



Regulament Competiția Regională de Aeropress

Coffee Summit Batch #1 Iași

8 Octombrie 2022

I. Organizare

I.1 Date Organizator

Competiția Regională de Aeropress din cadrul Coffee Summit Batch #1 este organizată de S.C. BARBĂ LATĂ S.R.L., sediul în Iași, Strada Canta nr. 11, bl. 454, sc. B, ap. 1, județul Iași, înmatriculată la ORC Iași sub nr. J22/734/2019, C.U.I 40598192, cont bancar: RO98INGB0000999911484723, ING Bank N.V. Amsterdam Sucursala București

I.2 Despre Eveniment

Data: 8 Octombrie

Locația: Fab Lab Iași 1, str. Rândunica nr.2, TEX 6, et 2

Ora: 9:00 - 21:00



Coffee Summit este primul eveniment din Iași care adună sub același acoperiș cafenelele din Iași care lucrează cu cafea de specialitate și antreprenori locali din domeniul horeca.

În cadrul evenimentului va avea loc și Competiție Regională de Aeropress, la care se pot înscrie barista din toată regiunea Moldovei.

Accesul pentru public la eveniment este gratuit. Vor fi prezente standuri ale cafenelelor locale și ale antreprenorilor din mediul horeca, cu produsele acestora puse spre degustare și vânzare.

Expozanți: Teo's Cafe, Jassyro, Navar Coffee, Noir Coffee Roasters, Fratteria

II. Competiția Regională de Aeropress

II.1 Înscrieri Participanți

La Competiția Regională de Aeropress se poate înscrie orice persoană cu vârsta peste 18 ani, rezidentă în România sau care deține cetățenie română.

Pentru a te înscrie la competiție trebuie să completezi formularul de înscriere:

<https://forms.monday.com/forms/205fa430659b9f68debe7eb01018e684?r=use1>

După completarea formularului se va achita taxa de 70 lei în contul

SC Barbă Lată SRL

IBAN: RO98INGB0000999911484723

Deschis la ING Bank

După achitarea taxei de participare, concurenții vor primi 250 g de cafea Mabo Ethiopia Shakisso Washed, pentru a exersa pe cont propriu.

Participanții își vor asigura pe cont propriu transport și cazare, dacă este cazul, în Iași pe perioada concursului.

Înscrierile sunt deschise până pe data de 04.10.2022

II.2 Desfășurarea competiției

- 1) Competiția este un turneu eliminatoriu cu mai multe runde;
- 2) În fiecare rundă, trei concurenți prepară cafea simultan;



- 3) Concurenții au la dispoziție **5 minute** pentru a-și pregăti, prepara și prezenta cafeaua;
- 4) După expirarea timpului, cafelele sunt prezentate în vase identice unui juriu format din trei;
- 5) Juriul evaluează fără să știe a cui este, fiecare cafea și își fac propria evaluare privată cu privire la care este cea mai bună;
- 6) La numărarea până la trei, toți juratii indică simultan cafeaua preferată;
- 7) Câștigătorul trece în runda următoare. Învinșii sunt eliminați.

Membrii juriului:

Daniela Coman - barista și co-creator Jassyro

Ștefan Buraga - Fondator L'Artisan, cofondator Frateria, Ing. Chimist

Yvona Mardare - Sommelier & Wine Event Creator

III. 3 Regulile competiției

- 1) Aparatul utilizat trebuie să fie un AeroPress autentic. Niciun alt aparat nu poate fi folosit la prepararea băuturii
- 2) Trebuie folosite toate cele trei părți ale unui AeroPress autentic; camera, pistonul și capacul filtrului. Piesele aftermarket sau neoriginale nu sunt permise
- 3) Este permis orice tip de filtru, atâta timp cât nu înlocuiește capacul filtrului în sine. Filtrul poate fi realizat din hârtie, metal, pânză sau orice alt material
- 4) Cafeaua măcinată și apa sunt singurele ingrediente permise
- 5) Cafeaua folosită în concurs este Mabo Ethiopia Shakisso Washed, nici un alt tip de cafea nu este permis
- 6) Concurenții pot folosi maximum 18 g de cafea prăjită, în rețeta lor
- 7) Concurenții trebuie să pregătească minimum 150 ml de cafea preparată
- 8) Cafelele care nu sunt prezentate în limita de timp de 5 minute nu vor fi evaluate
- 9) Nerespectarea oricăreia dintre cele de mai sus poate duce la descalificare

Va fi pusă cafea la dispoziția participanților în ziua evenimentului pentru a exersa și pentru a fi folosită în competiție. Organizatorul va pune la dispoziția participanților și apă, Kit de AeroPress autentic pentru a fi folosit în competiție, dacă participanții nu au unul propriu.

III.4 Criterii de jurizare

- 1) Fiecare rundă este judecată fără a cunoaște cine a preparat-o folosind tehnica de cupping de linguriță, slurp și scuipat;



- 2) Numele concurenților vor fi marcate cu numere pe partea inferioară a cupelor, unde sunt complet ascunse;
- 3) Nu există foaie de punctaj sau criterii formale de jurizare. Jurații răspund pur și simplu la întrebarea: „Ce cafea ai prefera să o bei toată?”
- 4) Fiecare jurat va ajunge la propria concluzie, fără a discuta cu colegii săi jurati;
- 5) Prin numărătoare până la 3, toți juratii vor indica simultan, cu încredere și definitiv, cupa pe care o vor alege;
- 6) După jurizare, Prezentatorul va ridica cupa câștigătoare, dezvăluind numele câștigătorului runde;
- 7) În cazul în care toți cei trei arbitri indică diferite cești, arbitrul-șef predeterminat va gusta cafeaua și va decide cana câștigătoare. Această decizie este definitivă;
- 8) Câștigătorul Competiției Regionale de Aeropress, Iași va intra automat în etapa a 2 a Competiției Naționale de Aeropress, care va avea loc pe 29-30 Octombrie în cadrul Slow Coffee Festival, București.

III. 5 Premii

Cu ajutorul comunității vom oferi participanților aprecierea noastră, astfel:

Premiul I: taxă acoperită pentru participarea la etapa națională a competiției, costurile de transport și cazare acoperite, Kit Aeropress, 1000 RON

Premiul II: Kit Aeropress, 1000 RON

Premiul III: Kit Aeropress, 500 RON

IV. Alte mențiuni

GDPR - Participanții la campionat își dau acordul prin acest regulament și prin participarea în competiție cu privire la cedarea drepturilor de proprietate intelectuală privind rețeta utilizată la prepararea cafelei, utilizarea imaginilor foto sau video în vederea promovării evenimentului pe tot parcursul organizării, desfășurării și post eveniment.

Câștigătorii pot folosi titlul de „câștigător al Campionatului Regional de Aeropress, ediția 2022 Iași” în portofoliul personal.