



REGOLAMENTO TAPPE DI SELEZIONE

BARISTA



Regolamento tappe di selezione SCA Italy Barista Championship

A CURA EVENTS SCA ITALY

Partecipanti

Alla gara si possono iscrivere maggiorenni di nazionalità italiana o residenti nel nostro paese da almeno tre anni con contratto di lavoro in regola. Si possono iscrivere minorenni che alla data delle finali sanzionate da WCE dovranno aver compiuto la maggiore età.

Gli iscritti possono essere sia soci SCA sia non soci.

Regole di partecipazione

Il presente regolamento è vincolante per il corretto funzionamento delle semifinali italiane di barista.

Se un competitor viola una o più di queste regole potrebbe essere automaticamente squalificato.

Sarà previsto un appello da fare in forma scritta al capo giudice responsabile dell'evento, quale massimo organo.

L'appello potrà essere fatto fino a 24 ore dopo il termine della competizione. Il capo giudice si riserverà il diritto di controllare e di fugare ogni dubbio sul corretto svolgimento delle gare.

Il concorrente otterrà risposta entro 48 ore dal ricevimento dell'appello.

Gara

La gara consiste nella richiesta di preparazione delle seguenti bevande:

4 espresso

4 bevande al latte

Il barista servirà ai giudici sensoriali 4 espresso (uno per ognuno di loro) e 4 bevande al latte (una per ognuno di loro), con un tempo massimo di 10 minuti, per un totale di 8 bevande servite.

Il capo giudice avrà la facoltà di assaggiare tutte le bevande.

Il barista avrà la facoltà di decidere la sequenza di servizio, dovrà ovviamente completare ogni servizio per passare al prossimo (es. dovrà servire i 4 espressi prima di passare alle bevande al latte). Il servizio di ogni bevanda potrà essere singola tazza per volta oppure tutte e 4 le bevande simultaneamente. I giudici inizieranno la loro valutazione appena gli verrà servita la bevanda.

Il barista potrà produrre tutte le bevande che desidera, solamente le bevande servite saranno validi ai fini del giudizio.

Definizioni delle bevande

Espresso

1. Definizione di espresso che sarà utilizzata come parametro.
L'espresso è una bevanda di 30ml +/- 5ml, fatta di caffè macinato, che viene erogato da un lato del beccuccio del portafiltro in un'unica estrazione continua.
2. Caffè è l'accumulo di un prodotto tostato dal seme del frutto della pianta della Coffea.
3. Il caffè non può avere nessun additivo, colorante, profumo, sostanza aromatica, liquido, polvere, ecc. di qualsiasi genere in qualsiasi momento dal raccolto del frutto fino a quando viene estratto dalla macchina per l'espresso.
4. I chicchi interi possono essere miscelati, oppure, di singola origine, singola regione o singolo paese.
5. A tutti i giudici va servito un espresso intero.
6. Il giudizio del gusto, del sapore e del tattile influirà sul punteggio.
L'espresso può essere preparato con diverse quantità di polvere di caffè.
7. L'espresso va estratto da una macchina semiautomatica professionale per l'espresso con una temperatura di estrazione dalla doccetta compresa tra 90.5 – 96 C°.
8. La pressione della macchina è compresa tra 8.5 e 9.5 bar.
9. Il tempo di estrazione dei 4 espressi non deve differire di 3 secondi se erogati in contemporanea da due portafiltri diversi. In caso contrario, "no" verrà messo su "*extraction time*" nella scheda tecnica.
È consigliata una estrazione tra 20 e 30 secondi. Non è obbligatoria.
10. La crema deve coprire l'intera superficie della bevanda.
11. L'espresso va servito in una tazza con un volume tra i 60ml e 90ml, da cui i giudici devono poter bere senza avere nessuna difficoltà. Per esempio: una tazza troppo calda potrebbe impedire il consumo da parte del giudice,
In questi casi "no" verrà messo nel "*functional vessel used*".
12. Nel portafiltro si può mettere solo caffè macinato. Nessuna altra sostanza.
In caso contrario l'espresso riceve "zero" punti sia sulla scheda tecnica che su quella sensoriale sull'intero settore "Espresso".

