Regolamento – ROASTING - TAPPE

Il seguente regolamento è da applicarsi esclusivamente alle tappe di qualificazione valevoli per la finale Roasting SCA Italy di Sigep World 2026.

Partecipanti max **10 posti** a disposizione, per ogni tappa

Si qualificheranno per la Finale di Rimini i primi 3 classificati di ogni tappa

Procedimento di gara

1. Arrivo concorrenti presso la sede di gara alle ore 10:00

2. Briefing con capo giuria

3. A disposizione dei concorrenti ci saranno:
   - 2 tipologie diverse di caffè verde Arabica, specialty grade, uno sarà accessibile durante il warm up, l'altro verrà utilizzato solamente in gara.
     con un'umidità compresa tra 10-12%
   - Cupping spoons
   - Cupping Bowls
   - Kettle con temperatura controllata
   - 1 x Misuratore di Densità e umidità Lighttells
   - 3 Bilance
   - Sacchetti (250g)
   - 1 x Colorimetro Lighttells
   - 2 sample roaster elettrici Link con software dedicato, disponibile su laptop fornito dall'organizzazione.

Ogni concorrente avrà a disposizione 30 minuti di "practice time" durante il quale avrà accesso a:

- 500gr di caffè verde dedicato alla pratica
- Sample roaster LINK con relativo software
- Colorimetro
- Misuratore di densità ed umidità.
- Non è possibile caricare una curva preesistente, si partirà TUTTI dalla stessa curva, fornita dal giudice, modificandola a piacimento. Non sono consentiti coach o altre persone al di fuori del concorrente stesso, nell'area di gara.

Al termine della sessione di pratica, il concorrente avrà accesso all'area cupping, nella quale troverà le tazze dedicate al cupping, i cucchiai, il bollitore, la bilancia. La permanenza nell'area cupping è quantificata in massimo 30 minuti per competitor. Due concorrenti accederanno all'area assaggio contemporaneamente.

GARA: 30 minuti

- Il concorrente è libero di fare quante piu' tostate riesce nei minuti a disposizione.
- Si può richiedere, come curva di partenza, quella sviluppata la mattina, sul LINK.
- Si avrà accesso al caffè di gara solamente nei primi 5 minuti di set-up, durante il quale si potrà misurare umidità e densità, condividendo lo strumento di misurazione con l'altro competitor che gareggia contemporaneamente.
- Al termine dei 30 minuti di gara, il concorrente dovra' consegnare minimo 80 grammi di caffè tostato al capo giuria. Non sono ammessi blend di batch diversi.
- Due concorrenti gareggeranno contemporaneamente sui due LINK forniti dallo sponsor.
- La scheda sensoriale fornita ai giudici per la valutazione dei caffè è la stessa utilizzata nei campionati WCE (versione 2025). Non è prevista alcuna valutazione tecnica.
- Il cupping verrà effettuato il giorno successivo, da una panel di giudici certificati. Parallelamente i concorrenti potranno assaggiare i caffè di tutti i concorrenti (codificati). Non è obbligatorio presenziare, è comunque gradita la presenza del concorrente.