



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

DOMENIS 1898

crystal clear tradition



In collaborazione con A.I.B.E.S

Associazione Italiana Barman e Sostenitori

REGOLAMENTO

DOMENIS CUP – Cocktails & Dreams 8^a edizione

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, nell'ambito del Piano delle Attività Annuali, prevede il progetto 'COCKTAILS & DREAMS 2025'.

Istituisce per il giorno **16 aprile 2025** un concorso riservato agli studenti dell'Istituto regolarmente iscritti al secondo, al terzo, quarto e quinto anno delle specializzazioni di Sala e Vendita.

Nell'ambito del progetto, è indetta la **8^a edizione** del concorso denominato 'DOMENIS1898 CUP', in partnership con DOMENIS1898 SRL, storica e importantissima azienda che produce distillati dal 1898, con sede in Cividale del Friuli – (UD), riservato agli alunni del triennio della specializzazione di Sala e Vendita.

Si specifica, in particolare, per l'anno scolastico 2024-25, il concorso prevede:

- per gli alunni iscritti al secondo anno, partecipazione al Concorso 'Cocktails & Dreams';
- per gli alunni iscritti al terzo, quarto e quinto anno della specializzazione Sala e Vendita, partecipazione al Concorso 'Cocktails & Dreams – DOMENIS1898 CUP 8^a edizione'.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli allievi al confronto, mediante prove tecnico-pratiche, capaci di attivare un sano e corretto spirito di competizione e concorrenza.

Il progetto è volto a favorire uno sguardo verso una professione, quella del barman, che affascina i giovani studenti e che rappresenta un importante possibilità di inserimento in ambito lavorativo futuro.

art. 3 Partecipazione

La partecipazione ad entrambe le categorie del Concorso è completamente gratuita.

Partecipano alla gara:

n° 4 studenti per ogni sezione del secondo anno (**Categoria Cadetti**) selezionati dai rispettivi docenti;

n° 4 studenti per ogni classe e per ogni sezione del 3° - 4° - 5° anno (**Categoria Professionisti**), della specializzazione di Servizi di Enogastronomia Settore Sala – Vendita, selezionati dai rispettivi docenti.

Gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta sono a carico dell'Istituto Alberghiero Molfetta. Gli studenti selezionati dagli insegnanti per la **Categoria Professionisti** dovranno far pervenire ai docenti referenti del progetto, entro il 31 marzo 2025 la domanda di partecipazione, la scheda della ricetta completa in ogni sua parte ed una liberatoria alla pubblicazione di foto e ricette su alcuni dei più importanti media di livello locale, nazionale o internazionale.

art. 4 Prove

I partecipanti della **Categoria Cadetti** si confronteranno nella preparazione del cocktail " **ALEXANDRA**", preparato per **1 (una) porzione**.

I partecipanti della **Categoria Professionisti** si confronteranno nella preparazione di un cocktail creativo ed inedito, **after, pre-dinner o all day**, preparato per **2 (due) porzioni**, di cui **1** di presentazione e **1** da sottoporre a giudizio di Giuria qualificata, avente come base alcolica almeno uno dei prodotti messi a disposizione dalla DOMENIS1898 SRL (indicati nel presente regolamento), le cui schede tecniche possono essere visionate e/o scaricate direttamente dal sito del produttore www.domenis1898.com, oltre agli altri ingredienti elencati nella scheda ricetta, salvo disponibilità.

Ove non sia possibile reperire ingredienti particolari, ciascun alunno può provvederle a proprio carico.

Il cocktail creativo deve essere realizzato utilizzando necessariamente **shaker o mixing glass**.

La partecipazione al Concorso prevede l'obbligo per i concorrenti di indossare la divisa ufficiale dell'Istituto Alberghiero Molfetta, i quali dovranno presentarsi presso la Sala GADALETA dell'Istituto alle ore 8,15 del **16 aprile 2025**

Nel giorno della competizione, i partecipanti al Concorso saranno esonerati dalle attività didattiche e potranno abbandonare la sede di gara al termine della premiazione.

art. 5 Giuria

I cocktails realizzati dai concorrenti della **Categoria Cadetti** saranno sottoposti a valutazione da una Giuria composta da esperti dell'associazione di categoria A.I.B.E.S.

I cocktails realizzati dai concorrenti della **Categoria Professionisti** saranno sottoposti a valutazione da una Giuria composta da esperti dell'associazione di categoria A.I.B.E.S. e uno o più rappresentanti della stessa DOMENIS1898 SRL.

La giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede in allegato.

Al termine di ogni categoria di appartenenza saranno formulate delle graduatorie finali.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Non sono ammessi ricorsi.

