REGOLAMENTO GRIGLIE ROVENTI 2022

LUOGO E DATA

L'evento si tiene sabato 23 luglio alle 20:45 in Piazza Torino a Jesolo (VE) – in caso di maltempo sarà posticipato a domenica 24 luglio.

COME FUNZIONA

Viene creata un'arena di gara al cui interno sono montati 100 barbeque a gas. Si partecipa a coppie. A ciascuna coppia viene fornita, oltre alla postazione col barbeque, la carne e il formaggio da cucinare; il piatto realizzato viene valutato da una giuria che stila una classifica finale.

Il pubblico può assistere gratuitamente alla manifestazione, posizionandosi al di fuori dell'arena di gara. La manifestazione viene inoltre trasmessa in diretta TV sul canale TeleNuovo.

ISCRIZIONI

L'iscrizione a Griglie Roventi richiede un versamento di € 150,00 a coppia.

Questa quota dà diritto all'equipaggiamento completo:
- Generi alimentari: carne, formaggio, vino, birra
- Abbigliamento: grembiule, T-shirt, cappello da chef
- Barbeque a gas Weber Q1200 con stand che al termine della gara rimarrà ai partecipanti
- Bombola a gas Beyfin BBox da 5 kg (che si potrà tenere versando deposito cauzionale di 50 euro al ritiro del kit gara).

Le iscrizioni si apriranno martedì 21 giugno alle ore 13:00 sul sito www.griglieroventi.com e si chiuderanno martedì 20 luglio alle 13:00 (o all'esaurimento del numero di postazioni disponibili).

Requisiti fondamentali per l'iscrizione:
- I partecipanti devono essere entrambi maggiorenni
- La manifestazione è riservata ai dilettanti: non possono partecipare cuochi professionisti

PROGRAMMA GARA

18.00 apertura registrazione e consegna kit gara
20.00 chiusura registrazione e consegna kit gara
20:30 raduno partecipanti di fronte allo stand iscrizioni
20.45 consegna carne e formaggio, corsa alle griglie e via alla gara (un'ora a disposizione)
22:00 (circa) valutazione della giuria
22.45 nomina del vincitore

RITIRO KIT E PREPARAZIONE

Con la ricevuta dell'iscrizione i partecipanti si devono presentare dalle 18:00 alle 20:00 del 23 luglio in piazza Torino per il ritiro kit di gara, che comprende:
- numero di postazione in gara (adesivo da apporre sul grembiule, ben visibile)
- t-shirt e grembiule
- cappello da chef.

I generi alimentari invece vengono consegnati successivamente, all'ingresso nell'arena di gara.

I concorrenti devono obbligatoriamente indossare grembiule e cappello da chef forniti nel kit gara. Per il resto, possono personalizzare il loro costume: ricordiamo che il tema dell'edizione è "Cartoon Edition" e sarà assegnato un premio speciale al costume più originale.

*Il punto consegna kit viene chiuso mezz'ora prima della gara. Gli iscritti che non si presentano entro tale ora sono automaticamente squalificati (*a meno che non ci comunichi il ritardo - numero da **contattare** 347 457 8176) *e il numero di griglia viene riassegnato in base ad una lista di attesa.*

Nell'arena di gara i concorrenti trovano il barbeque a gas fornito dall'organizzazione, già montato, oltre ad acqua, vino, birra.
Sarà fornito dall'organizzazione anche il piatto di esposizione alla giuria.
Ogni altra attrezzatura (coltelli, pinze...) o ingrediente (condimenti, verdure…) necessario alla preparazione della ricetta dovrà essere portato dai concorrenti.

I concorrenti non possono entrare nell'arena di gara prima del via ufficiale: a 15 minuti dall'evento sono chiamati in prossimità dell'ingresso e messi in fila per numero di postazione.
Appena prima dell'ingresso nell'arena di gara viene consegnato a ogni coppia il kit di cucinare (il contenuto dettagliato sarà comunicato alcuni giorni prima della manifestazione).

GARA

I concorrenti hanno un'ora a disposizione per preparare la loro ricetta che deve comprendere tutte le tipologie di carne, e il formaggio, fornito dall'organizzazione. Una volta pronto il piatto devono alzare la mano per richiamare la giuria per la valutazione.

La giuria valuta esclusivamente i prodotti consegnati dall'organizzazione.
Le coreografie possono essere sviluppate solo sul piatto di gara (ma è possibile inserire il piatto di gara su superfici più ampie).
È vietato distribuire cibo al di fuori dell'arena di gara.
È vietato introdurre nell'arena di gara animali.
È vietato introdurre nell'arena di gara tavoli o altri sostegni diversi da quelli messi a disposizione dell'organizzazione.

Per ragioni di sicurezza è tassativamente vietato introdurre nell'arena di gara minorenni, anche se accompagnati dai genitori.

Al termine della gara i concorrenti possono portare a casa il barbecue Weber su cui hanno cucinato.
È possibile portare a casa anche la bombola Beyfin tramite deposito cauzionale da consegnare prima dell'inizio della gara.

LA GIURIA

La giuria è guidata dal Presidente del Team Venezia Chef, Alessandro Silvestri e composta da chef professionisti, giornalisti e sponsor. La giuria è composta da giurati divisi in gruppi da tre. Ogni gruppo valuta 7 o 8 postazioni, assegnando i voti e segnalando i migliori piatti al Presidente, che può così fare un confronto diretto.

La giuria valuta:
- presentazione del piatto (da 1 a 100)
- qualità di cottura della carne (da 1 a 100)
- gusto (da 1 a 100)

Vengono premiati:
- 1° classificati
- 2° classificati
- 3° classificati
- Miglior Costume in tema cartoon edition
- Premio "GRIGLIA BRUCIACCHIATA" agli ultimi classificati.