Bevanda al latte

1. Una bevanda al latte è una combinazione di un singolo espresso (come da definizione *sopra*) e latte vaccino montato. La bevanda deve risultare armonica e bilanciata.
La bevanda non deve superare i 240 ml.
2. La bevanda può essere eseguita con tecnica latte art oppure con tecnica “cappuccino classico” (cerchio di latte bianco)
3. Aggiunte di topping, zucchero, cacao in polvere, coloranti, spezie e/o aromi non sono permesse.
In caso contrario verrà messo “zero” su “taste balance” nella scheda tecnica.
4. La bevanda al latte va servita in una tazza da cui i giudici devono poter bere senza avere nessuna difficoltà.
Per esempio: una tazza troppo calda potrebbe impedire il consumo da parte del giudice.
In questi casi “no” verrà messo nel “*functional vessel used*”.
5. Nel portafiltro si può mettere solo caffè macinato. Nessuna altra sostanza.
In caso contrario l’espresso riceve “zero” punti sia sulla scheda tecnica che su quella sensoriale sull’intero settore “Bevanda al latte”.

Preparazione tavolo giudici

Il tavolo giudici deve essere allestito con: 1 cucchiaino, 1 tovagliolo, 1 bicchiere di acqua per ciascun giudice (riferirsi alla sezione scheda tecnica per la somministrazione dell’acqua)

L’acqua di servizio non deve essere aromatizzata.

In caso contrario, il barista riceverà un punteggio ridotto nel settore “Attention to details”.

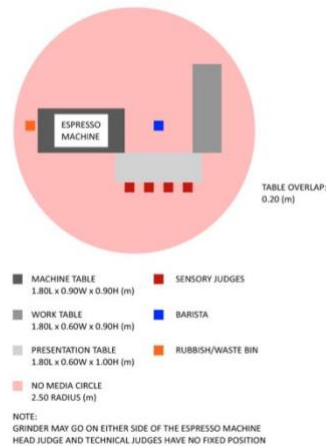
Area di gara

L’area di gara ha le seguenti caratteristiche: deve formare un cerchio con il diametro di 3 metri al cui interno sono disposti 3 tavoli: 1 tavolo per la macchina espresso; 1 tavolo di preparazione; 1 tavolo per i giudici.

3.2 OVERVIEW OF THE COMPETITION AREA

3.2.1 Station Placement

Figure 1



Pre – Gara

Il barista ha a disposizione 30 minuti per provare la gara e le attrezzature nella zona back stage.

L'organizzatore potrà modificare il tempo di back stage pre-gara.

Procedura di gara

Il barista ha a disposizione 10 minuti sulla pedana di gara per allestire l'area e provare le attrezzature.

Il barista ha a disposizione 10 minuti sulla pedana di gara per gareggiare.

Il barista ha a disposizione 10 minuti sulla pedana di gara pulire.

Attrezzatura

Verranno messe a disposizione dall'organizzazione le seguenti attrezzature:

Macchina per espresso: la temperatura dell'acqua in estrazione dal gruppo potrà variare fra i 90 – 96 C°, la pressione della pompa verrà impostata a 9 bar.

I dettagli verranno forniti durante il briefing di gara.

Macinadosatore: sarà obbligatorio utilizzare il macinadosatore dello sponsor, marca e modello vi verranno comunicati 7 giorni prima della gara in base allo sponsor dell'evento. Si potrà usare un massimo di 2 macinadosatori.

Comunicare all'organizzatore 7 giorni prima della gara il numero di macinadosatori che serviranno.

Battifondi: verrà fornito dall'organizzatore.

Carrello: verrà messo a disposizione un carrello per portare le attrezzature in area gara.

NON verranno forniti:

Pennelli
Panni per pulizia attrezzature
Vassoi Tazze
Cucchiaini
Caffè
Pressini
Lattiere
Latte
Acqua
Bicchieri
Attrezzature specifiche per la gara

Per ulteriori informazioni contattare l'organizzatore.

Sul tavolo di preparazione sarà possibile collegare 2 prese elettriche 220 monofase per attrezzature utili allo svolgimento della gara.

Squalifica over time: Il tempo di gara è di 10 minuti. Superati i 10 minuti, per ogni secondo ulteriore si sottrarrà un punto, fino al raggiungimento massimo di 60 secondi, successivamente il partecipante verrà squalificato.

settaggi: i partecipanti NON possono cambiare i parametri prestabiliti per la macchina espresso (per esempio: non possono cambiare i filtri del portafiltro dati in dotazione).