Art. 6 Premi e riconoscimenti

A tutti i partecipanti al Concorso, sarà rilasciato l'attestato di partecipazione valido come credito formativo.

In caso di '**ex aequo**' per la prima e seconda posizione, verranno effettuate delle prove aggiuntive individuate e comunicate al momento.

NON sono possibili classificazioni in '**ex aequo**' per la terza posizione. In caso di parità di punteggio, si provvederà al sorteggio dell'alunno/a che si classificherà al terzo posto.

Coordinatori del Concorso: Proff. Gerardo Pepe – Nicolò Fabio Pisani

DOMENIS 1898

crystal clear tradition

Prodotti DOMENIS1898 utilizzabili: (consultare schede tecniche sul sito www.domeni1898.eu)

- **FUTURA12 GRAPPA**: le vinacce vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori e vengono accuratamente insilate. La distillazione viene fatta con vapore a bassa temperatura per permettere l'estrazione dei componenti volatili preservando quelli più pregiati. Viene quindi effettuata una rigida selezione delle partite più "morbide" e un'attenta "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (40°) a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. Limpida e cristallina, risulta molto intensa all'olfatto, con profumi fini e definiti e estremamente armonica al gusto, fragrante con sentori fruttati eleganti e persistenti.
- **TRITTICO DOT GIN**: è prodotto con un intenso alcolato di ginepro e *botanicals* accuratamente selezionati che si fondono con puro alcol. Tra questi spiccano gli agrumi, sotto forma di oli essenziali, tra cui bergamotto, mandarino e limone. La gradevole nota speziata è invece apportata dall'angelica e dai frutti del coriandolo. Il risultato è un gin limpido e cristallino, frutto di una ricetta unica nel suo genere per stile e sentori al palato. L'equilibrio delle diverse componenti e la delicatezza dell'insieme lo rende particolarmente adatto alla miscelazione.
- **TRITTICO MINT & HONEY**: liquore di menta e miele dal gusto fresco e delicato, cui gli estratti di erbe aromatiche conferiscono un gusto intenso e balsamico. Con ghiaccio, regala un piacevole e unico fine pasto. L'inconfondibile e unico blend lo rende perfetto anche come ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Liquore dolce e fresco allo stesso tempo. Una base di puro alcol in cui vengono disciolti gli aromi della menta. L'aggiunta di una giusta dose di miele pregiato conferisce un'estrema morbidezza e ne esalta ancor più l'essenza.
- **VEGAN BLUEBERRY**: è il liquore dal profumo fruttato e dal gusto dolce, 100% vegan e biologico, preparato con materie prime di elevata qualità e nel rispetto della sensibilità etica Vegan. Tipico del sottobosco, il mirtillo è un frutto con tradizioni antichissime, che da sempre si distingue per il suo piacevole aroma. Il succo ottenuto dalle bacche di mirtillo, l'alcol e lo zucchero di canna vengono miscelati secondo proporzioni scelte sapientemente secondo un'esclusiva ricetta. Il risultato ottenuto è un liquore dolce e deciso, dal tipico aroma di mirtillo.
- **TRITTICO SHADES OF ORANGE**: color arancio brillante e profumo inconfondibile che caratterizzano le eleganti note aromatiche di questo liquore all'arancia dal gusto unico. Ideale da gustare dopo i pasti, magari insieme a del cioccolato fondente per creare la giusta fusione di aromi e sapori. Dolce e accattivante, ottenuto da selezionate materie prime che gli conferiscono un aroma unico e delicato. Il particolare sentore d'arancia deriva da raffinati oli essenziali aromatici. Sfumano note speziate derivate da ricercati estratti vegetali. Dal moderato contenuto alcolico, è caratterizzato da un'intensa finezza.
- **TRITTICO 1898 VERMUT ROSE'**: un vino aromatizzato dolce, i vini utilizzati il bianco (Friulano) e il rosso (Refosco) rappresentano una base moderatamente tannica che si fonde elegantemente all'aromaticità dell'Assenzio. Gli oli essenziali di arancia dolce e amara conferiscono un gradevole sentore agrumato che ben si abbina al delicato bouquet speziato a cui contribuisce anche l'Origano. *1898 Vermut Rosé* è un vino aromatizzato raffinato e ricercato, dal colore rosso brillante con riflessi vermiglio. Caratterizzato da note agrumate e da un inaspettato finale speziato, è ideale liscio o con ghiaccio accompagnato da zest di arancia o pompelmo rosa a vostro gusto.

