



R
O
A
S
T
&
P
R
E
S
S

TIERRA GRATA Y CAMPESINA

Tiene el gusto de presentar el formato y reglas al evento **“ROAST & PRESS”** a desarrollarse los días **26 y 27 de noviembre de 2022**, en el Centro Comercial Gran Plaza San Antonio, en la ciudad de Pitalito, Huila - Colombia.

El Evento **Roast & Press** busca como objetivo el trabajo en equipo y respeto por la materia prima, que con gran esfuerzo nuestras familias caficultoras logran llevar en una taza a cada mesa de hogares colombianos y el mundo.

El trabajo en equipo es de gran importancia en cada área laboral y eslabón de la cadena productiva de café, por ello apostamos al desarrollo de esta competencia en parejas, buscando la interacción e interacción en equipo presentar una bebida de café.

Profesionales de **CESURCAFE**, dependencia de la **UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**, estará a cargo de la auditoria en todo el desarrollo del evento.

El café a tostar y presentar en competencia en **Aeropress** es el mismo para todos, al igual que la máquina de tueste, que en este evento contamos con el patrocinio de PRISMA COFFEE TECH una marca de tostadoras líderes y con gran tecnología en Colombia.

A continuación, presentamos formato, reglas y aclaratorias del campeonato **Roast & Press**.



ROAST & PRESS

FORMATO

-) La competencia se basa en un torneo por eliminación de múltiples rondas. (Ronda 1, ronda 2, semifinal y ronda final).
-) En las rondas tres competidores prepararán café simultáneamente.
-) Los competidores tienen cinco (5) minutos para pre-alistamiento de la estación donde realizará la presentación, cinco (5) minutos para preparar y presentar su café y, cinco (5) minutos para limpiar su estación y dejarla en óptimas condiciones para que el siguiente competidor realice su presentación.
-) Cuando se acaba el tiempo, los cafés se presentan en recipientes idénticos a un panel de tres (3) a cinco (5) jueces.
-) Los jueces evaluarán las tazas a ciegas. El tiempo de evaluación será de cinco (5) minutos.
-) A la cuenta de tres, todos los jueces señalan simultáneamente la taza de café que consideren es la mejor de la ronda.
-) El ganador clasifica a la siguiente ronda, mientras que, el resto de los participantes de esa ronda son eliminados.
-) En caso de presentarse un triple empate, se solicitará apoyo de un juez adicional para decidir.

REGLAS DEL CAMPEONATO ROAST & PRESS

1. Tiempo máximo de tueste, 30 minutos. Cantidad de muestra a tostar mínimo 300 g máximo 500 g a elección del competidor.
2. Se entrega 100 g de café tostado a los participantes, para su evaluación en equipo.
3. La cafetera utilizada debe ser **AEROPRESS GENUINA**, no se puede utilizar ninguna otra cafetera en la preparación de la bebida



R
O

A

S

T

&

4. Se debe utilizar las tres (03) partes de una cafetera **AEROPRESS GENUINA**, la cámara, el émbolo y tapa del filtro, no se permiten repuestos del mercado y accesorios que no sean originales.
5. Se permite cualquier tipo de filtro, siempre que no reemplace la tapa del filtro. El filtro puede estar hecho de papel, metal, tela o cualquier otro material.
6. Agua es lo único ingrediente permitido.
7. El anfitrión-organizador especifica el café de competencia, el cual ha sido tostado por su pareja, este es el único café que se puede utilizar.
8. Los competidores podrán utilizar un **máximo de 18 g** de café tostado en su receta. El competidor debe regresar el café restante a los auditores, los 7 g de café en la presentación que quede, molido o grano.
9. Los competidores prepararán un **mínimo de 150 ml** de bebida de café, el cual **presentarán en mesa** (se demarcará con línea) para la auditoria.
10. Los Cafés que no se presenten dentro del tiempo límite de 5 minutos no serán evaluados.
11. El incumplimiento de cualquier de los puntos anteriores pueden resultar en la descalificación.

ACLARACION ADICIONALES

P

R

E

S

S

-) La organización pondrá a disposición solo un (1) molino Mahlkonig serie EK 43S junto con un calentador de agua para uso de los participantes de cada ronda.
-) Cada estación tendrá una toma corriente con dos (02) puntos a 110 V para uso de aparatos electrónicos. Nota: Se permite el uso de molino, calentador y balanza propia de cada competidor.
-) Durante el tiempo de pre-alistamiento, **NO** se permite seleccionar o moler el café proporcionado. Se permite pesar y pre-calentar el agua.
-) Se permite que cada competidor use su propia agua. Para este caso, la organización deberá probar y aceptar el uso de la misma, verificando que sea apta (sin sabores diferentes, artificiales, adulterantes o extraños que afecten el análisis sensorial).



-) Durante la competencia, se **entregarán 25 gramos** de café en grano para la elaboración de la bebida que será presentada a los jueces. El excedente de café (grano y molido) debe ser dispuesto en un recipiente proporcionado por la organización, para la verificación y cumplimiento de la regla # 8 de las reglas del campeonato de AeroPress previamente mencionadas.
-) Cualquier inquietud adicional, será resuelta durante la jornada de socialización realizada antes de iniciar con la competencia.

Mesa de Tueste:

-) Máquina PRISMA modelo DR 1
-) Determinador de humedad y densidad.
-) Medidor de color Agtrom
-) Balanza
-) Termómetro infrarrojo
-) Brocha
-) Recipientes y empaque para el café tostado.

Mesa de Aeropress

-) Mesa individual para competidor.
-) Toma corriente a 110 V .
-) Una (01) tetera Kalley para calentar agua
-) Agua de filtro de laboratorio de catación.
-) Recipiente (vaso) para presentar bebida



R

PREMIACIÓN

O

1^{er} Puesto

) Trofeo

) 100 kg CPS especial

A

S

2^{do} Puesto

) Trofeo

) 50 kg CPS especial

T

3^{er} Puesto

) Trofeo

) 50 kg CPS regional sur Huila

&

Carlos Gabriel Muñoz Silva

Organizador

Tierra Grata y Campesina

P

R

E

S

S

Calle 1 No. 3-08 Barrio Valvanera, Pitalito, Huila - Colombia
Mail: memoriescoffee.co@gmail.com Phone: 310 886 1398



PATROCINADORES



Secretaría de
**Desarrollo Económico
y Competitividad**



Calle 1 No. 3-08 Barrio Valvanera, Pitalito, Huila - Colombia
Mail: memoriescoffee.co@gmail.com Phone: 310 886 1398