

PITMASTRUNI

Barbecue Contest

REGOLAMENTO



**CALABRIA BARBECUE FEST
CAMIGLIATELLO SILANO (CS)- 13 AGOSTO 2017**



NBC: BATTLES

Le Quick Battles sono le gare aperte a tutti del National Barbecue Championship della WBQA (World Barbecue Association) Italy.

La Quick Battle Pitmastruni Barbecue Contest è la prima gara organizzata nel Sud Italia.

TEAMS

Alla gara possono partecipare tutti i teams previa registrazione e accettazione da parte dello staff organizzativo.

Il numero massimo di Team ammessi alla gara è 15 (quindici)

Il minimo dei membri per Team è 2 (due).

Ogni Team deve avere nominato un Capitano. Il Capitano del Team deve avere almeno 18 anni, eventuali membri del Team minorenni sono da considerarsi sotto la responsabilità esclusiva del Capitano e devono consegnare compilate in tutte le loro parti le liberatorie allegate al modulo d'iscrizione.

Tutti i Capitani dei Team devono partecipare a una riunione OBBLIGATORIA tra Capitani alle ore 9:00 davanti il BBQ Bistrò.

In fase di iscrizione, è obbligatorio indicare il Capitano del Team, il nome e il Logo del Team.

Prima della riunione capitani tutta l'attrezzatura deve essere già scaricata nel campo gara e collocata nei box assegnati ad ogni Team

GARA

La gara ha inizio alle ore 10:00 e termina alle 18:00. A seguire la premiazione.

Le categorie in gara sono 4 (quattro) e sono tutte obbligatorie ai fini della classifica che decreterà i vincitori della gara.

I punti di ogni categoria verranno assegnati secondo gli standard WBQA e la loro somma comporterà la classifica generale della gara. Saranno premiatati con una call i primi 8 di ogni categoria e della classifica generale. Sono previsti premi per i vincitori di ogni categoria e per i primi tre posti della classifica generale.



CATEGORIE

I piatti di ogni categoria vanno consegnati con impiattamento libero nei limiti di tempo previsti dagli orari del Turn in pena esclusione dalla valutazione. Ogni consegna deve prevedere esattamente 4 (quattro) porzioni, pari al numero di giudici per tavolo.

SANDWICH

TURN IN ore 12:00. E' possibile consegnare i piatti dalle ore 11:50 alle ore 12:10.

Il Sandwich può essere composto con qualsiasi ingrediente scelto dai Team in aggiunta all'ingrediente obbligatorio.

INGREDIENTE OBBLIGATORIO: Scamorza affumicata.

PREMIO PRIMO CLASSIFICATO: Termometro digitale Outdoorchef.

CHEF CHOICE

TURN IN ore 14:00. E' possibile consegnare i piatti dalle ore 13:50 alle ore 14:10.

Lo chef choice è un piatto libero, che può essere composto con qualsiasi ingrediente scelto dai Team in aggiunta all'ingrediente obbligatorio.

INGREDIENTE OBBLIGATORIO: Birra Riulì Birrifificio 'A Magara.

PREMIO PRIMO CLASSIFICATO: Una fornitura di bottiglie da 75 di Riulì 'A Magara

MISTERY BOX

TURN IN ore 16:00. E' possibile consegnare i piatti dalle ore 15:50 alle ore 16.10.

Mystery Box è un piatto che va composto esclusivamente con gli ingredienti forniti a tutti i team durante la Riunione dei Capitani. Gli ingredienti devono essere usati tutti.

PREMIO PRIMO CLASSIFICATO: Lodge Cast Iron Skillet 33.7cm

PORK SHOULDER

TURN IN ore 18:00. E' possibile consegnare i piatti dalle ore 17:50 alle ore 18.10.

Il taglio fornito è capocollo di suino nero. Deve essere consegnato con contorno



obbligatorio, ma libero nella scelta degli ingredienti.

PREMIO PRIMO CLASSIFICATO: Griglia in ghisa Outdoorchef 570

TURN IN

Il turn in di ogni categoria è aperto da 10 minuti prima a 10 minuti dopo l'orario di consegna delle portate. E' obbligatorio permettere la foto ai piatti sul tavolo del turn in.

Le portate presentate al tavolo del turn in verranno contrassegnate con degli adesivi anonimi in modo da consentire la consegna ai giudici in perfetto anonimato.

ORE 12:00	SANDWICH
ORE 14:00	CHEF CHOICE
ORE 16:00	MISTERY BOX
ORE 18:00	PORK SHOULDER

JUDGING

Saranno presenti 2 tavoli formati rispettivamente da 4 giudici l'uno. Tutti i giudici sono giudici internazionali WBQA oppure esperti del settore adeguatamente preparati sul regolamento.

La WBQA consente solo di giudicare in modalità "blind" (non si conosce la provenienza dei piatti). Alle portate viene dato un punteggio da 1 a 10 secondo i criteri di una tabella da sei Giudici.

