



ESPRESSO PRO

BASES LEGALES — SÁBADO 14/02/2026 (15:00–18:00)

1. CONDICIONES GENERALES

Todos los concursantes deben leer detenidamente estas bases legales. La participación en el campeonato implica la aceptación total de sus normas.

No se aceptarán reclamaciones por desconocimiento del reglamento.

Las dudas deben consultarse **antes** del inicio del campeonato con la coordinación, nunca con los jueces.

El campeonato es **individual**.

Está terminantemente prohibido:

- Recibir ayuda antes, durante o después del tiempo oficial.
- Qué coaches, amigos o público asistan, den instrucciones o comuniquen ajustes.
- Hablar con los jueces o pedir directrices durante la actuación.

Cualquier comportamiento antideportivo, deshonesto o que implique ventaja injusta será motivo de descalificación inmediata.

La organización se reserva el derecho de modificar horarios, rondas o listas de competidores.

Es responsabilidad del participante estar presente cuando le toque competir y en la entrega de premios.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Ubicación

Pabellón 14 – IFEMA Madrid

14 de febrero de 2026

Zona de competiciones de **Coffee Fest Madrid**

2. LA COMPETICIÓN

En Espresso Pro, cada competidor debe preparar **un espresso doble** usando café **Supra Café** (entregado en grano), máquinas espresso **Rancilio** y molinos **Rancilio**, equipos oficiales del campeonato.

El competidor tendrá un tiempo total de **15 minutos** para:

- Colocar su café en el molino
- Calibrar molienda
- Preparar su receta
- Extraer y presentar **un espresso doble**

El espresso será evaluado por su:

- Sabor general
- Dulzor
- Acidez
- Complejidad
- Cuerpo
- Balance

Los competidores conocerán la información y trazabilidad del café **solo en el briefing previo**.

No hay presentación hablada: se entrega la bebida y listo.

3. ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

Todos los competidores deberán cumplir con los siguientes parámetros:

- Se deben usar **portafiltros de dos picos**
- Ratio de extracción obligatorio: **1:2 a 1:3**
- Gramaje obligatorio: **17g a 20g** de café seco
- Tiempo de extracción: **entre 20 y 40 segundos**
- Rendimiento final: **34g a 55g** de espresso líquido
- Temperatura: entre **88°C y 96°C**
- Presión de bomba: **fija** — no modificable
- Molino **vacío** al iniciar; el competidor debe llenarlo, calibrarlo y purgarlo
- Solo se pueden usar las tazas oficiales del campeonato (100–150 ml)
- No se permite añadir nada al café (ni agua, ni azúcar, ni aditivos)

El incumplimiento de cualquier estándar podrá implicar descalificación.

4. PROCEDIMIENTO Y TIEMPOS OFICIALES

Cada competidor contará con:

- **3 minutos de mise en place**
- **15 minutos de competición**
- **3 minutos de limpieza**

4.1 Mise en place — 3 minutos

Incluye:

- Organizar estación
- Encender báscula
- Poner café en el molino
- Comprobaciones iniciales

- Preparación necesaria antes de empezar

Durante este tiempo no se puede extraer café.

4.2 Competición — 15 minutos

El competidor debe decir “**TIEMPO**” para iniciar.

El cronómetro comienza en ese momento.

Durante la competición puede:

- Calibrar molienda
- Realizar tantas pruebas como necesite
- Ajustar dosis
- Ajustar distribución y tamp
- Realizar su extracción final y presentarla en la mesa designada

Debe decir “**TIEMPO**” nuevamente al terminar.

Si no lo hace, el cronómetro no se detendrá y el retraso contará como penalización.

Si supera los 15 minutos, puede acumular hasta **3 minutos de sobretiempo**; más allá de eso, será descalificado.

4.3 Limpieza — 3 minutos

El competidor debe:

- Retirar café sobrante
- Vaciar el molino
- Purgarlo
- Limpiar mesa, máquina y accesorios

La coordinación verificará la estación.

Si no está en condiciones adecuadas, podrá pedirse limpieza adicional.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los jueces evaluarán:

Espresso

- Sabor general
- Dulzor
- Acidez
- Complejidad aromática
- Balance
- Cuerpo
- Uniformidad y ausencia de defectos

Técnica

- Limpieza
- Uso adecuado de equipo
- Fluidez de trabajo
- Organización
- Profesionalidad

Impresión general

- Precisión técnica
- Coherencia

- Ejecución total del espresso
-

6. MATERIAL PERMITIDO Y PROHIBIDO

Permitido

- Báscula
- Cuchara (propia o de la organización)
- Paño personal

Prohibido

- Café propio
- Agua propia
- Termómetros
- Tazas propias
- Cualquier herramienta o accesorio no autorizado
- Modificar máquinas o molinos
- Recibir ayuda o instrucciones externas

La organización dispondrá de materiales básicos, pero el competidor podrá usar su propia báscula o cuchara si lo desea.

7. MAQUINARIA Y MATERIAS PRIMAS

La organización proporcionará:

- **Máquinas espresso Rancilio** (2 grupos)

- **Molinos Rancilio**
- Café **Supra Café** en grano
- Tazas oficiales
- Básculas (limitadas)
- Paños, bayetas, cubos de basura
- Agua para máquina

Todos los equipos estarán previamente revisados por la coordinación.

8. CONDUCTA, PUNTUALIDAD Y RESPONSABILIDAD

- Está prohibido recibir ayuda externa en cualquier forma.
 - La organización **no buscará** competidores ausentes.
 - Los horarios pueden cambiar según necesidad.
 - Todo material sobrante debe quedar en la estación o devolverse.
 - No se permite exhibir marcas que no sean patrocinadores oficiales.
 - Los jueces no atenderán preguntas durante la competición.
-

9. ESPACIO DE PREPARACIÓN

Zona exclusiva para:

- Competidores
- Personal de la organización

Los competidores podrán guardar equipo allí.

10. DERECHOS DE IMAGEN

Los concursantes ceden sus derechos de imagen a la organización para uso promocional en redes y medios.

11. PREMIOS

Primer puesto:

300€ + regalos patrocinadores

Segundo puesto:

150€ + regalos patrocinadores

Tercer puesto:

50€ + regalos patrocinadores

ENTREGA DE PREMIOS Y GESTIÓN DE PAGOS

Los premios económicos serán gestionados y abonados directamente por **Neodrinks**, empresa organizadora del festival y responsable final de los pagos.

Los competidores ganadores deberán proporcionar a la organización, **el mismo día del campeonato**, los siguientes datos obligatorios:

- Nombre completo
- Número de teléfono
- Correo electrónico
- Usuario de Instagram

Estos datos serán usados exclusivamente para la coordinación y entrega del premio económico y de los regalos de patrocinadores.

Plazo de pago:

Los premios económicos pueden tardar entre **15 y 45 días naturales** en ser abonados, dependiendo de los procesos administrativos de Neodrinks. En caso de retraso, el competidor deberá comunicarse únicamente con Neodrinks siguiendo las instrucciones recibidas tras la competición.

La organización del campeonato y el equipo de jueces **no gestionan pagos ni reclamaciones económicas**; su función se limita a la ejecución y validación del campeonato.