

“ORASI BARISTA AWARDS” *REGOLAMENTO 2025*

Domenica 19 ottobre 2025

Host, Milano

Contents

1. OBIETTIVO DELLA ORASI BARISTA AWARDS 2025	3
2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO	3
3. COMPrensione E ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO DI GARA	3
4. FASE DI SELEZIONE: DURATA E SVOLGIMENTO	4
5. FASE DI SELEZIONE: CRITERI DI VALUTAZIONE	4
6. FASE FINALE ORGANIZZAZIONE e ATTREZZATURA FORNITA: MACCHINARI, ACCESSORI E LORO DISPOSIZIONE	5
7. FASE FINALE: DURATA e SVOLGIMENTO	6
8. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA.....	6
9. DRESSCODE DURANTE LA GARA	6
10. PREMIAZIONE E PREMI	6

1. OBIETTIVO DELLA ORASI BARISTA AWARDS 2025

L'obiettivo della **OraSì Barista Award** è quello di valorizzare il barista in caffetteria ed i prodotti a base di caffè in specifico attraverso l'utilizzo di bevande vegetali.

Il concorrente dovrà realizzare **1 bevanda analcolica**, fredda o calda, con prodotti OraSì Barista e **1 cappuccino in latte art** con una bevanda vegetale OraSì.

2. PARTECIPAZIONE E ACCESSO

Alla selezione possono partecipare baristi, barman, bartender addetti alla caffetteria che operano sul territorio nazionale.

Il contest si svolgerà in due fasi:

- SELEZIONE, attraverso piattaforma online dal 30/5 all'11/9
- FINALE, domenica 19 ottobre 2025 presso la fiera Host di Milano Rho presso lo stand **D11-19 pad. 18**.

Per partecipare alla ORASI BARISTA AWARDS è necessario:

- Inviare la **iscrizione entro il 11/9** tramite form presente all'indirizzo baristaaward.orasibarista.com in cui si accetta il regolamento, trattamento privacy e si lasciano i recapiti per la spedizione del kit di partecipazione (bevande OraSì, caffè Mokador e Juice drink Del Monte - sponsor della competizione).
- Nella piattaforma sarà **obbligatorio** caricare la ricetta (nome del drink, ingredienti, dosi, eventuale decorazione) **ed un video del procedimento di preparazione della bevanda proposta e del cappuccino vegetale entro il 11/9**. Sulla base di quanto ricevuto, OraSì valuterà e comunicherà entro **il 25/9** i cinque finalisti che parteciperanno alla fase finale del contest.
- Per partecipare alla selezione dell'ORASI BARISTA AWARD, gli unici vincoli da rispettare per le ricette sono: **presenza di almeno una tra le bevande OraSì Barista (Soia, Avena, Mandorla, Cocco, Nocciola, Banana), drink 100% vegetale e analcolico**. Qualora il drink proposto contenesse uno o entrambi i prodotti sponsor (Caffè Mokador e almeno uno tra i Juice Drink Del Monte), il partecipante gareggerà anche per **l'assegnazione del premio speciale dello sponsor** (vedasi paragrafo 10)
- Organizzarsi con tutto il materiale necessario per realizzare l'intera gara, escluso quanto fornito dall'organizzazione e indicato nel regolamento.

I cinque finalisti saranno contattati dall'organizzazione e dovranno presentarsi entro le ore 9.30, presso lo stand D11-19 Padiglione 18 alla fiera Host di Milano in data 19/10/2025

L'ordine di uscita durante la gara finale ad Host sarà alfabetico sul cognome e verrà comunicato prima della competizione.

- L'iscrizione e la partecipazione alla competizione sono **gratuite**.

3. COMPrensione E ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO DI GARA

Tutti i concorrenti sono responsabili della comprensione completa delle norme dell'ORASI BARISTA AWARDS. Non verranno fatte eccezioni nei confronti dei concorrenti che dichiarano di non comprendere le regole ed il regolamento (iscrivendosi si accetta automaticamente il regolamento), che può essere scaricato in qualsiasi momento dal sito ufficiale baristaaward.orasibarista.com. Le ricette e i video caricati sulla piattaforma potranno essere utilizzati nell'ambito della promozione di OraSì Barista e degli sponsor del contest.

Accettazione del regolamento da parte del concorrente

La valutazione, decisione, giudizio del giudice è insindacabile e pertanto accettando tale regolamento si accetta anche questa norma.

