

## REGOLAMENTO DI GARA

# GRILL *Contest* PARTY

— SFIDA A COLPI DI CARBONELLA —

### PREMESSA

Le seguenti regole, normative e procedure di giudizio verranno utilizzate nelle gara **Grill Contest Party** che avrà luogo il **2 Giugno 2018** a Roma in via di Castel di Leva 371 in occasione dell'evento **GUSTOCK – Grill Motor Party**. Gara amatoriale organizzata da **Mozao** in collaborazione con la **Cooperativa Sociale Agricoltura Nuova** ed il supporto di **SPQR Grillers**. Le regole sono state studiate per risultare giuste ed eque con tutti i concorrenti. L'integrità dei concorrenti, dei giudici, dei partecipanti alla manifestazione e degli organizzatori è essenziale.

### SVOLGIMENTO GARA

Ad ogni partecipante sarà fornita una mystery box contenete gli ingredienti da utilizzare ed i partecipanti avranno 2 ore a disposizione per completare due preparazione che prevedano la cottura esclusivamente al bbq, sia delle carni che delle verdure. Sarà quindi possibile presentare le pietanze nel modo più libero possibile, anche attraverso l'utilizzo di strumenti di cucina quali minipimer o altro.

L'unico vincolo sarà la consegna allo scadere del tempo. La giuria terrà conto di diversi parametri nel giudicare, come l'impiattamento, la succosità delle carni ed il gusto complessivo del piatto.

Il giudizio avverrà dal vivo, ma il giudice non conoscerà chi ha preparato il piatto; una volta terminato l'assaggio del giudice sarà possibile far assaggiare anche all'eventuale pubblico presente.

La mystery box conterrà 2 tagli di carne tra (agnello, pollo, maiale, manzo) ed ingredienti extra (peperoni, melanzane, cavolfiori, in foglia, patate o formaggi).

Quest'anno ai partecipanti si richiederà anche una terza preparazione incentrata sugli arrosticini, forniti dallo sponsor **Jubatti**. Gli elementi principali di valutazione saranno la presentazione e l'originalità del piatto.

Solo per questa ultima prova ogni squadra potrà avvalersi di ingredienti aggiuntivi oltre quelli presenti nella mystery box da noi fornita.

### Contestualmente alla gara verranno assegnati i riconoscimenti

- **1° premio** : al team che avrà ottenuto il punteggio più alto dalla somma delle valutazioni ottenute nelle due sessioni di gara.
- **IL GRULLO d'ORO** : al team con il NOME, ABBIGLIAMENTO e l'atteggiamento più GOLIARDICO
- **SOCIAL-BBQ** tutte le foto delle preparazioni saranno pubblicate sui social (FB, IG) e la foto che riceverà più like nei giorni a seguire alla gara si aggiudicherà il premio "**social-bbq**" da ritirare a valle della chiusura delle votazioni online
- **PREMIO SPQR GRILLERS** premio assegnato a insindacabile giudizio da **SPQR GRILLERS** al team che si distinguerà nella bravura nella tecnica di cottura.
- **PREMIO JUBATTI** per gli arrosticini con la preparazione e presentazione più originale.

Organizzato da



in collaborazione con



**Agricoltura Nuova**  
Società Cooperativa Sociale Agricola Integrata

con il supporto di



con il contributo di



## PROGRAMMA

- h 10.00 accoglienza e posizionamento ;
- h 10.30 briefing esplicativo;
- h 11.00 consegna della MISTERY BOX
- h 11.30 inizio della gara e preparazione della pietanza (120 min);
- h 14.30 consegna del primo piatto, assaggio dei giudici e contestuale classifica sul primo piatto;
- h 15.30 consegna del secondo piatto, assaggio dei giudici e contestuale classifica sul secondo piatto;
- h 16.30 consegna del secondo piatto, assaggio dei giudici e contestuale classifica sul secondo piatto;
- h 17:00 pubblicazione dei piatti sulla pagina dello sponsor per il premio Social-BBQ
- h 17.30 proclamazione del vincitore

