

# REGOLAMENTO GENERALE

## Esse BarisSta Championship

### 1. Fasi della competizione

Il concorso si articolerà in selezioni regionali, finale nazionale, finale internazionale.

Potranno partecipare alla competizione solo baristi che abbiano un rapporto commerciale con Esse Caffè.

I vincitori delle finali accederanno di diritto alle semifinali e finali di Espresso Italiano Champion.

### 2. 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 Disciplinare tecnico per la certificazione della qualità sensoriale del caffè a marchio Espresso Italiano e del Cappuccino Italiano.

### 3. Partecipazione

Possono partecipare alle selezioni tutti i baristi e le bariste, che lavorano prodotti di Esse Caffè, di qualsiasi parte del mondo. La partecipazione sarà accettata in ordine di iscrizione fino ad esaurimento dei posti definite dall'organizzatore delle selezioni.

### 4. Postazione di lavoro

Ogni partecipante avrà a disposizione:

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

### 5. Svolgimento

L'ordine di gara dei concorrenti sarà stabilito all'inizio della gara tramite sorteggio e assegnazione di una lettera dell'alfabeto ai concorrenti.

Il concorrente avrà 10 minuti di tempo + 1 di extra time per:

- presentarsi e dimostrare le proprie abilità in termini di comunicazione, abilità alla vendita e gestione del cliente (reclamo, troppo esigente etc etc). Verrà giudicato in base all' outfit e alle abilità dimostrate
- verificare pulizia e funzionamento delle attrezzature e della station
- se ritiene opportuno, modificare la granulometria per estrarre la sua tazza ideale
- valutare e descrivere le caratteristiche sensoriali dell'espresso
- estrarre 2 espressi e preparare 2 cappuccini certificati italiani, 2 cappuccini con nostre bevande vegetali (possibile fare latte art, a discrezione del barista)
- Ripristino e pulizia station

### 6. Direzione di gara

Un direttore di gara avrà la responsabilità del corretto svolgimento della gara, con specifica attenzione all'operato di tutti i giudici coinvolti.

### 7. Giuria tecnica

La giuria tecnica sarà costituita da minimo due giudici. I giudici valuteranno ogni partecipante in base alle capacità dimostrate.

## 8. Giuria sensoriale

La giuria sensoriale è costituita da 2 giudici

Ogni giuria sensoriale può valutare al massimo 15 concorrenti.

Il direttore di gara o un suo delegato procede alla taratura dei giudici sia per quanto riguarda l'espresso sia per i cappuccini.

## 9. Giuria marketing

La giuria marketing è composta da un esperto in materia con competenze nel mondo del caffè e della pasticceria.

## 10. Punteggi finali

Tutti i giudici siederanno davanti alla postazione di gara, e valuteranno i candidati sul momento esprimendo un voto da 0 a 10. Il punteggio finale sarà ricavato dalla somma di tutti i voti.

In caso di ex-aequo ci sarà uno spareggio.

## 11. Riconoscimenti e premi

Tutti i partecipanti alla competizione riceveranno:

- un Attestato di Partecipazione
- un pressino Esse Caffè con manico in noce.

Il vincitore della Tappa Regionale riceverà:

- Percorso di formazione completo gratuito de La Classe di Esse
  - Introduzione al Mondo del Caffè
  - L'espresso Perfetto: Gestione delle Attrezzature Professionali
  - Caffetteria Classica e Innovativa: Il Menù del Bar
  - La Preparazione del Cappuccino Certificato Italiano
  - Cappuccino Artistico E Latte Art
  - Bar Manager: Gestione Economica e Gestione delle Risorse Umane
  - Vendere e Conquistare: la Missione del Barista
- Cofanetto Smartbox per un'esperienza gourmet unica per 2 persone in raffinati ristoranti.

Il secondo classificato nella Gara finale riceverà:

- Formazione personalizzata - *Personal Bar Trainer* con il Coffee Master Vito Campanelli:
  - 1 sessione di mezza giornata dedicata allo staff del locale
  - 1 sessione di mezza giornata dedicata esclusivamente al vincitore
- *Kit Esse Caffè per un Cappuccino a Regola d'Arte*
  - Kit composto da 2 brick in acciaio; Spargicacao; Dispenser per topping; Pennetta per latte art.
- Cofanetto Smartbox per un soggiorno esclusivo fra gusto e relax per 2 persone.

Il primo classificato nella Gara finale riceverà:

- Coppa con logo Esse Caffè Barista Championship 2025
- Formazione personalizzata - *Personal Bar Trainer PER IL LOCALE*  
Sessione di una giornata con il Coffee Master Vito Campanelli dedicata all'intero staff.
- Coinvolgimento del cliente in un evento internazionale dell'azienda.  
Presentazione e valorizzazione del locale durante l'evento di Esse Caffè.
- Esclusiva Linea Casa PER IL VINCITORE  
Due strumenti d'eccellenza per portare il caffè del bar nella cucina di casa.
  - Macchina Marzocco Linea Micra
  - Macinadosatore Fiorenzato AllGround Sense

## 12. 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. A tal fine al termine della competizione saranno rese note solo le prime tre posizioni in classifica.

### **13. Inappellabilità del giudizio e foro di competenza**

Il giudizio espresso è inappellabile.

**Tutte le giurie giudicheranno i concorrenti in base ai PARAMETRI previsti dai regolamenti di ESPRESSO ITALIANO CHAMPION, esprimendo però un voto, in sintesi, della prestazione che va da 1 a 10**

**I regolamenti verranno pubblicati e saranno scaricabili sul sito della competizione, che i baristi potranno consultare a loro discrezione.**