4. FASE DI SELEZIONE: DURATA E SVOLGIMENTO

- Dal 30/5 sarà possibile **isciversi** alla selezione (vedasi paragrafo 2)
- Successivamente all'iscrizione, il partecipante riceverà il **kit di prodotti** necessario alle preparazioni
- **Entro l'11/9 gli iscritti dovranno caricare** la ricetta e i video delle preparazioni richieste.
- **Entro il 25/9 la Giuria voterà** decreterà i 5 finalisti e i vincitori dei premi speciali degli sponsor Mokador e Del Monte.

5. FASE DI SELEZIONE: CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE VISIVA/ESTETICA (LATTE ART DECORAZIONE) – 1 giudice – tot. 100 punti

Il giudice visivo valuterà le bevande in relazione ai seguenti parametri:

PER IL CAPPUCCINO

- *difficoltà del pattern (disegno) (max10 punti)*
- *simmetria (max10 punti)*
- *contrasto (max10 punti)*
- *underfill/overfill(max10 punti)*
- *texture (max10 punti)*

Legenda per la valutazione visiva/estetica (latte art decorazione):

Difficoltà del pattern:

Simmetria: Il pattern presentato in tazza dovrà presentare il posizionamento del manico della tazza a destra, centrato e simmetrico al quadro della tazza. La corretta simmetria nel pattern assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Contrasto: Il pattern presentato dovrà presentare un contrasto perfetto e senza ombre o sfumature latte/caffè. Il corretto contrasto nel pattern assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Underfill/overfill: Il cappuccino non deve presentare un livello più alto o più basso della bocca della tazza. Il corretto livello nella tazza assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Texture: Il cappuccino dovrà presentare una texture fine, lucida e priva di bolle. La corretta texture nel cappuccino assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

PER IL DRINK

- *Originalità del bicchiere (packaging) (max 10 punti)*
- *Originalità della decorazione (max 10 punti)*
- *Stratificazioni o similari (max 10 punti)*
- *Mise en place (max 10 punti)*
- *Globale appeal estetico (max 10 punti)*

Legenda per la valutazione visiva/estetica (latte art decorazione):

Originalità del bicchiere: il competitor dovrà scegliere un bicchiere funzionale al servizio e accattivante allo sguardo. Maggiore sarà l'appeal del bicchiere più alti saranno i voti e viceversa

Originalità della decorazione: la decorazione del drink dovrà essere commestibile e di fantasia. L'utilizzo di una decorazione accattivante assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Stratificazione o similari: il competitor può realizzare il cocktail con tecnica layer, per evidenziare l'uso caratteristico degli ingredienti. La perfetta realizzazione di stratificazioni assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Mise en place: il competitor potrà creare una mise en place pertinente alla narrazione oppure di impatto scenico.

Una mise en place curata e pertinente assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Globale appeal estetico: la perfetta unione tra bicchiere, decorazione, stratificazione e mise en place assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

VALUTAZIONE MARKETING/ABBINAMENTI -1 giudici – tot. 50 punti

I giudici del marketing valuteranno le bevande in relazione ai seguenti parametri:

- *Coerenza tra gli ingredienti (max 10 punti)*
- *Originalità degli abbinamenti (max 10 punti)*
- *Presentazione delle bevande da parte del barista (max 10 punti)*
- *Storytelling (max 10 punti)*
- *Valutazione globale (max 10 punti)*

Legenda per la valutazione marketing/abbinamenti

Coerenza tra gli ingredienti: il competitor dovrà creare bevande utilizzando ingredienti che abbiano una coerenza gustativa, creando abbinamenti armoniosi. Una bevanda che ha al suo interno ingredienti coerenti assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Originalità degli abbinamenti: il competitor potrà scegliere ingredienti inusuali e accattivanti al fine di creare abbinamenti originali. Una bevanda che ha al suo interno elementi abbinati con originalità assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Forma nell'esposizione del barista: sarà valutato il parlato nella forma del competitor

Storytelling: Una gara che presenta una storia oppure una narrazione assegnerà valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

Valutazione globale: corretta scelta degli ingredienti, motivazione della scelta, originalità degli abbinamenti e storytelling assegneranno valori alti alla scheda valutativa e viceversa.