## NORME E REGOLAMENTI

1. Le decisioni relative all'interpretazione delle norme e dei regolamenti sono a discrezione degli organizzatori della gara. Le loro decisioni ed interpretazioni costituiscono irrevocabili coerenti estensioni del regolamento.
2. La quota di iscrizione è di **35 euro per ogni team**, da versare tramite bonifico bancario e l'iscrizione deve essere presentata entro **domenica 20 maggio** e saranno iscritte al contest le prime **10 squadre** che versano la quota di iscrizione.
3. **Nel pagamento della quota sono compresi:**
  - la mystery box con gli ingredienti da utilizzare
  - una postazione di lavoro composta da tavolo di lavoro, scottex, guanti monouso, grembiule monouso
  - spruzzini sgrassatori, secchio, bobina alluminio, spezie, olio, sale, cucchiari, forchette.**Sarà cura dei partecipanti fornire:** 1 bbq, carbone, ceste accenditrici, taglieri, teglie monouso, coltelli e pinze, piatti o altro per la presentazione.
4. Ogni squadra è formata da un numero massimo di tre componenti di cui uno nominato capitano della squadra e due assistenti. Il capitano ed i suoi assistenti non potranno cucinare per altre squadre nella gara a cui stanno partecipando. Nessuna persona, ad eccezione dei componenti dei team, dei responsabili di gara e del necessario staff di supporto, può accedere agli spazi di gara.
5. Ad ogni squadra verrà assegnato uno spazio di gara. Affumicatori, dispositivi, materiali, o qualsiasi altra attrezzatura non dovranno eccedere i confini dello spazio di gara assegnato alla squadra. Tutte le operazioni di aromatizzazione e cottura dei prodotti dovranno essere svolte all'interno dello spazio di gara assegnato. Le squadre non potranno condividere gli spazi di gara o i dispositivi di cottura. Gli spazi di gara saranno assegnati secondo le preferenze dei concorrenti in base all'ordine di arrivo.
6. I concorrenti si doteranno degli equipaggiamenti (per la cottura), delle salse di accompagnamento eccetto quanto concordato preventivamente. I concorrenti dovranno aderire a tutti i disciplinari previsti di tutela in materia di prevenzione incendi o di altra natura.
7. I concorrenti hanno la possibilità di accedere agli spazi di gara con i propri mezzi di trasporto solamente nelle fasi di carico e scarico dell'equipaggiamento, seguendo le indicazioni fornite dagli organizzatori. Al termine di tali fasi, comunque entro le ore 10.00, dovranno spostare i mezzi nelle aree di parcheggio.
8. E' responsabilità dei concorrenti verificare che lo spazio di gara assegnato alla squadra sia pulito ed in ordine dopo la gara. Tutti i fuochi dovranno essere estinti e le attrezzature rimosse dal sito. E' obbligatorio che la pulizia venga portata a compimento. Ogni spazio di gara lasciato in disordine o con spazzatura abbandonata oltre che nei contenitori della spazzatura può squalificare la squadra da future gare.
9. Il fuoco dovrà essere di legno, pellets di legno o carbone. Fonti di calore derivanti da gas o resistenze elettriche non dovranno essere permesse per la cottura ed il mantenimento. Gas propano o resistenze elettriche sono permesse per l'innesco della fiamma prestando cura che la carne della gara non sia all'interno dei dispositivi. Accessori elettrici come girarrosti, trapani o motori elettrici sono permessi. Nessun fuoco all'aperto o all'interno di buche è permesso. I fuochi non dovranno essere innescati direttamente sul terreno.
10. I concorrenti sono tenuti a limitarsi a presentare solo la carne fornita dagli organizzatori.
11. I team presenteranno la preparazione intervallati di 3-4 minuti tra loro e secondo un ordine precedentemente stabilito e comunicato dagli organizzatori, a partire dai seguenti orari:
  - 14.30 per il primo piatto
  - 15.30 per secondo piatto
  - 16.30 per terzo piatto
12. L'inizio dei lavori di cottura è a completa discrezione dei concorrenti. L'apertura del campo gara e la

Organizzato da

in collaborazione con

con il supporto di

con il contributo di



distribuzione dei tagli di carne avverranno a partire dalle ore 11.00. Una consegna tardiva riceverà un punteggio di (1) nella categoria.

13. Sarà possibile preparare preventivamente salse e mix di spezie, oltre a quelli che saranno messi a disposizione dai coordinatori di gara di SPQR Grillers per tutti i partecipanti.
14. La presentazione della preparazione è a completa discrezione del team e potrà avvalersi di stoviglie a suo piacimento o avvalersi delle stoviglie fornite dagli organizzatori
15. Ogni concorrente dovrà fornire almeno 5 porzioni di carne in ciascun piatto per i giudici e possibilmente un 4/5 assaggi da distribuire tra il pubblico in appositi piattini monouso.
16. Le seguenti regole di pulizia e di sicurezza verranno applicate:
  - non maneggiare alcun prodotto da tabacco mentre si maneggia la carne;
  - la pulizia del cuoco, degli assistenti, dei dispositivi e dell'area di cottura sono elementi richiesti;
  - maglietta e scarpe sono elementi di abbigliamento obbligatori;
  - la sanificazione dell'area di lavoro è richiesta attraverso l'utilizzo di risciacqui con miscele di acqua e candeggina (un tappo per gallone di acqua). Tutti i concorrenti dovranno fornire un contenitore dedicato nel quale lavare, risciacquare e sanitzare gli utensili;