- **TRITTICO GINROSE**: la distillazione del ginepro assieme ad altre botaniche produce un gin tipico e molto intenso. Dal carattere spiccatamente agrumato, grazie al contributo del pompelmo e dell'arancia amara, e con un'elegante speziatura data dall'angelica e il coriandolo. Gin cristallino e limpido, la colorazione naturale è vivace. All'olfatto è avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano una camminata in un prato estivo. Dal gusto delicato e morbido, con un'esplosione di sapori in bocca: dapprima arrivano i sentori agrumati per poi lasciare spazio ad uno speziato persistente ed armonioso. Pensato per il mondo della miscelazione, darà un tocco di colore vivace e fresco ai vostri cocktails.
- **TRITTICO 1898 VERMUT BLANC**: Vermut Blanc è un vino aromatizzato dolce. Il vino utilizzato è il bianco Friulano che rappresenta una morbida base all'aggiunta dell'Assenzio e degli estratti vegetali utilizzati. Gli oli essenziali di arancia dolce e amara producono un gradevole sentore agrumato, l'Origano contribuisce piacevolmente alla raffinata nota speziata. Vermut elegante con carica aromatica equilibrata e delicata. Colore ambrato e molteplici sfumature sensoriali caratterizzano *1898 Vermut Blanc*, il vino aromatizzato dal gusto ricco e definito, nato da una base di bianco Friulano a cui sono aggiunte erbe aromatiche e spezie.
- **LUCE DI UVE INVECCHIATA**: rotonda ed elegante, dal colore leggermente ambrato. I profumi intensi e fini all'olfatto accompagnano l'elegante, armonico e persistente gusto in bocca. Un distillato dal moderato tenore alcolico adatto per chi cerca nella grappa il senso di una lunga tradizione. Grappa invecchiata. Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite di grappa più vocate, segue l'invecchiamento per dodici mesi in botti di rovere antico, un legno che rilascia, anche se riutilizzato, il caratteristico colore ambrato. Con questo tipo di tini di legno viene privilegiata, all'estrazione degli aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe. Ciò trasforma un distillato fresco e ricco di punte aromatiche in un'acquavite rotonda ed elegante.
- **TRITTICO BOTANIC BITTER**: è ottenuto da tinte di erbe, cortecce, radici e oli essenziali sapientemente selezionati. Il risultato è un amaro molto gradevole, con un equilibrato tenore zuccherino e una gradazione adatta a valorizzare la parte agrumata dell'aroma. Frutti, fiori e radici che lo compongono raccontano una ricetta fatta di sapori e sentori unici che contraddistinguono il gusto di BOTANIC BITTER.
Con un blend che si avvicina a tutti, BOTANIC BITTER è ideale come aperitivo, anche miscelato, intenso anche degustato freddo. Un nuovo e moderno approccio al classico «amaro». Chiaro, dal colore ambrato/scuro frutto dei *botanicals* utilizzati, gustato liscio permette di distinguere ciascuna delle essenze che lo compongono. Apprezzato come aperitivo, BOTANIC BITTER contiene erbe locali dalle proprietà tonico-digestive. L'inconfondibile e unico blend di note dolci e amare lo rende perfetto anche come ingrediente per la preparazione di cocktail e long drink. Gustato con ghiaccio per conferirgli un tono particolarmente prezioso e moderno.
- **TRITTICO D. OMEN**: bevanda fresca a bassa gradazione dal sapore di mela e agrumi. Ha caratteristiche organolettiche fruttato-agrumate ed è ottenuta dalla miscelazione di una base alcolica pura con oli essenziali e tinture vegetali, tra cui domina la mela. L'aroma agrumato, conferito dalle bucce dell'arancio, è valorizzato da una gradevole base amara derivante anche da china, genziana e rabarbaro. Da consumare liscio a temperatura ambiente, liscio on the rocks, miscelato con una parte di vino frizzante o con succo d'arancia e in altre infinite combinazioni per la creazione di molteplici cocktails e aperitivi.



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA
DOMENIS 1898
crystal clear tradition

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL BERE MISCELATO

SCHEDA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

COCKTAILS & DREAMS 2025 – DOMENIS 1898 CUP 8^a edizione

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 16 aprile 2025

| Scheda valutazione | Eccellente | Buono | Medio | Scarso | Scadente |
|-----------------------|------------|-------|-------|--------|----------|
| Valutazione visiva | 15 | 10 | 08 | 06 | 04 |
| Valutazione olfattiva | 15 | 10 | 08 | 06 | 04 |
| Valutazione gustativa | 15 | 10 | 08 | 06 | 04 |

TOTALE PUNTEGGIO: _____ / 100

MAX: 45 / 100

OSSERVAZIONI E CONSIDERAZIONI FINALI:

VALUTAZIONE VISIVA: valutazione del colore e della presentazione.

