

# CONCURSO PATROCINADO POR DALLA CORTE, CENTRAL LECHERA ASTURIANA HOSTELERÍA Y CAFÉ D'ORIGEN

## REGLAMENTO Y NORMAS PARA CONCURSANTES

### 1. CONDICIONES

Todos los concursantes deben leer detenidamente y comprender las normas indicadas más abajo. No se harán excepciones con aquellos concursantes que manifiestan no comprender las Normas y el Reglamento para Concursantes. Se anima a los concursantes a plantear sus dudas antes del concurso.

### 2. LA COMPETICIÓN

Los concursantes serán juzgados por tres jueces. Cada concursante servirá un cappuccino a los tres jueces, que evaluarán la técnica, creatividad, resultado artístico y tiempo.

Los concursantes tendrán que realizar de forma obligatoria con los siguientes diseños artísticos según el azar de los dados:

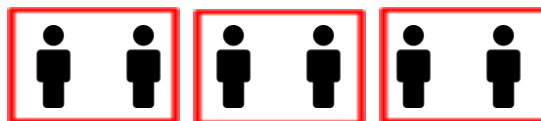
#### Fase I

Se divide en 6 grupos de 2 parejas que competirán ante ellas y realizarán los dibujos del nivel 1 al mejor de tres:



#### Fase II

Los seis finalistas pasan a a la siguiente fase de 3 grupos de 2 parejas que competirán ante ellas y realizarán los dibujos del nivel 2:



#### Fase III

Los tres finalistas pelearán por el 1º, 2º y 3º puesto:



**ESTILO LIBRE**

## 2.1 DEFINICIÓN DE CAPPUCCINO

2.1.1 Un cappuccino es una bebida de proporciones que da lugar a un balance armonioso entre espresso, **Leche Central Lechera Asturiana Hostelería La Original** y espuma (crema de leche). Un cappuccino tradicional es una bebida de ocho onzas (entre 230 y 260 ml.), servido en una taza de cappuccino de porcelana con asa y una base interior redondeada.

Si bien el objeto de este concurso es evaluar la destreza al dibujar en el café con una jarra de leche, por lo tanto, no se tendrá en cuenta aspectos como equilibrio, sabor, temperatura, etc.

(Nota: Los cappuccinos no llevarán cacao en polvo).

## 3. PROCEDIMIENTO DE LA COMPETICIÓN

El marco físico de la competición lo forma un escenario con dos puestos de competición. Cada puesto dispondrá de una máquina espresso de 2 grupos de **DALLA CORTE - Espresso Coffee Machine Icon** y un molino **Dalla Corte Grinder DC One** de espresso con dosificador. A cada uno de los puestos se le asignará un número: uno y dos, que se corresponderá con el horario y puesto asignado a cada uno de los concursantes. Cada periodo de competición dura 30 minutos y se compone de tres fases:

1. 5 minutos de tiempo de preparación.
2. 15 minutos de tiempo de Competición/Actuación.
3. 5 minutos de tiempo de limpieza.

### 3.1 PREVIO AL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Los concursantes pueden acompañarse de música que habrán grabado en un CD durante su tiempo de competición. (La música no contendrá blasfemias y/o palabras soeces). Los concursantes anotarán claramente su nombre y su número de concursante sobre el CD. Será responsabilidad del concursante entregar su CD a la organización o al equipo Audio Visual. También es responsabilidad del concursante solicitar que le sea devuelto el CD tras su competición.

El asistente será responsable de que cada puesto esté preparado tal y como lo haya solicitado el concursante antes del inicio del tiempo de preparación. El asistente comprobará que el molino y el mezclador de cada concursante se hayan colocado a la derecha o izquierda de la máquina de espresso a petición suya.

Los concursantes pueden optar por utilizar el molino que se les suministra o su propio molino. Los concursantes no utilizarán más de un molino durante su actuación.

