



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



**GOLDEN EDITION**

## **National Etna Cocktail Competition**

nella ricorrenza del 50° anniversario della fondazione dell'Istituto

**Giarre, 03 - 06 Maggio 2023**

### **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

#### **Art. 1 - L'ORGANIZZAZIONE**

L'IPSSEOA "G. Falcone" di Giarre (CT) per festeggiare il 50° anniversario dalla nascita dell'istituto organizza, dal **03 al 06 maggio 2023**, la **Golden Edition di "National Etna Cocktail Competition"**, evento a cui è lieto di invitare gli Istituti Alberghieri d'Italia per il percorso Sala e Vendita. Il Concorso è riservato agli studenti delle classi quarte e quinte degli istituti alberghieri (due studenti per istituto).

La novità di quest'anno è la presenza in gara degli studenti di quinto anno che negli ultimi due anni non hanno avuto modo di confrontarsi sul mondo del bere innovativo. La manifestazione rappresenta uno stimolo per i discenti ed un approfondimento fra aziende alberghiere ed operatori del settore sul cambiamento del mondo del bere miscelato. Un momento per discutere di bere miscelato consapevole e responsabile, e che faccia riscoprire le bevande che hanno cambiato il concept della mixology, utilizzando un prodotto del territorio di provenienza.

#### **Art. 2 - OBIETTIVO DEL CONCORSO**

Il concorso si pone come obiettivo principale la scoperta merceologica dei prodotti. Fondamentale sarà conoscere i prodotti utilizzati in gara, e gli aspetti più importanti, anche in lingua inglese, utili all'esposizione del cocktail, tenendo conto della fase di vendita del prodotto finale, esaminata da esperti Madre Lingua. Gli studenti, quindi faranno una prova solo orale in lingua inglese e valutati secondo una griglia allegata al bando.

#### **Art. 3 - PARTECIPANTI AL CONCORSO**

La gara è riservata esclusivamente agli studenti degli Istituti alberghieri di tutte le IV e V classi del percorso Sala - Bar. Partecipano ufficialmente due studenti accompagnati da un insegnante tecnico pratico e/o dal Dirigente Scolastico. L'istituto può partecipare anche con due alunni di V anno e gareggerà nella sezione riservata alle V classi. Il concorso prevede che partecipino due studenti 1 di IV anno settore Sala e Bar che preparerà il Medium Drink ed 1 di V anno che preparerà il Fancy drink. Ogni scuola ha due possibilità di vincere nelle diverse categorie.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



## **I docenti accompagnatori saranno responsabili dei discenti durante tutte le attività del concorso.**

La competizione prevede la preparazione di tre cocktail per categoria (MEDIUM DRINK e FANCY DRINK) che siano a basso contenuto alcolico. Per la categoria Medium drink è previsto l'utilizzo di un massimo 4 CL. di alcool, mentre per la categoria Fancy drink un massimo di 7cl.

### **Art. 4 - IL TEMA DEL CONCORSO**

L'edizione 2023 ha come tema il Gin dell'Etna, il vino dell'Etna Cantina Tornatore ed i prodotti dell'azienda Mercanti di Spirits ideali per la preparazione sia dei Medium Drink che dei Fancy drink. Negli anni precedenti sono stati organizzati dei Master delle aziende in gara propedeutici per la realizzazione dei cocktails in questa edizione. Per entrambe le categorie è previsto l'abbinamento con gli agrumi di Sicilia, il miele, la frutta di stagione, i distillati di base, i liquori, le creme, gli sciroppi e le bibite frizzanti analcoliche. Il **Gin** è uno tra i distillati più famosi e riconoscibile nel mondo, grazie al fascino e alle qualità tipiche. È un superalcolico molto versatile in quanto ottimo da degustare liscio come digestivo e molto richiesto nei cocktails. Tra questi il Gin Volcano dell'Etna sarà quello che in questa edizione abbraccerà gli agrumi di Sicilia creando dei cocktails inediti poco alcolici. Per ulteriori info sul prodotto vi invitiamo a visitare il sito di appartenenza.

### **Art. 5 - ISCRIZIONE AL CONCORSO**

La "SCHEDE RICETTA COCKTAIL" (All.3) dovrà essere inviata, debitamente compilata, entro il **05 Aprile 2023**, ai seguenti indirizzi mail: [ctrh010007@istruzione.it](mailto:ctrh010007@istruzione.it) - [rosario.zappala@alberghierogiarre.com](mailto:rosario.zappala@alberghierogiarre.com) (referente concorso). Gli Allegati 2 e 3 saranno inoltrati appena ricevuta l'adesione al concorso.

### **Art. 6 - REGOLE DI PREPARAZIONE**

L'allievo dovrà rispettare quanto segue:

#### **1) Prodotti da utilizzare**

- Lo studente di IV anno preparerà il cocktail MEDIUM DRINK mentre lo studente di V anno il FANCY DRINK utilizzando i prodotti della lista messi a disposizione dalla scuola organizzatrice (Vedi All.2 "PANIERE PRODOTTI").
- Lo studente troverà sul banco di lavoro la spremuta d'arancia e di limone fresca.
- Ci sarà un'area riservata dove poter preparare le decorazioni.