La valutazione massima è di 150 punti.

6. FASE FINALE ORGANIZZAZIONE e ATTREZZATURA FORNITA: MACCHINARI, ACCESSORI E LORO DISPOSIZIONE

L'organizzazione del concorso metterà a disposizione dei finalisti:

- Postazione coffee station;
- Macchina espresso;
- Macinadosatore-pressino;
- Battifondi;
- Tazze, sotto tazze;
- Ghiaccio;
- Spugne microfibra;
- Frullatore
- Prodotti contenuti nel kit di iscrizione
- Sifone

Altra attrezzatura

Cucchiaini, lattiere, shaker, bicchieri, mise en place, altri ingredienti, asciugamani, spugne e altra strumentazione di lavoro (es. macinadosatore per caffè filtro, dripper...) dovrà essere portata dal concorrente che si **dovrà presentare entro i tempi richiesti dall'organizzazione presso lo stand D11-19 pad. 18 alla fiera Host di Milano in data 19/10/2025.**

Per richieste particolari è necessario contattare la segreteria organizzativa alla mail info@orasivegetale.it

7. FASE FINALE: DURATA e SVOLGIMENTO

Le modalità di svolgimento e le regole della fase finale verranno comunicate direttamente ai 5 finalisti contestualmente alla conferma di superamento della fase di selezione.

8. COMPORTAMENTO DURANTE LA GARA

Durante la competizione il concorrente dovrà tenere un comportamento idoneo al tipo di figura professionale che rappresenta: il barista.

È perseguibile come squalifica qualsiasi modalità sia nel tono, che nella forma, che nei contenuti, che vadano a ledere l'immagine di OraSì, dei giudici e di tutti gli operatori che sono presenti per il funzionamento della competizione.

9. DRESSCODE DURANTE LA GARA

Il dresscode da utilizzare durante la competizione sarà a libera discrezione del concorrente.

È vietato indossare abbigliamento che riporti marchi di azienda/prodotti, fatto salvo abbigliamento fornito dall'organizzazione.

Nel caso che l'organizzazione fornisca materiale di vestiario, come grembiuli, giacche, cappelli o altro, questi dovranno essere indossati.

10. PREMIAZIONE E PREMI

La premiazione avverrà il giorno del contest al termine dello stesso.

A tutti i finalisti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e un kit di merchandising a marchio OraSì Barista.

I primi 3 classificati riceveranno alla finale nazionale a Milano ad Ottobre 2025 i seguenti premi:

Premi

- Il primo classificato riceverà un corso di latte art presso la scuola di Carmen Clemente
- Il secondo classificato riceverà un corso di formazione presso la Mokador Accademy
- Il terzo classificato riceverà una fornitura di prodotto OraSì Barista

Premi degli sponsor

I due sponsor della competizione, Mokador e Del Monte, metteranno in palio altri due premi speciali per i finalisti.

- Lo sponsor di caffè **Mokador**, assegnerà un premio alla preparazione analcolica che avrà tra gli ingredienti della ricetta il caffè (**elemento obbligatorio per concorrere al premio dello sponsor**) che riterrà la migliore tra quelle proposte dai finalisti. Il premio consiste in una macchina del caffè per uso domestico ed una fornitura di 300 capsule.
- Lo sponsor Del Monte, invece, assegnerà un premio alla preparazione analcolica che avrà tra gli ingredienti della ricetta almeno una dei quattro gusti della linea in lattina Fruit Juice di Del Monte (**elemento obbligatorio per concorrere al premio dello sponsor**). Il premio consiste in una fornitura di Fruit Juice Del Monte. In dettaglio: 24 lattine da 240ml di Pineapple Crush senza zuccheri, 24 lattine da 240ml di Mango, 24 lattine da 240ml di Tropical, 24 lattine da 240ml di Pineapple succo 100%.

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.

Gli organizzatori si riservano il diritto di pubblicazione di tutto l'evento e dei concorrenti insieme ai loro elaborati. Durante la competizione, i concorrenti verranno intervistati, con discrezione dai presentatori.

**I CONTENUTI DEL PRESENTE EVENTO SONO MATERIALE RISERVATO E DISTRIBUITO DA ORASI/UNIGRA'.
NE È VIETATO L'USO E LA DUPLICAZIONE, ANCHE PARZIALE, SENZA AUTORIZZAZIONE.**