LE PORTATE SENZA CONTORNO sono giudicate con i seguenti criteri e valutazioni:

TASTE/AROMA (gusto/aroma) - (1)	45%
TEXTURE/TENDERNESS (struttura/tenerezza)	35%
VISUAL APPEARANCE della portata principale (Ribs, Pork & Brisket)	15%
CREATIVITY (creatività) - (2)	5%



LE PORTATE CON CONTORNO sono giudicate con i seguenti criteri e valutazioni:

TASTE/AROMA (gusto/aroma) - (1)	45%
TEXTURE/TENDERNESS (struttura/tenerrezza)	30%
VISUAL APPEARANCE	10%
SIDE DISH (contorno)	10%
CREATIVITY (creatività) - (2)	5%

Gli elementi “Gusto” ed “Aroma” sono due sensi individuali e distinti, che si influenzano a vicenda e dal momento che questo valore ha il peso maggiore nella determinazione del punteggio della portata ed i Giudici devono essere consapevoli di doverli utilizzare entrambi per assegnare il punteggio.

Struttura/Tenerrezza è un giudizio sulla qualità della cottura e della consistenza degli elementi presenti nel piatto giudicato.

Visual Appearance è un giudizio sull’aspetto esclusivamente estetico del piatto. E’ di norma il primo giudizio da dare appena il piatto viene consegnato ai giudici.

Contorno è un giudizio che tiene in considerazione sapore, aspetto e consistenza del contorno.

Creatività è un parametro soggettivo che comprende sia l’armonia che l’inventiva di tutte le parti della portata.

PENALITA’

A - Oggetti estranei-edibili e non edibili (stuzzicadenti, spiedini, carta stagnola, “pasta” sono considerati oggetti estranei.

Penalità: 2 punti tolti da ogni Giudice.

B - Segni o Scolpiture: “Segno” è qualsiasi segno scritto a mano o macchina dentro o fuori il contenitore che possa aiutare ad identificare il Team dai Giudici. “Scolpitura” è qualsiasi scavo, decorazione, forma o messa in forma che possa aiutare ad identificare il Team dai Giudici.

Penalità: Il Team riceverà 0 (zero) punti su tutti i criteri da tutti i Giudici.



REGOLE GENERALI

- 1) Tutti i piatti consegnati al Turn in devono essere cotti al bbq. Sono vietati fornellini elettrici o a gas da campeggio, microonde, ecc.
- 2) La frittura è vietata per le componenti principali dei piatti, può essere accettata in minima parte su elementi decorativi o marginali. Bollitura, cottura a vapore, cottura sottovuoto o cottura al cartoccio non sono permesse. E' possibile terminare le cotture in foil. Marinature e iniezioni sono ammesse.
- 3) Sono ammessi tutti i dispositivi bbq, di qualunque marca. Tali dispositivi possono essere alimentati a legna, carbone, pellet, gas, elettricità. Lo smoke flavor deve essere in ogni caso presente in ogni categoria.
- 4) Tutti gli ingredienti, crudi e cotti devono essere trattati secondo le basilari regole di igiene alimentare.
- 5) La valutazione dei giudici è segreta e insindacabile.
- 6) Saranno giudicabili e quindi valevoli per le classifiche solo i piatti correttamente consegnati durante la fase di Turn in e rispettosi delle regole delle singole categorie.
- 7) Ogni piatto deve essere consegnato con 4 porzioni ben distinte.
- 8) I migliori piatti presentati in gara, verranno riproposti al pubblico nella giornata successiva alla gara. La scelta dei piatti è riservata allo Staff.
- 9) E' richiesta la massima collaborazione da parte di ogni Team a lasciare il campo gara in perfette condizioni. E' per questo richiesto al termine della gara la raccolta della spazzatura nel punto indicato dallo Staff e la pulizia di dispositivi e stand.
- 10) Queste regole in nessun caso vanno a sostituire le regole già presenti su questo regolamento per ogni categoria, per la fase di Turn in, ecc.



SPAREGGIO

A parità di punteggio è avanti in classifica chi ha il punteggio più alto in taste/aroma per quanto riguarda le singole categorie (a seguire texture, a seguire creativity).

Per la classifica generale vince l'eventuale spareggio chi è più in alto in classifica Pork shoulder, poi Chef choice, poi Sandwich.

I PREMI

Classifica generale:

- 1) Outdoorchef Kensigton
- 2) Cobb Pro
- 3) Set accessori bbq GrillDifferent Store.

Primo posto categoria Sandwich:

Termometro digitale Outdoorchef

Primo posto categoria Chef Choice:

Fornitura birra Riulì 'A Magara

Primo posto categoria Mystery Box:

Lodge Cast iron Skillet 33.7 cm

Primo posto categoria Arrosto di podolica:

Griglia in ghisa Outdoorchef