#### **2) Tecniche e innovazioni da utilizzare. È consentito,**

- L'uso delle tecniche (Neat, Layer, Shake & Strain, Stir & Strain, Floating, Pounded, Double strain, Smoked, Air and velvets, Throwing).



- L'uso di effetti decorativi (stratificazioni, smoked, ecc.).
- L'innovazione negli ingredienti, nella tecnica e negli effetti decorativi, che deve rispettare i criteri alla base della preparazione di un cocktail (tale innovazione verrà valutata secondo il caso).

### 3) Composizione ricette

- Il concorrente dovrà inviare la propria "SCHEDA RICETTA COCKTAIL" (All.3) compilata in ogni sua parte.
- La ricetta dovrà essere espressa in centilitri: cocktail MEDIUM DRINK da 10 CL., cocktail FANCY DRINK da 16 CL.
- I cocktails dovranno contenere al massimo 7 ingredienti del "PANIERE PRODOTTI" (All.2) comprese le gocce. Non c'è limite per i componenti della decorazione che può essere posizionata sul bordo o all'interno del bicchiere.
- Non si possono utilizzare prodotti preparati precedentemente in altri luoghi dal concorrente se non quelli realizzati in office sotto il controllo dei giudici (es: infusi, mieli aromatizzati, frullati, centrifugati e spremute varie).
- È consentito utilizzare o un ingrediente alcolico o un prodotto per guarnire il cocktail tipico del territorio di provenienza accuratamente sigillato o chiuso. (La guarnizione è un ingrediente da considerare nei 7).
- Ogni concorrente avrà a disposizione circa 1 mt. lineare di banco per la preparazione dei suoi tre cocktail.

### 4) Utilizzo dei bicchieri

I bicchieri da utilizzare messi a disposizione dall' istituto organizzatore sono della linea RCR Luxion Eco Crystal glass linea Melodia; il calice da 21 cl. è da utilizzare per il Medium drink, mentre il tumbler grande da 24 cl. per il Fancy drink. La novità di quest'anno è utilizzare dei bicchieri che possono rimarcare la presentazione di un cocktail da Golden Edition.





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



## 5) Tempo di preparazione

Per entrambe le categorie il tempo limite concesso per la preparazione è di 6 minuti al banco di preparazione.

## 6) Decorazioni

- Dei tre cocktails per categoria solo uno deve essere decorato.
- Le decorazioni dei cocktails devono essere composte unicamente da frutta e/o verdura.
- Le decorazioni dovranno essere preparate e finite in office e poste sul bicchiere alla fine della preparazione.
- I prodotti utilizzati nella decorazione dovranno essere commestibili.
- Cannucce, ciliegine e stick saranno forniti dall'organizzazione.
- Nella composizione della ricetta la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata.
- Non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, ecc.).
- La frutta che non è inserita nella lista degli ingredienti "PANIERE PRODOTTI" (All. 2), sarà a carico della scuola partecipante.

## **Art. 7 - PRESENTAZIONE ED ORDINE DI USCITA DEI CONCORRENTI**

- I concorrenti devono presentarsi al banco di preparazione esclusivamente con la divisa del proprio istituto.
- L'ordine di uscita dei concorrenti avverrà per estrazione: verrà attribuito un numero da esporre ben in vista sulla giacca, tale numero sarà quello riportato sui bicchieri che dovrà utilizzare.
- I concorrenti si presenteranno al banco da lavoro in batterie da 3 o da 4 in base al numero dei partecipanti.
- Si dovranno comporre in totale tre cocktail per ogni categoria, di cui due da presentare alla giuria di degustazione, mentre uno, decorato, da presentare al giudice delle decorazioni.
- Ogni studente dovrà avere la propria attrezzatura da lavoro.

## **Art. 8 - COMPOSIZIONE DELLE GIURIE**

Sono previste quattro giurie:

- **GIURIA DI DEGUSTAZIONE** - composta da due giudici degustatori che assegneranno i punteggi secondo l'aspetto (da 1 a 15), l'aroma (da 1 a 10) e il gusto (da 1 a 30 punti). Totale



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



max.punti 55 per ogni giudice degustatore.

- **GIURIA TECNICA** - formata da fiduciari AIBES sarà posizionata ai lati del banco bar e giudicheranno i concorrenti in base alla tecnica usata, all'eleganza, alla divisa e al corretto utilizzo degli ingredienti ed altri requisiti, COME DA SCHEDA GIUDICE TECNICO AIBES con totali punti 40.
- **GIURIA DECORAZIONE** - composta da uno chef esperto in decorazioni e scultore vegetali che avrà a disposizione un'unica scheda per valutare la decorazione con un punteggio che va da 1 a 20 con la possibilità di utilizzare anche il ½ punto (es.: 2 – 2,5 – 3 – 3,5 ecc.).
- **GIURIA ENGLISH PERFORMANCE** - composta da due esperti in lingua inglese che valuteranno i singoli concorrenti sull'esposizione del cocktail, tenendo conto la fase di vendita del prodotto finale. Verrà attribuito un punteggio che va da 1 a 10 con la possibilità di utilizzare anche il ½ punto (es.: 2 – 2,5 – 3 – 3,5 ecc.).