Sí un concursante trae su propio molino y/o mezclador, habrá que informar a la organización en caso de que el concursante no lo haya hecho aún. El asistente se pondrá en contacto con el concursante antes de iniciarse su tiempo de preparación. Una vez que el puesto asignado al concursante esté recogido y limpio tras la actuación del concursante anterior, el asistente principal y el ayudante del puesto, llevarán el molino y/o mezclador del concursante al puesto asignado, lo colocarán en el lugar adecuado y lo enchufarán. Si el concursante desea colaborar con el ayudante principal en la

colocación de su molino y/o mezclador puede hacerlo, si bien una vez colocado el molino y enchufado no se permitirá al concursante tocar el molino y/o el mezclador y deberá abandonar el escenario inmediatamente. (Nota: Si un concursante utiliza su propio molino, éste deberá estar vacío. No se permiten granos de café en la cámara antes de iniciarse el tiempo de preparación).

Los concursantes deberán hallarse en la sala de preparación 30 minutos antes de su tiempo de preparación programado. Cualquier concursante que no se halle "in situ" al inicio de sus 5 minutos de preparación y/o competición será descalificado.

### 3.2 TIEMPO DE PREPARACIÓN

El primer concursante iniciará su tiempo de 5 minutos de preparación en el primer puesto. El propósito del tiempo de preparación es poner en marcha la estación y preparar el bar para la competición. A cada concursante y puesto de competición se le asignará un asistente de puesto que ayudará al concursante. Una vez el concursante haya llegado a su puesto asignado, el cronometrador avisará al concursante de que el tiempo de 5 minutos ha dado comienzo. El asistente no ayudará al concursante a poner en marcha el puesto. Cada concursante debe manipular por sí mismo su propio material.

En el caso de que un concursante haya traído un objeto o pieza de equipo que no se ajuste a la mesa del puesto suministrada, debe consultar a la organización antes del inicio de sus 15 minutos de preparación, si se le autoriza a dejar el objeto en el suelo siempre y cuando no obstaculice el camino.

Si el concursante ha olvidado parte de su equipo y/o accesorios debe recuperarlos por sí mismo. Ningún objeto puede ser entregado por los ayudantes, miembros de su equipo, seguidores (hinchas) o el público.

Se aconseja a los concursantes realizar extracciones de prueba durante su tiempo de preparación.

No se permitirá a los concursantes que se exceda de los 5 minutos de tiempo de preparación. El cronometrador avisará al concursante cuando falten 5, 3,1 minutos y 30 segundos para finalizar su tiempo de preparación de 5 minutos. Si el periodo de 5 minutos de preparación ha transcurrido y los jueces no están preparados para juzgar la actuación del concursante, se le pedirá que se separe de la máquina.

### 3.3 PROBLEMA TÉCNICO

Si durante el tiempo de preparación y/o tiempo de competición el concursante percibe que hay un problema técnico con la máquina de espresso, el molino y/o mezclador, el concursante deberá levantar la mano y solicitar la presencia del asistente principal (durante el tiempo de preparación o tiempo de competición) y se interrumpirá la toma del tiempo. Si el Juez corrobora la existencia de un problema técnico, éste decidirá el tiempo adicional que se le concederá al concursante. Una vez que el técnico haya solucionado el problema, se reanudará la medición del tiempo del concursante. Si por alguna razón no pudiera solucionarse el problema técnico en un tiempo razonable, los Jueces decidirán si el concursante deberá esperar para continuar con su actuación o finalizarla. Si un concursante debe finalizar su tiempo de competición, el concursante junto con el Juez y la organización fijarán un nuevo horario para realizar posteriormente la competición.

### 3.4 TIEMPO DE COMPETICIÓN

Una vez transcurridos los 5 minutos de preparación y cuando los jueces estén preparados, el Asistente Principal presentará al concursante. A todo concursante se le colocará un micrófono. Sin embargo sólo podrá oírse al concursante durante su actuación real.

El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 15 minutos del tiempo de competición/actuación será responsabilidad del concursante, pudiendo solicitar un control del tiempo en cualquier momento. El Asistente Principal preguntará al concursante si está preparado para empezar. Una vez el concursante confirme que está preparado para empezar, el concursante se situará al lado de la mesa de presentación de los jueces.