## PROCEDURE DI GIUDIZIO

1. La valutazione prevede solo giudizio alla cieca. Le presentazioni verranno poste in contenitori numerati, forniti dall'organizzazione dell'evento. Il contenitore sarà numerato in modo totalmente casuale dall'organizzazione o da personale autorizzato, prima che venga presentato ai giudici.
2. I giudici non possono fraternizzare con le squadre nel giorno della consegna, fino alla conclusione del giudizio.
3. Il giudizio verrà svolto da 5 giudici. Solo i giudici, i responsabili di gara e il necessario staff di supporto sono autorizzati ad accedere all'area di giudizio durante le attività di valutazione. Nessun'altra attività è permessa nell'area di giudizio durante le attività di valutazione.
4. Ogni giudice dovrà attribuire un giudizio per ciascuno dei seguenti aspetti:
  - **GUSTO**
  - **CONSISTENZA**
  - **PRESENTAZIONE**Il sistema di giudizio va da 2 a 10: dove 2 rappresenta il punteggio peggiore e 10 il punteggio migliore.
5. Un giudizio di 1 è attribuito esclusivamente in caso di squalifica. Tutti i giudici danno 1 in ognuno dei tre aspetti per i seguenti motivi:
  - elementi di guarnizione non ammessi;
  - campioni inferiori ai 5 pezzi;
  - elementi estranei all'interno del piatto;
  - utilizzo di contorni o salse non ammessi
  - sforamento dei tempi previsti per la consegna dei piatti.
6. I giudizi di ogni giudice verranno sommati per la definizione delle classifica per ogni categoria e per la classifica finale. In caso di pareggio si darà priorità al punteggio più alto attribuito agli aspetti nel seguente ordine: **Gusto - Consistenza - Presentazione**.
7. Il punteggio cumulato con i 2 piatti presentati determinerà i vincitori del contest.
8. In aggiunta ai giudizi sugli aspetti precedentemente menzionati, verrà attribuito un giudizio definito "**Il Grullo D'ORO**" al team che si dimostrerà più estroverso, originale e coinvolgente sia nell'abbigliamento che nella presentazione del piatto.
9. Il giudizio per l'aspetto "**GRULLO D'ORO**" verrà attribuito a incontestabile valutazione degli organizzatori e dei giudici.
10. Tutte i piatti in fase di presentazione saranno fotografati e le foto saranno pubblicate sui social (FB, IG) e la foto che riceverà più like nei giorni a seguire alla gara si aggiudicherà il premio "**SOCIAL-BBQ**" con un premio da ritirare a valle della chiusura delle votazioni online .

## NORME COMPORTAMENTALI

Motivi di squalifica e allontanamento di un team, uno o più dei suoi membri ed i suoi ospiti:

una squadra è responsabile congiuntamente ed individualmente per il comportamento del suo team leader, dei suoi membri e dei suoi ospiti per:

- a) uso eccessivo di bevande alcoliche o disturbo della quiete pubblica conseguente da ubriachezza molesta
- b) somministrazione al pubblico di bevande alcoliche
- c) uso di sostanze illecite
- d) uso di linguaggio scurrile, violento ed inaccettabile o di qualsiasi altro linguaggio che disturbi la quiete pubblica

Organizzato da

in collaborazione con

con il supporto di

con il contributo di



**Agricoltura Nuova**  
Società Cooperativa Sociale Agricola Integrata



e) rumore eccessivo, incluso ma non limitato all'uso di sistemi di amplificazione come radio, riproduttori musicali, TV, diffusori sonori non saranno permessi.

f) atteggiamento litigioso o rissoso

g) furto, imbroglio, disonestà, utilizzo di carni proibite o ogni altro atto di condotta immorale

h) utilizzo di Gas o altro combustibile alternativo, all'interno del dispositivo di cottura

i) violazione di qualsiasi delle successive regole

L'eccesso o la reiterazione da parte del team di qualsiasi delle regole successive possono essere considerati motivo di squalifica immediata da parte degli organizzatori o degli addetti alla sicurezza.

Organizzato da



in collaborazione con



**Agricoltura Nuova**  
Società Cooperativa Sociale Agricola Integrata

con il supporto di



con il contributo di

