

AL PARAREIT
SFIDA ALL'ULTIMA GRIGLIA
1° EDIZIONE 2019

R E G O L A M E N T O

ORGANIZZATORE: **PRO CORDENONS APS**

MOTIVO DELLA MANIFESTAZIONE:

VALORIZZARE PRODOTTI ALIMENTARI KM 0 – CUCINARE IN MODO DA ESALTARE IL SAPORE LA CARNE USANDO SOLO: SALE, PEPE, ODORI DEL'ORTO (ALLORO, TIMO, ROSMARINO, SALVIA E LIMONE O LIME ECC.)

ISCRIZIONI: LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12,00 DEL GIORNO 7 SETTEMBRE 2019

LA COMPETIZIONE SI TERRA' PRESSO L'AREA VERDE "PARAREIT" – CORDENONS (PN)

DATA: 14 SETTEMBRE 2019

ORARIO DI ARRIVO: DALLE ORE 09,00 ALLE ORE 14,00

NUMERO PARTECIPANTI: MASSIMO 10

1 – TEAM CONCORRETI

1a – Possono iscriversi solo dilettanti e/o amatori. **SONO ESCLUSI: I PROFESSIONISTI (tutti coloro che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande, rosticcerie, catering, cuochi, pizzaioli ecc.)**. I concorrenti possono partecipare singolarmente o in team composti da massimo di 4 elementi.

2b – I partecipanti/concorrenti, all'atto dell'iscrizione, verseranno la quota di € 15,00.

2 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

COMPITI DELL'ORGANIZZAZIONE:

2.1a – Fornirà la carne per le degustazioni;

2.1b – Fornirà uno spazio per ogni postazione, un tavolo da sagra e due panche, punto acqua, raccolta ceneri, raccolta rifiuti ed estintori;

2.1c – L'area viene messa a disposizione dalle ore 09,00 del mattino del 14 settembre;

2.1d – Fornirà le stoviglie esclusivamente biocompostabili;

2.1e – L'organizzazione assegnerà un numero a ciascuna postazione in ordine alla data di ricezione dell'iscrizione. Saranno accettate domande sino ad esaurimento posti.

OBBLIGHI DEI TEAM CONCORRENTI

2.2a – Ogni team partecipante deve provvedere in proprio a tutte le attrezzature, sono ammesse le seguenti tipologie di griglia: griglie funzionanti a legna carbonella o pellet,

potranno essere utilizzate anche le griglie/piastre a gas solo se munite di termocopia e di marchiatura CE. Per le attrezzature, i team daranno manleva all'Organizzazione per eventuali danni a persone o cose derivanti da malfunzionamenti delle stesse. Ogni team dovrà dotarsi di un adeguato kit di pronto soccorso.

2.2b – I tagli da grigliare sono:

- . diaframma (o “streca”) di bovino da scaloppare ;
- . punta di coda di bovino da scaloppare (“picagna”);
- . costina di maiale;
- . fettina di capocollo di maiale;

2.2c – I team partecipanti dovranno rispettare le norme di sanità e igiene nel maneggiare i cibi e gli strumenti, come da norme HCCP (copricapi, guanti per alimentari, pulizia ecc.) Se possibile si chiede che i componenti di ciascun team indossino una maglietta, camicia o T-shirt dello stesso colore, ai fini distintivi.

LA COMPETIZIONE TECNICA SI SVOLGERA' IL SABATO SERA 14 SETTEMBRE

3 - CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria tecnica sarà composta da un presidente, uno o più ristoratori, un macellaio ed un Presidente che potrà assegnare i seguenti punteggi:

3.1 – Per la cottura da 1 a 10;

3.2 – Per il gusto da 1 a 10;

3.3 – Per la presentazione da 1 a 5;

3.4 – Per la simpatia, pulizia ed ordine del team da 1 a 5

La degustazione tecnica inizierà alle ore 17,30 ed avrà termine alle ore 18,30

La giuria popolare sarà composta da pubblico partecipante ed avrà a disposizione il seguente punteggio:

3.5 – Gradimento della miglior griglia da 1 a 5.

La degustazione popolare avrà inizio dalle ore 18,45 e proseguirà sino ad esaurimento scorte.

Faranno parte della giuria popolare tutti color che si presenteranno alla manifestazione sino

Ad esaurimento scorte

L'ingresso è a pagamento € 10,00 .