Al inicio del tiempo de competición, el concursante se presentará asimismo. Todas las bebidas que los concursantes deseen que sean evaluadas se servirán en esta mesa.

Un ayudante de puesto despejará la mesa de presentación de los jueces a indicación del Juez Principal tras cada presentación.

El tiempo se detendrá cuando el concursante diga "tiempo" El concursante puede decidir cuándo para el reloj. Una vez el concursante diga "tiempo", el cronometrador detendrá el cronómetro. Los jueces registrarán el tiempo final del reloj. En caso de que el reloj no hay funcionado por cualquier razón, el Juez Principal registrará el tiempo proporcionado por el cronometrador de apoyo.

El tiempo límite (sin penalización) para la presentación/competición es de 15 minutos. No se penalizará a los concursantes por finalizar antes.

Si el concursante no ha finalizado su presentación durante los 15 minutos que se conceden, éste podrá continuar hasta completar su presentación.

Sin embargo, se le descontarán puntos del total de su actuación.

### 3.65 TIEMPO DE LIMPIEZA

Una vez el concursante ha finalizado su tiempo de competición, el concursante debería iniciar la limpieza depuesto. El ayudante de puesto despejará la mesa de presentación de los jueces; sin embargo, el concursante es responsable de recoger y limpiar la mesa de su puesto sin asistencia. Se espera del concursante que limpie a conciencia su puesto tras su tiempo de competición. Una vez finalizada la limpieza, el asistente principal inspeccionará el puesto. Si éste considera que el concursante no ha limpiado suficientemente el puesto, consultará con el Juez Principal para determinar si el concursante deberá regresar a su puesto y finalizar la limpieza.

## 4. JUECES

Los concursantes serán juzgados por tres jueces.

1. ANDRÉS PAPARONI
2. DIEGO CAMPOS
3. JOSÉ ALBERTO GONZÁLEZ GÁLVEZ

### 4.1 JUEZ PRINCIPAL

El Juez Principal es el responsable de resolver cualquier situación o problema que surja en el escenario durante la actuación. También es responsable de que los jueces evalúen a cada concursante de acuerdo a los estándares. El Juez Principal tiene la decisión final en cualquier problema o cuestión que se produzca durante las actuaciones.

## 5. CRITERIOS

Se recomienda a los concursantes revisar detenidamente las Normas y Reglamento de Concursantes (este folleto). Los concursantes serán evaluados según los siguientes criterios:

### 5.1 PRESENTACIÓN DE LAS BEBIDAS

En el campeonato se evalúa:

- Contraste +1 punto
- Simetría +1 punto
- Similitud con el patrón solicitado +1 punto
- Tiempo +1 punto
- Textura +1 punto
- Llenado de la taza correcto (ni desborda ni está vacía la taza) +1 punto

En la parte de estilo libre se agregan lo siguiente:

- Creatividad +1 punto
- Dificultad del patrón +1 punto

**\*En caso de empate en puntos se valorará el tiempo de entrega al más rápido y más énfasis en la dificultad del patrón\***

### 5.2 HABILIDADES TÉCNICAS

Se otorgarán puntos en función del conocimiento técnico del concursante en cuanto al manejo de la maquinaria utilizada y cómo se relaciona con el material y el entorno de trabajo incluyendo sus habilidades de limpieza.

### 5.3 IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES

Se otorgarán puntos en función de la impresión total que tengan los jueces sobre el concursante, sobre sus habilidades técnicas y presentación de las bebidas y del concursante mismo.

## 6. INFORMACIÓN ADICIONAL PARA LOS CONCURSANTES

### 6.1 LUGAR DEL CONCURSO

El concurso se realizará en el pabellón DEMO 1 de MEUU (en Chamartín, Madrid), concretamente en el stand de Central Lechera Asturiana Hostelería en el festival de café Coffee Fest.