Nell'area gara nessun oggetto potrà essere posto sotto i tavoli.
Per recuperare oggetti dimenticati nell'area backstage bisognerà informare il capo giudice che darà la sua approvazione per il recupero.

Musica

Il partecipante potrà portare una propria colonna sonora per accompagnare la performance.

Si richiede il formato digitale.

Nel caso non fosse possibile, l'organizzazione provvederà ad accompagnare la performance con musica di sottofondo.

La musica non potrà contenere profanità o linguaggio scurrile, pena la squalifica.

Set up pre-gara 10 minuti ispezione: prima dei 10 minuti pre-gara il barista deve procedere alla ispezione dell'area di gara, assicurandosi che la postazione sia pulita e che tutte le attrezzature siano funzionanti. set-up: il barista ha a disposizione 10 minuti per preparare l'area gare, sistemare le attrezzature, allestire il tavolo di preparazione e provare le attrezzature, ripulendo dopo le prove effettuate.

Non è necessario pulire il portafiltro da eventuali fondi di caffè usato per le prove di estrazione.

Durante questa fase sono ammessi nell'area gare solo il barista e le persone preposte dall'organizzazione.

gara - 10 minuti

Il barista ha a disposizione 10 minuti per la sua performance di gara. Il tempo partirà dopo l'entrata in area gara dei giudici e non appena il barista darà il suo consenso ad iniziare la gara pronunciando a voce alta e chiara la parola "TIME".

Farà fede il tempo preso dal capo giudice come inizio gara.

time out tecnico:

Se, durante la gara, il barista dovesse riscontrare qualche problema tecnico con le attrezzature messe in dotazione dallo sponsor il barista potrà chiamare il time out tecnico. Il tempo verrà bloccato per valutare il problema e la sua Da lì si fermerà il tempo e si valuterà il problema con il tecnico e il capo giudice deciderà se concedere del tempo extra o ripartire da dove ci si è fermati.

Quando il barista avrà terminato la sua presentazione in modo chiaro dovrà dire TIME e alzare il braccio.

Debriefing

Dopo le premiazioni, il barista avrà modo di guardare le proprie schede di valutazione con i giudici e chiarire eventuali punteggi.

Se dovessero esserci delle proteste, deve essere informato il capo giudice che deciderà come applicare il regolamento. La sua parola sarà decisiva.

Cosa cerca il giudice

Il barista deve dimostrare di possedere maestria, tecnica, buona comunicazione e conoscenza delle materie usate.

Valutazione sensoriale

I punti verranno assegnati ad ogni bevanda (es. espresso, bevanda al latte). Verranno presi in considerazione le materie prime, lo stile delle bevande. Il barista dovrà produrre delle bevande con un buon equilibrio tra dolcezza, acidità e amarezza.

La descrizione verbale delle materie usate e le motivazioni delle scelte di utilizzo sono raccomandate per una buona valutazione della gara.

Valutazione visiva

I punti verranno assegnati ad ogni bevanda in base alla presentazione visiva delle bevande sia come attrezzature utilizzate (tazze, bicchieri e accessori) che per la loro pulizia (esempio: presenza di scolature) che per la creatività della presentazione stessa.

Abilità tecniche

I punti verranno assegnati in base alle capacità tecniche e alla abilità di utilizzo delle attrezzature e alla presentazione delle bevande.

VALUTAZIONI TECNICHE

Le valutazioni dei 2 giudici tecnici avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile =0 Accettabile =1 Mediocre =2 Buono =3 Molto Buono =4
Eccellente =5 Straordinario =6

Nei punteggi da 0 a 6 possono essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

Scheda tecnica

Pulizia dell'area di lavoro all'inizio/Panni puliti

1. Pulizia ed organizzazione dei tavoli da lavoro.
2. Abilità del barista di organizzare l'area di lavoro in modo pratico ed efficiente.
3. Controllo che le attrezzature di utilizzo non siano state preparate durante il pre- set gara.
(esempio: latte nelle lattiere, acqua già versata nei bicchieri)
4. Presenza di minimo 3 panni per pulire: devono essere puliti ed avere un proprio uso (esempio: per la lancia vapore, per il piano di lavoro ecc.).
5. Non ci deve essere acqua nei bicchieri dei giudici prima dell'inizio del tempo di gara.
6. È accettata la presenza dei fondi di caffè usato per le prove durante la fase di pre-set.

