

GBB – Gurone BBQ Battle 2024

REGOLAMENTO

La gara si svolgerà domenica 1 settembre 2024 presso campo da calcio dell'**Oratorio San Lorenzo di Gurone**, durante la manifestazione annuale GURONE IN FESTA 2024, sita in Piazza San Lorenzo 1, 21046 MALNATE. Il numero massimo di partecipanti è di 10 squadre, vale l'ordine cronologico di iscrizione.

ORARI:

Gli orari della gara saranno dalle 11.30 alle 18.30 e sarà aperta a tutti.

L'orario di ritrovo dei vari team sarà **alle 11.30** presso il campo gara per l'allestimento dello spazio a loro riservato.

Alle ore 12.30 si terrà la riunione di tutti i capitani dei team con gli organizzatori dell'evento, dove verrà consegnato il box di gara con gli ingredienti necessari per la preparazione dei piatti e ci sarà un veloce briefing per le ultime domande e delucidazioni di regolamento o organizzazione.

COMPOSIZIONE DEI TEAM E DELLA GIURIA:

Ogni team deve essere composto da un minimo di 2 persone, indistintamente formato da uomini e donne.

I team possono avere membri minorenni (inferiori ai 18 anni) a condizione che almeno un membro del team iscritto abbia già compiuto 18 anni di età. I minorenni del team saranno sotto la responsabilità dei maggiorenni del team ed opereranno sotto la loro supervisione.

La giuria è formata da professionisti nel campo del BBQ da competizione (I PORCI SCOMODI BBQ TEAM).

I giudici e l'organizzazione verificheranno, ispezionando gli stand dei team iscritti, che vengano rispettate le comuni norme igieniche e di sicurezza durante tutta la competizione. I componenti delle squadre dovranno indossare guanti in lattice per la preparazione dei cibi.

Non è possibile in nessun caso cedere porzioni o assaggi (né gratuiti, né a pagamento) delle pietanze cucinate per la gara, al pubblico presente alla manifestazione, previa squalifica.

Le preparazioni verranno consegnate alla giuria in forma anonima tramite schedatura dei piatti di libera presentazione, onde evitare che il piatto possa essere riconducibile al team e falsare la valutazione (anche questo sistema verrà spiegato nella riunione mattutina coi team).

I giudici non potranno entrare negli stand dei partecipanti o nella stretta area di lavoro dei team.

CATEGORIE:

Le categorie saranno 3:

- PANINO E SALAMELLA GOURMET
- LONZA DI MAIALE
- MISTERY BOX

Gli ingredienti principali e le materie prime per le preparazioni saranno forniti dall'organizzazione e sono scelta assoluta dell'organizzazione ospitante e approvata dal consiglio direttivo (segue elenco materie fornite, **la restante parte è a carico dei singoli team, compreso il pane per la salamella**).

Le preparazioni dovranno essere effettuate interamente al BBQ, possono essere cotte sia con metodo di cottura diretto che indiretto, affumicate o non affumicate, con glassatura finale o non glassate.

Qualsiasi altro materiale per comporre i piatti (come ingredienti per il panino con salamella, rub, olio, spezie, sale, ecc...) saranno a carico dei team. Anche i supporti di presentazione (piatti, taglieri, box ...) sono a carico dei team.

Il carbone, e ove possibile il pellet e le bombole di gas, dovranno essere portati dai vari team, l'organizzazione non mette a disposizione bombole di gas e/o carbone e carbonella e/o pellet.

Ogni team deve provvedere a portarsi il proprio barbecue, non ci saranno barbecue ad uso pubblico o per la gara da assegnare ai team.

Durante la gara si possono utilizzare sia bbq a carbone, che bbq a gas, elettrici o a pelle.

Non è concesso l'uso di friggitrici, roner CBT, slowcooker, forni microonde, ecc...

Potrebbero essere applicate squalifiche o riduzione di punteggio ai piatti e/o ai team che non rispettino le norme del regolamento.

In loco ci sarà a disposizione un frigorifero comune. Se intendete utilizzarlo, siete pregati di contrassegnare i vostri viveri.

SVOLGIMENTO GARA:

Nei piatti che verranno consegnati alla giuria ci dovranno essere 3 porzioni per preparazione (una per giudice), mentre il panino con salamella può essere presentato sia intero che porzionato in 3.

Consegna PANINO CON SALAMELLA GOURMET ore 15.00

Consegna LONZA DI MAIALE ore 16.30

Consegna MISTERY BOX ore 17.30

Premiazione ore 18.30 circa

Le preparazioni dovranno essere consegnate massimo 10 minuti prima o 10 minuti dopo l'orario di consegna sopraindicato, nessuna deroga. I piatti consegnati dopo tale orario non verranno considerati per la classifica generale.

CRITERI VALUTAZIONE:

I metodi di giudizio applicati alle preparazioni dei piatti sono:

- appearance (apparenza e presentazione)
- taste (gusto e aroma)
- tenderness and moisture (morbidezza e succosità)
- creativity (originalità).

Qualora vi fosse un ex-equo nel punteggio finale (somma delle 3 preparazioni) si provvederà a premiare il team con il punteggio più alto nella categoria MISTERY BOX.

ISCRIZIONE:

Il costo dell'iscrizione è di € 30 per squadra ed è comprensivo di:

- Spazio gara di 3x3 (verrà fornito un gazebo)
- Tavolo e panca
- N. 3 SALAMELLE da circa 100 gr l'una

- 1 kg di LONZA DI MAIALE
- N. 1 MISTERY BOX contenente 5 vegetali e/o frutti E un taglio di carne a sorpresa
- Possibilità di attacco a corrente elettrica
- Possibilità di utilizzo frigorifero comune
- Possibilità di utilizzo lavabo per lavaggio stoviglie

L'iscrizione dovrà essere effettuata **entro il 23 agosto 2024** a Rebecca tramite e-mail o messaggio Whatsapp:

Telefono: 3482500524

E-mail: rebecca.bernard87@icloud.com

Al momento dell'iscrizione indicate nome della squadra, nomi dei partecipanti, il tipo di griglia che userete in gara ed eventuali esigenze (attacco alla corrente, team vicini ai quali preferite stare, ...).

In questo modo potremo organizzare al meglio il campo gara.

ANNULLAMENTO GARA:

La gara verrà annullata nei seguenti casi:

- MALTEMPO
- **MANCANZA DI PARTECIPANTI:** il numero minimo di team iscritti per far partire la gara è 5 squadre

In entrambi i casi l'organizzazione contatterà le squadre iscritte per confermare o annullare l'evento entro le ore 21.00 di venerdì 30 agosto 2024.

MODALITA' PAGAMENTO:

La quota di partecipazione è da consegnare **in contanti e in una busta con il nome del team** alle casse dell'Oratorio di Gurone durante le serate di Gurone in Festa dal 24 agosto o la mattina della gara entro le 12.00.

Lo scopo di questa gara è far conoscere ed apprezzare il fiorentino mondo che gravita attorno al barbecue, al grilling ed alla cucina all'aperto in generale ed alla convivialità che esso porta tra le persone coinvolte.

I team che si piegheranno tra i primi 3 posti nella classifica generale (sommatoria del punteggio ottenuto nelle preparazioni) vinceranno dei premi messi a disposizione dall'organizzazione e dagli sponsor (verranno ufficializzati nel giorno della gara).

Per ulteriori richieste da parte dei team o per qualsiasi informazione o delucidazione contattare:

Rebecca: 3482500525 – rebecca.bernard87@icloud.com