

REGOLAMENTO GRIGLIE ROVENTI 2026

LUOGO E DATA

Il contest si tiene sabato 11 luglio alle 20:30 in Piazza Torino a Jesolo (VE) – in caso di maltempo sarà posticipato a domenica 12 luglio.

COME FUNZIONA

Viene creata un'arena di gara al cui interno sono montati 100 barbecue a gas. Si partecipa a coppie. A ciascuna coppia vengono forniti, oltre alla postazione col barbecue, carne, formaggio e polenta da cucinare; il piatto realizzato viene valutato da una giuria che stila una classifica finale. Il pubblico può assistere gratuitamente alla manifestazione.

ISCRIZIONI

L'iscrizione a Griglie Roventi richiede un versamento di € 230,00 a coppia. Questa quota dà diritto all'equipaggiamento completo:

- Generi alimentari: carne, formaggio, polenta, birra, vino.
- Abbigliamento: grembiule, T-shirt, cappello da chef.
- Piastra Premium Weber® SLATE® GP da 43 cm 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 giovedì 4 giugno alle ore 19:00 sul sito www.griglieroventi.com e si chiuderanno il 03 luglio alle 19:00 (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 EVENTO

- 18.30 apertura registrazione e consegna kit gara
- 19.00 inizio evento con aperitivo e dj set
- 20.00 chiusura registrazione e consegna kit gara
- 20:15 raduno partecipanti di fronte allo stand iscrizioni
- 20:30 Accendiamo La piazza: inizio dello Show
- 21.00 consegna del kit carne-formaggio-polenta, corsa alle griglie e via alla gara (45 minuti a disposizione)
- 21:45 (circa) valutazione della giuria
- 22.45 nomina dei vincitori
- 23.30 fine dello show

RITIRO KIT, PREPARAZIONE E COSTUMI

Con la ricevuta dell'iscrizione i partecipanti si devono presentare dalle 18:30 alle 20:00 dell'11 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, nel momento dell'ingresso nell'arena di gara.

I concorrenti devono obbligatoriamente indossare grembiule e cappello da chef forniti nel kit gara. Come sempre, possono personalizzare il loro costume: il tema dell'edizione è il colore rosso. La partecipazione in costume non influisce sul voto della gara culinaria, ma è previsto 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 comunichino il ritardo: numero da contattare 347 457 8176) e la postazione in griglia viene riassegnata in base ad una lista di attesa.

Nell'arena di gara i concorrenti trovano il barbecue a gas fornito dall'organizzazione, già montato, oltre ad acqua, birra e vino. Viene fornito dall'organizzazione anche il piatto di esposizione alla giuria (il piatto non si trova nel kit, ma viene consegnato dopo l'accensione delle griglie). Ogni altra attrezzatura (coltelli, pinze...) o ingrediente (condimenti, verdure...) necessario alla preparazione della ricetta deve 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.

LA GARA

Al via del presentatore, i concorrenti vengono fatti entrare nell'arena di gara e si posizionano davanti alla griglia con il numero scelto al momento della registrazione. Quando il presentatore dà l'ordine di accendere le griglie, gli addetti Beyfin provvedono all'accensione.

Da quel momento, 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 (non portate il cane anche se da borsetta!).

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 composta da chef professionisti, giornalisti, autorità e sponsor.

I giurati sono 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
- Premio "FORST" al costume più a tema.
- Premio "GRIGLIA BRUCIACCHIATA" agli ultimi classificati.
- Premio "GRIGLIE LUCENTI" alla coppia più ordinata.
- Premio "CASTELLO" a coloro che faranno il miglior uso della polenta fornita.