Flussaggio doccetta

Il flussaggio deve essere fatto senza il portafiltro attaccato e prima dell'estrazione dell'espresso.

Asciutto/Pulito filtro prima del dosaggio

Il filtro contenuto nel portafiltro deve essere completamente pulito ed asciutto

Spreco accettabile durante macinatura/dosaggio

Lo spreco è il caffè macinato inutilizzato durante il tempo di gara, che si potrebbe trovare sul macinadosatore, all'esterno dei battifondi, tavolo da lavoro, bidone della spazzatura, a terra o da qualsiasi altra parte. Lo spreco prodotto durante la preparazione delle bevande non servite ai giudici non viene conteggiato. Lo spreco fino a 5 grammi per categoria è considerato accettabile. In modo di prendere Eccellente (5) o più alto, lo spreco non deve superare 1 grammo per categoria. Con uno spreco superiore a 5 grammi per categoria si avrà un punteggio di zero (0). Caffè macinato e non utilizzato per

le bevande non è considerato come spreco. Tutto il caffè utilizzato per le bevande deve essere macinato in tempo di gara.

Effettivo e consistente dosaggio e pressatura

Il barista deve dimostrare di avere un metodo consistente durante la fase di dosaggio e pressatura. Il barista dovrebbe distribuire omogeneamente il caffè macinato all'interno del portafiltro e pressarlo in modo adeguato.

Portafiltri puliti (prima dell'aggancio)

Pulizia del bordo del portafiltro--- prima dell'aggancio alla macchina. Se fatto verrà segnato "Sì".

Inserimento ed estrazione immediata

Il competitor dovrebbe iniziare l'estrazione immediatamente dopo aver inserito il portafiltro alla macchina. Se fatto, il giudice segnerà "Sì".

Tempo di estrazione

I giudici prenderanno il tempo di estrazione. I giudici controlleranno che il tempo di estrazione tra un portafiltro e l'altro non vari più di 3 secondi. Se la differenza tra un'estrazione (da un portafiltro) e l'altro non varia di più di 3 secondi il giudice segnerà "Sì". Il tempo di estrazione parte quando il competitor attiva la macchina e inizia il ciclo d'estrazione. I tempi d'estrazione degli espressi non serviti non verranno conteggiati.

Lattiere vuote/pulite all'inizio

Il competitor dovrebbe versare il latte freddo in una lattiera pulita, all'inizio del suo tempo di gara. La lattiera deve essere pulita dentro e fuori.

Flussaggio lancia vapore prima della montatura

Il barista deve flussare la lancia del vapore prima di montare il latte nella lattiera, sennò, "No" verrà segnato.

Pulire lancia del vapore dopo la montatura

La lancia del vapore deve essere pulita con un panno delicato dopo la montatura.

Flussaggio dopo la montatura

Il barista deve flussare la lancia del vapore dopo la montatura del latte.

Avanzo latte montato alla fine

La lattiera, dopo aver versato la bevanda, non deve contenere più di 90ml di latte al suo interno.

Gestione della postazione/Area di lavoro pulita alla fine

- A. Il giudice tecnico valuterà complessivamente la fluidità del lavoro, l'utilizzo delle attrezzature e degli accessori. In assenza del giudice tecnico il Capo giudice valuterà la gestione della postazione e pulizia alla fine della gara.
- B. Il competitor deve dimostrare conoscenza e corretto uso della macchina per l'espresso.
- C. Il competitor deve dimostrare conoscenza e corretto uso del macinadosatore, inoltre, macinare caffè per ogni estrazione o categoria alla volta.
- D. Il competitor dovrebbe estrarre con non più di 3 secondi fra un portafiltro e l'altro e con un volume fra 25-35 ml.
- E. Il giudice tecnico valuterà la fluidità del lavoro in tutto il tempo di gara: organizzazione delle attrezzature delle tazze e degli accessori; i movimenti e la fluidità del competitor durante le preparazioni e attorno all'area di lavoro; pulizia della postazione (attrezzatura, piani di lavoro, panni, lattiere); la gestione del caffè e del latte.
- F. Liquidi o ingredienti non possono essere messi sopra la macchina dell'espresso sennò "Zero" verrà messo nella sezione "Gestione della postazione/Area di lavoro alla fine".
- G. Se ci dovessero essere dei versamenti di qualsiasi prodotto, le parti sporche devono essere pulite prima della fine della gara. Pulire mentre si lavora (es. pulire i tavoli da lavoro, o attrezzi) durante il tempo di gara può migliorare il punteggio. Caffè nei portafiltri è permesso averli anche dopo la fine del tempo di gara.