#### **Art. 9 - PUNTEGGI**

A conclusione, la somma delle quattro schede stabilirà il vincitore per ogni categoria. In caso di parità di punteggio si farà riferimento al più alto punteggio totale del gusto, a seguire tecnica e decorazione ed infine sorteggio.

La presenza di un ingrediente alcolico o di un prodotto per guarnire il cocktail tipico del territorio di provenienza, accuratamente sigillato o chiuso non influenzerà il punteggio finale, ma darà diritto ad un premio speciale per la migliore ricetta.

#### **Art. 10 - PREMI**

Saranno premiati i primi 3 classificati di ogni categoria. Sono previsti anche dei premi speciali (migliore tecnica, migliore decorazione, miglior gusto, migliore istituto e migliore english performance).

#### **Art. 11 - DISPOSIZIONI FINALI**

**Per tutto ciò non espressamente previsto, si rinvia alle regole previste dal regolamento AIBES consultabile sul sito nazionale [www.aibes.it](http://www.aibes.it).**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



## SISTEMAZIONE ALLOGGIO

Il viaggio, il vitto e l'alloggio saranno a carico dell'istituto partecipante ad eccezione di:

- Pranzo del 04 Maggio 2023
- Pranzo e cena del 05 Maggio 2023

Di seguito le strutture indicate dall'Istituto dopo aver effettuato apposita indagine di mercato e relativa convenzione.

STRUTTURA	INDIRIZZO	TELEFONO	SITO WEB	EMAIL
<b>Yachting Palace Marina di Riposto</b>	Via Marinai d'Italia ,7 95018 Riposto (CT)	095 933532	www.yachtingpalace.it	info@yachtingpalace.it
<b>B&amp;B di Charme Alhambra</b>	Via Luigi Orlando, 34 95014 Giarre (CT)	095 932404	www.alhambra-ct.it	info@alhambra-ct.it

**Le sistemazioni previste sono le seguenti:**

**si consiglia la sistemazione presso lo Yachting Palace Marina di Riposto perché la struttura è più grande e puoi ospitare tutti voi con l'opzione delle camere fino al 20 marzo. Invece il B&B diventa una sistemazione secondaria solo al bisogno con camere solo se disponibili.**

- Dirigenti Scolastici in camere singole;
- Docenti in camere doppie (possibilità della singola, in funzione della disponibilità);
- Studenti in camere doppie/triple.

**I contatti saranno presi tra la scuola partecipante e la struttura scelta.**

## RIEPILOGO SCADENZE

- **24 Febbraio 2023:** Comunicazione adesione al concorso;
- **28 Febbraio 2023:** Invio del paniere dei prodotti messi a disposizione da parte dell'organizzazione (All.2);
- **05 Aprile 2023** Invio Scheda ricetta cocktail da parte degli istituti partecipanti (All.3);
- **03 - 06 Maggio 2023** Concorso "National Etna Cocktail Competition" Golden Ed.

**Si allega la scheda di adesione al concorso, la scheda di degustazione, la scheda del giudice**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i **Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474  
www.alberghierogiarre.edu.it



**tecnico e la scheda della performance in Inglese per conoscere meglio il metro di valutazione.**

## MODULISTICA

La modulistica deve essere inviata esclusivamente tramite e-mail (scheda adesione e ricetta cocktail in formato word) al seguente indirizzo: [rosario.zappala@alberghierogiarre.com](mailto:rosario.zappala@alberghierogiarre.com) – [ctrh010007@istruzione.it](mailto:ctrh010007@istruzione.it).

I partecipanti alla manifestazione **cedono all'IPSSSOA "G. Falcone" di Giarre tutti i diritti** concernenti il materiale e la documentazione relativa al concorso.

## REFERENTI

Referente del Concorso - Prof. Rosario Zappalà

Mobile: 347 6495791 – Mail: [rosario.zappala@alberghierogiarre.com](mailto:rosario.zappala@alberghierogiarre.com)

Referente F.S.: D'Urso Alessandro [alessandro.durso@alberghierogiarre.com](mailto:alessandro.durso@alberghierogiarre.com)

## SEGRETERIA DEL CONCORSO

**IPSSSOA "G. FALCONE"** – Settore Servizi ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Veneto, 4 – Giarre (CT) - Tel. 095 6136515 – Mail: [ctrh010007@istruzione.it](mailto:ctrh010007@istruzione.it)

A.A. Silvana Vitale

## INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Si informa che i dati forniti dai partecipanti al presente Avviso sono raccolti e trattati come previsto dalle norme italiane in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 30.06.2003 n. 196) e come previsto dal GDPR (General Data Protection Regulation) – Regolamento Generale UE sulla Protezione Dati n. 2016/679, in vigore in tutti i Paesi UE dal 25.05.2018.