VALUTAZIONE OLFATTIVA: valutazione delle sensazioni olfattive, intensità, aroma, finezza, gradevolezza

VALUTAZIONE GUSTATIVA: valutazione dell'equilibrio dei sapori, (dolce, acido, salato, amaro) le sensazioni tattili quali, quella termica prodotta dall'alcol etilico, la rotondità del gusto, l' astringenza.

RAFFREDDAMENTO BICCHIERE: valutare se il bicchiere è ben refrigerato

ETICA PROFESSIONALE: aspetto dell'alunno, portamento e comportamento corretto, divisa e igiene.

II PRESIDENTE DELLA GIURIA

Il risultato è dato dalla somma del punteggio della scheda tecnica e la scheda organolettica



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA
DOMENIS 1898
crystal clear tradition

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL BERE MISCELATO

SCHEDA VALUTAZIONE TECNICA

COCKTAILS & DREAMS 2024 – DOMENIS1898 CUP 8^a edizione

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 16 aprile 2025

| Scheda valutazione | Eccellente | Buono | Medio | Scarso | Scadente | PENALITA' |
|--------------------------|------------|-------|-------|--------|----------|-----------|
| Raffreddamento bicchiere | 10 | 08 | 06 | 04 | 02 | Max 1 pt |
| Raffreddamento shaker | 10 | 08 | 06 | 04 | 02 | Max 1 pt |
| Preparazione tecnica | 15 | 10 | 08 | 06 | 04 | Max 1 pt |
| Etica professionale | 10 | 08 | 06 | 04 | 02 | Max 1 pt |
| Tempo di esecuzione | 10 | 08 | 06 | 04 | 02 | Max 1 pt |

TOTALE PUNTEGGIO: _____

MAX : 55/ 100

OSSERVAZIONI E CONSIDERAZIONI FINALI:

PREPARAZIONE TECNICA: valutazione del muoversi organizzato, utilizzando le qualità tecniche ben definite, saper dosare gli ingredienti con sicurezza.

RAFFREDDAMENTO BICCHIERE: valutare se il bicchiere è ben refrigerato

ETICA PROFESSIONALE: aspetto dell'alunno, portamento e comportamento corretto, divisa e igiene.

RAFFREDDAMENTO SHAKER: valutare se l'utensile usato nella preparazione è ben refrigerato

TEMPO DI ESECUZIONE: max 5 minuti

PENALITA': potranno assegnarsi al massimo 5 punti di penalità, 1 punto per ogni voce di valutazione.

II PRESIDENTE DELLA GIURIA

Il punteggio è dato dalla somma della scheda tecnica e la scheda organolettica



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA



SCHEDA TECNICA

COCKTAILS & DREAMS 2025 – DOMENIS CUP 8^a edizione

NOME DEL COCKTAILS: _____

CATEGORIA: [] pre dinner [] after dinner [] all day

Bicchieri: _____

Mixing glass [] shaker []

| QUANTITÀ | INGREDIENTE |
|----------|-------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Decorazione: _____

L'Istituto Alberghiero Molfetta metterà a disposizione gli ingredienti da voi indicati; nel caso alcuni non fossero reperibili sarà tempestivamente comunicato in modo da poter provvedere alla loro sostituzione o all'eventuale reperimento da parte dell'alunno stesso.

ALUNNO
COGNOME: _____ NOME: _____ CLASSE _____ SEZ. _____

Da consegnare entro il 31 marzo 2025 ai docenti coordinatori del Concorso

DOMENIS1898

crystal clear **tradition**

LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O FILMATI DI ALUNNI/E

Il/la sottoscritto/a _____ genitore dell'alunno/a _____ nato/a ad _____ prov. _____
il _____ residente a _____ prov. _____ indirizzo _____

DICHIARA

di essere stato/a informato/a che:

- la pubblicazione potrà avvenire a mezzo rete internet (sito web _____ dell'Istituto ospitante il Concorso con sede presso Molfetta -BA- o dell'Azienda DOMENIS1898 SRL con sede presso Cividale del Friuli -UD- e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant, ecc.;
- l'Istituto e l'Azienda DOMENIS1898 SRL non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

AUTORIZZA

l'Istituto Alberghiero Molfetta e l'Azienda DOMENIS1898 SRL, ad utilizzare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzato a scopo divulgativo durante il Concorso denominato 'Cocktails & Dreams 2025 – DOMENIS1898 CUP 8^a edizione' che si svolgerà il giorno 14 marzo 2023 presso i locali dell'Istituto ospitante.

luogo e data _____

firma _____