### 6.2 ESPACIO DE PREPARACIÓN

Se destinará una zona en la que los concursantes se preparen para el concurso. Esta zona estará reservada a los concursantes, acompañantes y personal de la organización. Los concursantes podrán guardar aquí su equipo, accesorios, etc.

### 6.3 FOTOGRAFÍAS Y VIDEOS

Los concursantes ceden los derechos de sus imágenes en el concurso, es decir, la organizadora podrá utilizar los vídeos y fotografías, para promoción y difusión del concurso, a través de los distintos medios publicitarios y redes sociales.

### 7. MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

Los concursantes deben utilizar la máquina de espresso suministrada por Dalla Corte. La máquina de espresso oficial del concurso será el modelo S9 DSP de La Spaziale. La máquina de espresso suministrada no puede ser modificada de ninguna forma, es decir, el concursante no se le permitirá hacer ningún cambio tanto de los componentes externos como internos de la máquina, tales como la lanza de vapor o los portafiltros. La máquina espresso se ajustará según las siguientes especificaciones: Temperatura: 90,5-96 grados C, presión de bomba: 8,5 a 9,5 bares. Cualquier cambio o ajuste hecho a la máquina espresso será motivo de descalificación.

**El molino oficial del concurso será DALLA CORTE - Grinder DC One**

#### 7.1 LA ORGANIZACIÓN SUMINISTRARÁ LOS SIGUIENTES ELEMENTOS EN CADA PUESTO

Mostrador para máquina espresso y molino.

Mesa presentación (Mesa de los jueces).

Máquina espresso de dos grupos **Espresso Coffee Machine Icon**

Molino **Grinder DC One**

Cubo de basura provisto de bolsa.

**Leche Central Lechera Asturiana Hostelería La Original**

**Café D•ORIGEN.**

Tazas y cucharas (1 docena).

Paños secos y limpios (3 unidades).

Bayeta blanca (1 unidad).

Bayeta microfibra color (2 unidades).

Nota: La taza para realizar el concurso es la suministrada por la empresa. Los concursantes serán responsables de su propio equipamiento y accesorios.

#### 7.2 LOS CONCURSANTES DEBEN TRAER LO SIGUIENTE:

Su propia jarra de leche y palillos o pinceles para el cappuccino de libre creación.

### 8. QUEJAS O PROTESTAS DE LOS CONCURSANTES

En caso de que un concursante desee formular una queja o protesta por algo durante la competición, el concursante deberá contactar con el Director del Concurso. Este último determinará si la cuestión puede ser resuelta in situ o si la cuestión requerirá un recurso por escrito tras el concurso.

Si el Director del Concurso decide que la demanda puede solucionarse in situ, se requerirá la presencia de la parte o las partes implicadas para garantizar la justa representación de las mismas. Se analizará la queja del concursante y se tomará una decisión conjunta entre el Director del Concurso y el Juez Principal. El Director del Concurso informará al concursante de la decisión tomada.

## 9. MECÁNICA DEL CONCURSO

La mecánica del concurso está conformada por 3 etapas:

- La primera etapa está formada por 12 concursantes que competirán en 6 rondas, al mejor de 3 por ronda. No está permitido usar el pincel.
- La segunda etapa está formada por 6 concursantes que competirán en 3 rondas, al mejor de 3 por ronda. No está permitido usar el pincel.
- La tercera etapa está formada por 3 concursantes que competirán entre ellos. Primará la creatividad y complejidad. En esta etapa está permitido el uso del pincel.

El juez principal será el encargado de tirar los dados.

Solo estará permitido texturizar una vez por ronda.

## 10. CONCURSANTES

Al concurso podrán presentarse baristas de todo el mundo.

Una vez cerrada la fecha de inscripción, se convocará a los concursantes a una reunión previa al concurso para explicar los aspectos técnicos del concurso, así como, realizar el sorteo con el número de puesto y orden de concurso.

## 11. PREMIOS

Los premios del Concurso de LatteArt serán los siguientes:

- 1º 1000 € + Lote productos de los patrocinadores
- 2º 500 € + Lote productos de los patrocinadores
- 3º 250 € + Lote productos de los patrocinadores