



## RICETTE e CRITERI DI GIUDIZIO

### Appendice al Regolamento WEBER CUP 2018

Vengono qui di seguito definite le **Categorie di Ricette**, i **criteri di preparazione** e le **tecniche di cottura** richiesti ai Team in gara oltre ai **criteri di giudizio** utilizzati dai giudici in ogni tappa della Weber Cup 2018.

Come previsto dal Regolamento di Gara, i Team dovranno cimentarsi nella cottura di **n. 3 ricette**.

Ciascuna delle tre ricette corrisponderà a una delle **tre categorie** in gara:

- 1) **Bistecca**
- 2) **Hamburger**
- 3) **Mystery Box**

Ciascuna ricetta dovrà essere consegnata, pena la squalifica dalla singola prova, entro il termine e le modalità di consegna comunicate in sede di gara dal Presidente della Giuria o dall'Animatore.

La velocità di consegna del piatto prima del termine non darà diritto a punteggi di giudizio aggiuntivi.

I piatti dovranno essere consegnati obbligatoriamente, pena la squalifica dalla singola prova, su supporti forniti dall'Organizzazione. Sarà comunque possibile aggiungere elementi di contorno alla presentazione.

Gli ingredienti principali e caratterizzanti le categorie saranno forniti gratuitamente dall'Organizzatore.

Il taglio di Bistecca, le tecniche e il grado di cottura richieste per la prova, il Mix di Carne e gli ingredienti accessori per gli Hamburger e gli ingredienti principali e caratterizzanti la Mystery Box verranno mantenuti ignoti ai Team fino alla partenza della singola prova di gara.

Il Team concorrente avrà facoltà di integrare il piatto con qualsiasi ingrediente la cui fornitura è a proprio carico, previa espressa e insindacabile autorizzazione della giuria, con l'obbligo di utilizzare sempre e comunque tutte le materie prime principali o caratterizzanti il piatto fornite dall'Organizzatore.

L'Organizzatore metterà a disposizione dei Team in apposito spazio ad uso comune di tutti i salse, spezie e altri **Condimenti** senza obbligo di utilizzo nella preparazione delle ricette salvo che queste non costituiscano elemento caratterizzante la prova quali:

Sale, Pepe Nero, Olio di oliva, Aceto di Mele, Aceto Balsamico, Salsa barbecue, Ketchup, Maionese, Senape, Mostarda, Salsa Worcestershire, Aglio in polvere, Rub misti e altre spezie.

**Accessori di cottura per ogni postazione:** 1 dispositivo a Carbone Weber Master Touch 57", 1 cesto accenditore, 1 base per accenditore, combustibile bricchette necessario, 1 pinza, 1 paletta, 1 set di coltelli, 1 tagliere, 1 spazzola pulisci griglia, 3 piatti per la presentazione delle categorie.



## CATEGORIA 1 – BISTECCA

Per ogni tappa, a ciascun Team sarà consegnato uno solo dei **5 tagli di carne** di seguito riportati. Verrà richiesto di cucinare la carne in uno dei **5 gradi di cottura** utilizzando uno dei **5 ingredienti caratterizzanti** qui di seguito elencati.

Non sarà consentito ai Team in gara l'uso del termometro per misurare il grado di cottura. Il termometro sarà utilizzato dai giudici di gara al momento della consegna del piatto.

### TAGLI DI CARNE

- Costata di Manzo
- Taglio di Reale di Manzo
- Entrecote di Manzo
- Bavetta di Manzo
- Trancio di Aletta di Manzo (Cappello del Prete)

### GRADO DI COTTURA

- Rare (50-54 Gradi al cuore)
- Medium-Rare (54-58 Gradi al cuore)
- Medium (58-62 Gradi al cuore)
- Medium-Well (62-66 Gradi al cuore)
- Well Done (66-70 Gradi al cuore)

### INGREDIENTE CARATTERIZZANTE

- Curry
- Peperoncino
- Rosmarino
- Aceto Balsamico
- Whisky

## CATEGORIA 2 – HAMBURGER

A ciascun Team in gara verrà consegnato n. 2 Panini Buns larghi, un **Mix di carni macinate** per un totale di 250 gr. di peso, combinabile a scelta dai team concorrenti in un patty (polpetta) della misura e nelle proporzioni a loro più gradite ma con un peso obbligatorio di circa 200gr prima della cottura.

### MIX DI CARNE

- Macinato Magro di Manzo
- Macinato Grasso di Manzo
- Pasta di Salame

Verranno inoltre forniti degli **ingredienti di condimento e guarnizione** del patty e del panino a libera scelta ma fino ad esaurimento disponibilità quali a puro titolo esemplificativo e non vincolante:

Bacon, Lattuga, Cheddar, Prosciutto, Formaggi freschi e stagionati, Pomodoro, Peperoni, Cipolla, Cetrioli, Funghi champignon, Patate, Radicchio, Melanzane, Zucchine.



### CATEGORIA 3 – MISTERY BOX

La terza prova propone ingredienti tipici regionali che richiamano la territorialità della sede della tappa. Ciascun Team riceverà un Box con gli ingredienti tipici principali e caratterizzanti la ricetta con cui dovrà preparare un piatto a scelta, completo di contorno, utilizzando obbligatoriamente tutti gli ingredienti. Per il contorno, si potranno utilizzare gli stessi ingredienti messi a disposizione per la Categoria 2.

### CRITERI DI GIUDIZIO

Le ricette di ciascuna Categoria saranno giudicate da una Giuria qualificata il cui giudizio, insindacabile e inappellabile, sarà effettuato secondo un **punteggio da 0 a 10** di una scheda compilata da ciascun membro della Giuria. Tutti i concorrenti devono accettare le decisioni della Giuria, senza possibilità di ricorso.

I piatti verranno giudicati in base ai seguenti criteri: **Aspetto, Consistenza, Gusto, Creatività e Tecnica.**

La somma dei punteggi maturati dal Concorrente nelle singole categorie per ogni criterio di giudizio determinerà il punteggio complessivo e quindi la classifica generale.

I 3 migliori piazzamenti nella classifica generale sui punteggi complessivi saranno oggetto di premiazione.

Il Presidente della Giuria e gli altri membri esprimeranno comunque, anche pubblicamente, una valutazione generale del piatto che esprimerà il gradimento della ricetta da parte della giuria senza però rivelare i voti.