

Pantarotto grill master

Programmazione

- Ore 7:00 sorteggio box carne
- Ore 8:00 inizio accensione fuochi
- Ore 12:00 consegna box burger ai giudici
- Ore 13:00 consegna box alette di pollo ai giudici
- Ore 14:00 consegna box ribs ai giudici
- Ore 16:00 premiazione categorie
- Ore 16:30 premiazione generale

Presentazione Box

I box per la consegna alla giuria saranno forniti dalla macelleria.

All'interno dei box ci possono essere dei decori (es: prezzemolo, lattuga), potete usare la vostra immaginazione, l'importante è che tutto sia commestibile.

Sorteggio box

Tutti i box saranno numerati.

Al momento dell'arrivo ogni **capo team** troverà una scatola contenente i numeri dei box.

A turno, ogni capo team pescherà dalla scatola il numero del box e della postazione che verrà assegnata alla sua squadra.

All' interno del box troverete

- 2 strisce di ribs
- 800 g di macinato di manzo
- 15 alette di pollo
- 6 panini (buns)
- 3 box per la consegna

Regolamento ufficiale per i team

Ogni team dovrà provvedere in proprio a tutto il necessario per la gara compresi gli ingredienti (a parte la carne e il pane che saranno forniti dalla macelleria). Il box ha un costo di 50 euro. Ogni team avrà l'obbligo di provvedere alla pulizia e all'ordine della propria postazione assegnata all'ingresso campo gara, ad esempio: guanti in lattice, carbone, taglieri, coltelli, sapone o disinfettante, accendi fuoco.

- Sono ammessi solo bbq a carbone o pellet.
- Ogni postazione può essere decorata a proprio piacimento.
- Ogni team dovrà obbligatoriamente rispettare le norme igieniche e del buon senso evitando promiscuità tra gli alimenti crudi e cotti.
- Ogni team dovrà accendere i propri fuochi all'interno di ogni bbq (non per terra).
- I box contenenti le preparazioni dovranno essere consegnati nella finestra di orario prevista al tavolo indicato in zona giudici.

Condizioni e obblighi per l'organizzazione

Sarà cura dell'organizzazione: assegnare il luogo in campo gara, corrente, un punto acqua, un punto raccolta ceneri, un punto frigo per monitorare la temperatura delle carni per garantire la sicurezza, punti raccolta rifiuti, un punto giudici, un tavolo e due panche da sagra per ogni team.

Penalità

- Mancata pulizia e ordine della propria postazione
- Accensione fuochi fuori dal bbq
- Cotture crude (ricordiamo le cotture: pollo almeno 75°, maiale 85°, manzo media cottura per il burger 60°)

Saranno penalizzati i team che non rispettano queste condizioni.

Categoria gara e consegna giuria tecnica

Burger: può essere con il pane oppure solo la carne, gli ingredienti possono essere a piacimento e a vostra immaginazione tassativamente la carne cotta a media cottura 60° devono essere almeno 4 porzioni, va bene anche un burger tagliato dai team in 4 per la giuria tecnica. **Orario consegna 12.00 +/- 5'.**

Alette di pollo: le alette di pollo possono essere condite e preparate a piacimento (tassativamente cotto a 75 °) devono essere almeno 4 porzioni per la giuria tecnica.

Orario consegna 13.00 +/- 5'.

Ribs: le costine possono essere condite e speziate a piacimento, la cottura puo essere classica, affumicata (es: con salsa bbq o normali) devono avere l'osso e devono essere almeno 4 porzioni per la giuria tecnica. **Orario consegna 14.00 +/- 5'.**