



Concorso PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2026
6° edizione

REGOLAMENTO CATEGORIA COCKTAIL

1. Finalità del Concorso

Il concorso, organizzato da TEF S.c.r.l. – Società in house della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere i prodotti tipici del territorio del NordEst Italia, il bere miscelato in modo responsabile e consapevole, e le competenze professionali dei futuri barman e barlady.

2. Tema del Concorso 2026

Il tema per il concorso 2026 è: **“Un Ingrediente del Territorio del NordEst Italia”**.

I partecipanti sono invitati a realizzare un cocktail utilizzando almeno un ingrediente tipico del territorio del NordEst Italia, valorizzandone le caratteristiche.

3. Requisiti di Partecipazione

Il concorso è riservato agli Istituti Alberghieri delle regioni del NordEst Italia. Le modalità di partecipazione sono le seguenti:

1. Ogni Istituto Alberghiero può partecipare con **un solo allievo/a**.
2. L'allievo/a dovrà essere accompagnato da un insegnante dello stesso Istituto.
3. L'allievo/a dovrà indossare la divisa ufficiale del proprio Istituto, pulita e in ordine. I capelli dovranno essere raccolti e il viso dovrà essere ben visibile. È vietato l'uso di piercing, anelli, braccialetti, orecchini e orologi (come previsto dalle normative HACCP).

4. Modalità di Svolgimento del Concorso

1. Ogni concorrente dovrà realizzare **un cocktail** includendo al massimo 7 ingredienti, dei quali almeno uno proveniente dal territorio del NordEst Italia.
2. Per la presentazione, dovranno essere utilizzati unicamente bicchieri in vetro trasparente e non colorato. I bicchieri sono a carico del concorrente.
3. La quantità del cocktail dovrà essere compresa tra i 7 e i 20 cl.
4. Ogni concorrente dovrà preparare **il proprio cocktail in 5 esemplari**: 4 per la giuria e 1 per la foto. Ogni preparazione dovrà essere accompagnata da una presentazione cartacea con la ricetta completa da consegnare alla giuria.

5. Il tempo a disposizione è di 10 minuti per la preparazione dei 4 cocktail e di 10 minuti per la presentazione della ricetta.
6. Una sola bevanda verrà decorata per le foto.

Indicazioni per la ricetta

- La ricetta dovrà essere espressa in centilitri, con misure intere o frazionate (es. 0,5 cl, 1 cl, 2,5 cl, ecc.), oppure con cucchiaini da bar, gocce o dashes.
- Le quantità di frutta, erbe e verdure dovranno essere indicate nella ricetta, specificando le quantità reali utilizzate (ad es. una fetta, mezzo spicchio).
- Le decorazioni e guarnizioni devono essere commestibili e posizionate in qualsiasi punto del bicchiere.
- La decorazione dovrà essere eseguita a fine miscelazione, utilizzando pinzette o guanti puliti o monouso.
- Ogni ingrediente della guarnizione e decorazione dovrà essere riportato sulla presentazione cartacea della ricetta.
- Le decorazioni non influiranno sul numero di ingredienti liquidi consentiti e non saranno conteggiate come ingredienti. Se una decorazione dovesse cadere durante il trasporto al tavolo della giuria, la responsabilità ricadrà sulla sua instabilità, non sul servizio.
- Il concorrente dovrà provvedere all'intera attrezzatura necessaria per la preparazione del cocktail, inclusi gli strumenti per la decorazione e la guarnizione. L'organizzazione non fornirà spremiagrumi, centrifughe o blender. Ogni partecipante avrà a disposizione uno spazio dedicato per le proprie preparazioni, ed è libero di portare succhi già pronti.

5. Criteri di Valutazione

I cocktail saranno giudicati secondo i seguenti criteri:

- **Aspetto Estetico:** da 1 a 20 punti
- **Gusto ed Equilibrio degli Ingredienti:** da 1 a 20 punti
- **Decorazione:** da 1 a 20 punti
- **Tecnica:** da 1 a 20 punti
- **Esecuzione:** da 1 a 20 punti
- **Uso dell'Ingrediente del NordEst Italia:** da 1 a 20 punti

6. Assegnazione dei premi

Il **Premio Pordenone ArtandFood Young** sarà assegnato ai primi tre classificati di ciascuna categoria (Cucina, Pasticceria, Cocktail). Saranno inoltre conferiti i seguenti Premi Speciali:

- **Premio Speciale Confindustria Alto Adriatico:** assegnato all'Istituto Scolastico di appartenenza dei primi classificati di ogni categoria.
- **Premio Speciale Electrolux Professional:** assegnato alla classe del concorrente che si distinguerà per la miglior presentazione cartacea ed esposizione verbale. Il vincitore sarà decretato dalle tre giurie riunite, che valuteranno la qualità e creatività dell'elaborato.

7. Regole Generali

1. Il **giudizio della giuria** è insindacabile.

2. Electrolux Professional mette a disposizione dei partecipanti al Concorso il proprio angolo bar attrezzato con piano di lavoro, lavello, tavolo refrigerato, fabbricatore di ghiaccio. **Tutti gli ingredienti, utensili ed attrezzature particolari sono a carico del concorrente.**
3. Le **foto** realizzate durante la manifestazione e le **ricette** degli elaborati potranno essere utilizzate o pubblicate a discrezione degli organizzatori.
4. L'iscrizione al Concorso implica automaticamente l'accettazione del presente Regolamento in ogni sua parte.
5. **Gli studenti partecipanti dovranno essere regolarmente coperti da polizza assicurativa scolastica a cura dell'Istituto di appartenenza.**

8. Dettagli del Concorso

- **Data e Orario:** Il concorso si terrà il **13 novembre 2026**, dalle ore **9:00 alle ore 13:00** presso **ELECTROLUX PROFESSIONAL**, Pordenone, Via Segaluzza,30.
- **Premiazione:** La cerimonia di premiazione si terrà il **13 novembre 2026 ore 18:30** presso Palazzo Montereale Mantica, Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II n. 56

Note importanti

Definizione di Decorazione e Guarnizione:

- **Decorazione:** Un prodotto edibile (come buccia di frutta, frutta, verdure, erbe, radici) utilizzato per migliorare l'aspetto visivo di un cocktail senza alterarne il sapore. Se la decorazione entra in contatto con il liquido, non comporta penalità.
- **Guarnizione:** Un prodotto edibile che può influenzare l'aspetto o il sapore di un cocktail. Deve essere posta all'interno del bicchiere o usata come aroma sul bordo, come la crustas.

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del GDPR, si informa che i dati personali (inclusi a titolo esemplificativo: fotografie e riprese video) verranno trattati nel rispetto dei principi e della vigente normativa sulla riservatezza dei dati personali. L'informativa è consultabile al seguente link: <https://tef.pnud.camcom.it/privacy/>