con whisky y café) hasta combinaciones únicas de cócteles.

**Cómo participar**

**Cada bartender / barista deberá crear un coctel con café y enviar su recetas o armar un video realizando la misma a [info@exigibuencafe.com](mailto:info@exigibuencafe.com) antes del 10 de agosto 2022.**

## Selección de los finalistas

Una vez subidas todas las recetas, un jurado de expertos en el mundo del café y de la coctelería, seleccionará a 5 bartenders que serán los finalistas del torneo y competirán en el 3º Torneo de Cafés y Espirituosas

El Torneo se realizará en el escenario FAEMA en el marco de la [8va edición de la Feria de Cafés de Calidad Exigí Buen Café.](#)

## LA FINAL

### Los Cócteles

Para la final del Torneo, cada finalista tiene que crear **dos cocteles con café, un café irlandés con crema Milkaut y un trago creado por el participante que incluya Tia Maria en su elaboración .**

**Los competidores deberán producir** dos irlandeses y dos bebidas de autor.

### 1.Coctel: Café Irlandés:

El café irlandés, deberá **contener en su receta café, espresso o filtrado**. El bartender / barista dispondrá de un barista que preparará el café en el momento con el grano dispuesto por la organización. Si decide usar un método filtrado, tanto el café como los métodos, correrán por cuenta del participante En este cóctel, no podrán traer o preparar ninguna infusión, preparación, maceración etc, con anterioridad.

Para realizar el café irlandés, el competidor podrá utilizar cualquier tipo de whisky y de cualquier nacionalidad.

Para realizar el Café Irlandés, al competidor se le proporcionará **crema de leche Milkaut**. La cantidad será a discreción del competidor en busca de un balance de sabores.

El Café Irlandés, deberá ser caliente o tibio.

### 2. Coctel de autor Tía María.

Este cóctel los bartenders - baristas deberán **elaborarlo con los destilados o ingredientes que elijan (y traigan)** y debe tener Tia María. Respecto del café, podrá ser realizado tanto con café expreso como con cualquier otro método o técnica de café filtrado. El competidor dispondrá de un barista que preparará el café en el momento con el grano dispuesto por la organización.Si el competidor no usa espresso; el método deberá ser traído por el concursante. Si o si, el coctel deberá contener café y se espera poder sentirlo sensorialmente.

**La cristalería** para ambos cocteles deberá traerla cada participante, también sus herramientas y demás utensilios para la preparación o presentación de los cocteles.

**La organización solo dispondrá para cada participante lo siguiente:**

*Maquina de café espresso*

*Crema de leche Milkaut*

*Tia Maria*

*Hielo*  
*Espacio para la realización del coctel.*  
*Barista para realizar el café espresso.*

### **Bebidas**

Los cocteles deberán ser realizados con las bebidas que el participante decida quien deberá traerlas para la preparación del cóctel. Sólo se entregará Tia Maria y crema de leche Milkaut.

### **Tiempo**

Todos los participantes contarán con 5 minutos para preparar su estación de trabajo y 10 minutos para elaborar ambos cocteles, en el caso de superar este tiempo tendrán se les restara puntaje de acuerdo a la cantidad de minutos que excedan.

## **LAS FASES**

### **FASE 1: Reclutamiento**

Del 1 de julio de 2022 al 10 de agosto de 2022 los Participantes tendrán tiempo para enviar su recetas o video.

En el reclutamiento la receta será evaluadas por un jurado que determinará quienes serán los finalistas.

### **FASE 2: Selección de recetas**

El día 10 de agosto de 2022 un jurado (compuesto por 3 –tres- personas de notable trayectoria y conocimiento en el mundo de las Bebidas alcohólicas) seleccionará las 5 (cinco) mejores recetas conforme los criterios que se describen a continuación:

- Apariencia: El Participante será evaluado en la apariencia general del trago, la cristalería, el garnish, el color y la forma de presentarlo son todos los puntos a tener en cuenta a la hora de evaluar.
- Originalidad: En esta categoría será evaluada la originalidad del contenido de su trago como en la forma de la preparación.
- Técnica: La técnica será evaluada de acuerdo a sus movimientos a la hora de manejar las herramientas (coctelera, pinzas, un colado o doble colado, etc.) y en la preparación de trago final.

### **FASE 3: Finalistas**

El día 10 de agosto de 2022 se anunciarán los 5 Participantes finalistas.

### **3.3- FASE 4: Final**

El día 22 de agosto 2022, se realizará la Final del Torneo , a la cual asistirán la prensa y espectadores particulares (la “Final”). Ese día deberán presentarse los 5 (cinco) finalistas en la locación que el Organizador informará oportunamente.

Cada participante deberá asistir con sus insumos pre elaborados, su cristalería, herramientas y bebidas para realizar los dos cocteles que el jurado evaluará.

En esta etapa los puntos se sumarán de la siguiente manera:

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	JUSTO
<u>Apariencia:</u> El Participante será evaluado en la apariencia general del trago una vez terminado, la cristalería, el garnish, el color y la forma de presentarlo son todos los puntos a tener en cuenta a la hora de evaluar.	15 a 20	10 a 15	5 a 10	0 a 5
<u>Aroma:</u> El aroma es tan importante como como la apariencia, tener en cuenta lo cautivante que puede ser el trago.	15 a 20	10 a 15	5 a 10	0 a 5
<u>Sabor:</u> El sabor lo es todo, evaluar si el trago está equilibrado en todos sus sabores e ingredientes.	15 a 20	10 a 15	5 a 10	0 a 5
<u>Originalidad:</u> En esta categoría será evaluada la originalidad del contenido de su trago como en la forma de la preparación.	15 a 20	10 a 15	5 a 10	0 a 5
<u>Técnica:</u> La técnica será evaluada de acuerdo a sus movimientos a la hora de manejar las herramientas (coctelera, pinzas, un colado o doble colado, etc.) y en la preparación de trago final.	15 a 20	10 a 15	5 a 10	0 a 5