Beccucci del portafiltro puliti/evitare di mettere beccucci sopra camera di dosaggio

- A. Il barista deve rimuovere acqua, residui di caffè dai beccucci del portafiltro, pulendoli o tramite l'uso di un panno, o con le dita o sciacquandoli.
- B. Durante la distribuzione ed il livellamento del caffè macinato nel portafiltro, il barista non deve poggiare i beccucci portafiltro sopra la camera di dosaggio del macinadosatore (potrebbe contaminare con l'acqua il caffè macinato in precedenza).

C. Se il barista ha i beccucci del portafiltro puliti e non poggia i beccucci sopra la camera di dosaggio il giudice segnerà “Sì”.

Igiene generale durante la presentazione

Il giudice determinerà se durante la presentazione della gara il competitor userà le comuni nozioni di igiene generale.

Esempi includono:

Tocarsi il viso, la bocca, naso, ecc. e poi toccare attrezzature per la preparazione delle bevande.

Toccare il pavimento e poi toccare attrezzature per la preparazione delle bevande.

Corretto uso dei panni

Il giudice valuterà il corretto uso e igiene dei panni da lavoro. Il competitor dovrebbe usare un panno per la lancia del vapore, uno per i portafiltri e uno per la postazione di lavoro.

Usi impropri:

Utilizzare un panno dopo che è caduto a terra

Utilizzo del panno della lancia del vapore per pulire il piano di lavoro (contaminazione incrociata).

VALUTAZIONE SENSORIALE

Le valutazioni dei 4 giudici sensoriali avranno la seguente scala di valutazioni:

Sì = 1 No = 0

Inaccettabile =0 Accettabile =1 Mediocre =2 Buono =3 Molto Buono =4
Eccellente =5 Straordinario =6

Nei punteggi da 0 a 6 possono essere messi anche i mezzi punti dall'1 al 6.

Valutazione dell'espresso

Gli espressi saranno valutati usando il seguente protocollo e sarà eseguito da tutti i giudici sensoriali, prima della registrazione del punteggio.

I giudici sensoriali mescoleranno l'espresso 3 volte con un cucchiaino (muovendo il cucchiaino avanti e indietro) per mescolare i sapori ed

immediatamente assaggiare. I giudici assaggeranno almeno 2 sorsi per valutare l'espresso, non assaggeranno l'espresso dal cucchiaino.

Il barista potrà assegnare ai giudici un protocollo da seguire per l'assaggio della bevanda. Il protocollo dovrà essere di facile esecuzione.

Crema

I giudici valuteranno se nella tazza vi sia presenza della crema e che essa si estenda per tutta la larghezza della tazza senza alcuna rottura o buco, in tal caso valuteranno "Sì".

Gusto e bilanciamento

I giudici valuteranno se i gusti dell'espresso (dolce, acido, amaro) saranno ben bilanciati fra loro. Le scale di intensità sono identificate sulla scheda puramente per guida per i giudici; uguali intensità di gusti non significa che il gusto sia bilanciato.

Sapore

I giudici ascolteranno i descrittori dati dal competitor e li confronteranno con le bevande servite. Questo punteggio valuterà quanto è accurato il descrittore confrontandolo con quelli sentiti nell'espresso. I descrittori di sapore devono essere dichiarati sennò "Zero" verrà assegnato a questo punteggio.

Tattile

I giudici ascolteranno i descrittori tattili descritti dal competitor e li confronteranno con il corpo, tessitura al palato, retrogusto e caffè usato per l'espresso. Se nessun descrittore sarà dato le aspettative dei giudici saranno, corpo pieno, rotondo al palato e un morbido retrogusto.

Tazzina corretta e funzionale

L'espresso va servito nella tazza che si intende essere valutata. La tazza deve essere tra i 60 e 90ml di capienza.

La tazza deve essere funzionale e di facile utilizzo in modo da rendere non complicato l'assaggio da parte dei giudici.

Per esempio: una tazza troppo calda, una tazza di non facile presa o di forma non adatta all'assaggio; potrebbero impedire la correttezza di assaggio e di esecuzione del protocollo di gara.

In questi casi il giudice segnerà "No".

