



# BEST GRILLER TICINO

## 1<sup>A</sup> EDIZIONE

# REGOLAMENTO CONCORSO

### 8-10 giugno PALEXPO FEVI LOCARNO

**Gli sfidanti si aggiudicheranno a colpi di ricette e fantasia il titolo di Best Griller Ticino  
Le gare si svolgeranno sabato 9 giugno 2018 presso il Palexpo Fevi di Locarno**

La partecipazione a **Best Griller Ticino** è subordinata all'iscrizione del candidato da effettuare on-line sul sito [greenandgrill.ch](http://greenandgrill.ch) e alla relativa presa visione ed accettazione del **regolamento di gara** sotto riportato.

La Registrazione del candidato sarà considerata effettiva solo dopo aver ricevuto conferma via mail da parte dell'organizzazione di Green&Grill.

I partecipanti selezionati avranno diritto a:

- Postazione grill con tavolo di appoggio e kit cucina base (coltello, tovaglioli, tagliere e contenitori) per la preparazione delle ricette fornita dall'organizzazione.
- Contenitori per la presentazione delle ricette ai giudici
- Materie prime per la preparazione delle ricette

Restano a carico dei concorrenti:

- Ulteriori piatti e utensili da cucina (non elettrici) ritenuti necessari alla preparazione delle ricette (sonde e termometri sono ammessi) e all'impiattamento.
- Non è consentito portare spezie o alimenti aggiuntivi per la preparazione delle ricette.**

#### **IN PALIO I VINCITORI POTRANNO ACCEDERE AI SEGUENTI PREMI:**

- › 1° › **GRILLER CLASSIFICATO BARBECUE WEBER GENESIS E -310 GBS** valore Fr. 1'190.-- Sponsor Electro Planet
- › 2° › **GRILLER CLASSIFICATO BARBECUE BROILKING CROWN 420** valore Fr. 790.-- Sponsor Electro Planet
- › 3° › **GRILLER CLASSIFICATO BUONO PER CORSO DI BBQ** valore Fr. 140.-- Sponsor Experience Barbecue

A ciascun Griller partecipante sarà consegnato un diploma di partecipazione nominativo.

La classifica verrà effettuata secondo un punteggio assegnato dai giudici a ciascun candidato.

#### **Regolamento del Best Griller Ticino**

- Alla competizione sono ammessi candidati che abbiano almeno 18 anni d'età;
- La domanda d'iscrizione dovrà essere inviata **entro il 21 Maggio 2018**;
- All'organizzazione di Green&Grill vanno tutti i diritti, relativi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati e quanto prodotto in occasione del concorso;
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per i materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni provocati a terzi;
- L'organizzazione predisporrà una postazione analoga (con una medesima predisposizione di base) per ogni candidato iscritto alla gara;
- La partecipazione è riservata ad un numero massimo di 20 candidati iscritti regolarmente;
- Le preparazioni/ricette iscritte al "Best Griller Ticino" devono prevedere una cottura al barbecue di una portata di carne con contorno e una ricetta con ingredienti a sorpresa. Agli iscritti verranno fornite informazioni dettagliate in seguito all'iscrizione.

I partecipanti avranno 3 ore di tempo per la preparazione del piatto, la cottura e la presentazione alla giuria.

I concorrenti dovranno preparare ed impiattare i singoli elaborati da presentare e sottoporre al giudizio della giuria nei tempi prestabiliti. Sono previsti due contenitori: uno per l'assaggio da parte del concorrente e uno per la giuria.



# BEST GRILLER TICINO

Ogni partecipante si impegna a rispettare le norme igieniche per la preparazione e la manipolazione degli alimenti, mantenendo pulita e ordinata la propria postazione durante e al termine della gara.

I partecipanti non possono avvalersi di aiuti da parte di terze persone o assistenti.

I giudici possono visionare da vicino la preparazione e la cottura dei piatti ponendo anche domande ove necessario.

Sono previste penalità o squalifiche per i partecipanti che non rispettano il regolamento previsto, soprattutto in termini di pulizia e ordine.

## Modalità di valutazione del Best Griller Ticino

La Giuria sarà composta da 4 membri di Experience Barbecue.

I criteri presi in causa dai giudici per esprimere il proprio giudizio qualitativo su ciascuna ricetta presentata dal concorrente per ciascuna categoria sono i seguenti:

- **Aspetto** (punti 0-10): Impressione generale, aspetto
- **Gusto** (punti 0-10): Corretto uso delle gramature e delle porzioni, armonia dei sapori
- **Grado di cottura** (punti 0-10): Corretta cottura degli alimenti e realizzazione del piatto
- **Creatività** (punti 0-10)

Nella valutazione non saranno espressi i mezzi punti. La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in questo regolamento.

Le decisioni della giuria sono definitive ed incontestabili, non sono ammessi ricorsi.

**Si aggiudicherà il titolo di primo Best Griller Ticino, il concorrente che otterrà il punteggio assoluto più elevato (derivante dalla somma dei punteggi ricevuti dalla giuria).**

**A tutti i partecipanti selezionati verrà inviato il timing dettagliato del giorno e ora nel quale si dovranno presentare per il concorso.**

**La premiazione avverrà in data 10 giugno alle ore 19.00 alla chiusura della manifestazione Green&Grill Locarno 2018.**