



5º Torneo de CAFÉ y ESPIRITUOSAS

28 de agosto, en Exigí Buen Café 2023

Auspicia

TIA MARIA – IBERITAL/FIORENZATO

- ⇒ **Por quinto año se realizará en la [feria de cafés Exigí Buen Café](#), el Torneo de Café y Espirituosas auspiciado por Tia Maria e Iberital**
- ⇒ 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.
- ⇒ **La novedad de este año es que los competidores deberán ser apadrinados por su cafetería o bar.**
- ⇒ Los locales que serán reconocidos con un **premio de Exigí Buen Café; si su competidor gana el torneo.**
- ⇒ El torneo estará dirigido por el reconocido barman y especialista en café, **Federico Cuco**

Pasos para participar

Paso 1. Formulario. La cafetería, bar o restaurante deberá inscribir al competidor que lo represente en ESTE FORMULARIO. Se aceptarán sólo 20 inscriptos.

Paso 2 . Receta. Cada bartender / barista inscripto deberá **crear un coctel con café y TIA MARIA**; y enviar su receta a info@exigibuencafe.com antes del 5 de agosto 2023.

Paso 3. Selección. Una vez recibidas todas las recetas, un jurado de expertos dirigido por Federico Cuco, seleccionará a 5 bartenders que serán los finalistas del torneo y competirán en el **5º Torneo de Cafés y Espirituosas Tia Maria en Exigí Buen Café**

Paso 4. Pruebas con TIA MARIA. Las cafeterías y bares recibirán botellas de TIA MARIA para realizar las pruebas previas al Torneo.

Paso 5. Competencia. El Torneo se realizará en el **Escenario iberital-Fiorenzato** en el marco de la **10º edición de la Feria de Cafés de Calidad Exigí Buen Café.**

La final

REGLAMENTO 5º Torneo de Café y Coctelería

1.Los Cócteles: uno con TIA MARIA y otro Irlandés

A. Para la final del Torneo, cada finalista deberá que crear **dos cocteles con café**, un café irlandés 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 con TIA MARIA

A1. 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, así como crema. Todos los insumos deberán ser traídos por el competidor.

El Café Irlandés, deberá ser caliente o tibio.

A2. Coctel de autor TIAMARIA

En este cóctel los bartenders - baristas deberán **elaborarlo con los** destilados o ingredientes que elijan (y traigan) y debe tener si o si contener TIA MARIA.

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.

B. Insumos.

La organización solo dispondrá para cada participante lo siguiente:

Maquina de café expreso

Barista para preparar el expreso

TIA MARIA

Hielo

Espacio para la realización del coctel.

El resto deberá traerlo el concursante

C. 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

D. 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 20 de junio de 2022 al 5 de agosto de 2023 los Participantes tendrán tiempo para enviar su recetas o video.

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

FASE 2: Selección de recetas

El día 10 de agosto de 2023 un jurado dirigido por Federico Cuco seleccionará las 5 (cinco) mejores recetas conforme los criterios que se describen a continuación.

	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

FASE 3: Finalistas

El día 10 de agosto de 2023 se anunciarán los 5 Participantes finalistas y sus locales patrocinadores .

3.3- FASE 4: Final

El día 28 de agosto 2023, 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