Valutazione della bevanda di latte

La bevanda sarà valutata usando il seguente protocollo che sarà eseguito da tutti i giudici sensoriali, prima della registrazione del punteggio.

Il giudice prima valuterà l'apparenza della bevanda, poi faranno un sorso da qualsiasi lato della tazza, in seguito farà un secondo sorso in un punto diverso dal primo.

Il barista potrà assegnare ai giudici un protocollo da seguire per l'assaggio della bevanda. Il protocollo dovrà essere di facile esecuzione.

Visivo

Il giudice valuterà la superficie della bevanda per poter assegnare il punteggio. La superficie dovrà avere una combinazione di colore tra espresso e latte, con un buon contrasto di definizione di colore, bilanciamento nella tazza, disegno simmetrico, con superficie morbida e vellutata e lucida. Importante: non è ammesso nessun tipo di sostanza in aggiunta oltre all'espresso e il latte, sennò il risultato sarà "Zero" in "Gusto e bilanciamento".

Gusto e bilanciamento

La bevanda al latte si intende come bevanda calda e dovrà essere servita ad una temperatura che faciliti l'assaggio immediato. La tessitura e la temperatura della bevanda verranno valutati insieme. La bevanda dovrà avere un bilanciamento armonioso tra la dolcezza del latte e la base dell'espresso.

Sapore

I giudici ascolteranno i descrittori dati dal competitor e li confronteranno con le bevande servite. Questo punteggio valuterà quanto è accurato il descrittore confrontandola con quelli sentiti nell'espresso. I descrittori di sapore dovranno essere descritti sennò "Zero" verrà assegnato a questo punteggio.

Tazzina corretta e funzionale

La bevanda al latte va servita nella tazza che si intende essere valutata. La tazza deve essere funzionale e di facile utilizzo in modo da rendere non complicato l'assaggio da parte dei giudici.

Per esempio: una tazza troppo calda, una tazza di non facile presa o di forma non adatta all'assaggio; potrebbero impedire la correttezza di assaggio e di esecuzione del protocollo di gara.

In questi casi il giudice segnerà "No".

Presentazione e professionalità

La professionalità è valutata attraverso la presentazione di gara e le qualità del barista: tecnica, preparazione e conoscenza del mondo del caffè. Una estesa conoscenza che include il processo di coltivazione, la tostatura e la preparazione dal chicco alla tazzina, un corretto uso delle attrezzature, e buone abilità nel servizio (es. gentilezza, precisione, contatto visivo, attenzione al dettaglio ecc.) e l'abilità nella gestione del lavoro e del tempo. I giudici cercheranno la connessione tra ciò che è stato presentato e ciò che è stato percepito.

Il barista deve dimostrare che è un professionista del caffè, che ha la padronanza della sua presentazione e della materia caffè.

Attenzione ai dettagli/accessori disponibili

Tutti gli accessori devono essere prontamente reperibili e l'area di lavoro appositamente organizzata. I competitor non dovrebbero posizionare attrezzature e accessori in modo confuso e disordinato durante la performance. Tutto dovrebbe avere il suo posto e il suo scopo di utilizzo. I giudici guarderanno se ci sono tazze di scorta nel caso di errori. Riempire i bicchieri di acqua ai giudici dimostrerà attenzione ai dettagli. L'espresso va servito con cucchiaino, tovagliolo e acqua non aromatizzata.

Presenza appropriata

Il competitor deve essere pulito, abbigliamento pulito e un grembiule pulito. In mancanza del grembiule o di abbigliamento non consono e rispettoso della professione o sporco verrà segnato "No".

Impressione generale

È un punteggio composito che comprende le valutazioni dei punteggi sensoriali delle bevande e dell'esperienza generale che hanno provato i giudici.

Punti verranno assegnati anche per la passione ed il trasporto comunicativo che ha avuto il competitor nei confronti dei giudici.

N.B.

***se il partecipante non si presenta alla tappa a cui si è iscritto, senza un motivo valido, e senza avvisare, verrà ammonito.**

Alla seconda assenza senza motivo valido e senza avviso verrà espulso dai campionati Italiani per i successivi 2 anni di competizioni.

N.B.

***il primo classificato di tappa va di diritto alle finali nazionali SCA Italy, poi tramite sistema ranking, vanno alle finali nazionali i migliori 7 tra le due tappe di selezione svolte.**