

# “Ocjo ch’a scòte”

1° edizione - 09 giugno 2018

## Regolamento

### Iscrizioni e partecipazioni:

**Partecipazione:** gratuita e aperta a tutti i non professionisti

**Chiusura iscrizioni:** entro le ore 18.00 del 04/06/2018

**Massimo numero partecipanti:** 15 squadre da max. 4 partecipanti ciascuna

**Condizioni:** ogni squadra deve provvedere in proprio a tutto il necessario, compresi gli ingredienti. Sono ammesse tutte le tipologie di griglia: bbq, grill, fornacelle per arrosticini, affumicatori, etc. funzionanti a legna e/o carbonella, o a gas (solo se munite di Marcatura CE). Ogni team dovrà essere munito di estintore all'interno della sua postazione. L'organizzazione posizionerà un tavolo ed una panca numerati ad indicare e delimitare la postazione assegnata ad ogni concorrente (max. 4m x 4 m). Ogni partecipante è responsabile della pulizia e decoro dell'area conferita, da lasciare nelle medesime condizioni in cui è stata assegnata. Saranno presenti a disposizione dei team un “punto di lavaggio” e un “punto di raccoglimento della cenere”

### Categorie in concorso:

1. **Miglior Pollo:** il grigliato a base di pollo più buono, classifica tramite voto della giuria scelta, alla quale dovrà essere presentata 1 porzione completa. La cottura potrà essere bbq o grilling tradizionale e dovrà essere tassativamente ben cotto, pena punteggio minimo. Riconoscimento ai primi 2 classificati.
2. **Miglior Bovino:** il grigliato a base di bovino più buono, classifica tramite voto della giuria scelta, alla quale dovrà essere presentata 1 porzione completa. La cottura potrà essere bbq o grilling tradizionale. Riconoscimento ai primi 2 classificati.
3. **Miglior Pesce:** il grigliato a base di pesce più buono, classifica tramite voto della giuria scelta, alla quale dovrà essere presentata 1 porzione completa. La cottura potrà essere bbq o grilling tradizionale. Riconoscimento ai primi 2 classificati.
4. **Miglior Piatto Vegetariano:** il grigliato a base di verdure più buono, classifica tramite voto della giuria scelta, alla quale dovrà essere presentata 1 porzione completa. La cottura potrà essere bbq o grilling tradizionale. Riconoscimento ai primi 2 classificati.
5. **Miglior Piatto Libero:** il piatto libero più sorprendente e buono, classifica tramite voto della giuria scelta, alla quale dovrà essere presentata 1 porzione completa. Le tecniche di cottura sono libere, purché effettuate esclusivamente con i dispositivi elencati alla voce “condizioni”. Riconoscimento ai primi 3 classificati.

**The Best Grigliaro:** vengono sommati tutti i punteggi di categoria assegnati dalla giuria scelta per ogni squadra che abbia partecipato ad almeno 3 le categorie (di cui 1 Piatto Libero). Riconoscimento al primo classificato

### Riconoscimenti

- Al primo e secondo team di ogni categoria: ricchi premi e cotillions
- Al “The Best Grigliaro”: ricchi premi e cotillions

La giuria scelta sarà composta da esperti in materia e sponsor

## Luogo, data ed orari:

**Location:** giardino Hotel Willy, via Bariglaria 164, Gemona del Friuli

**Data:** sabato 09 giugno 2018

**Ritrovo partecipanti:** dalle ore 13.00 alle 15.00

**Attribuzione postazioni:** a discrezione dell'organizzazione

**Accensione fuochi** dalle ore 15.00

**Assaggi giuria scelta:**

- Piatto Vegetariano ore 19.30 (5 minuti di tolleranza prima e dopo)
- Pesce ore 19.45 (5 minuti di tolleranza prima e dopo)
- Pollo ore 20.00 (5 minuti di tolleranza prima e dopo)
- Bovino ore 20.15 (5 minuti di tolleranza prima e dopo)
- Piatto Libero ore 20.30 (5 minuti di tolleranza prima e dopo)

I piatti potranno essere consegnati anche oltre il termine massimo, tuttavia verrà applicato un punto di penalità.

**Termine assaggi giurie:** ore 20.45

**Premiazioni** ore 21.00

## Modalità concorso:

**Svolgimento:** i partecipanti possono organizzarsi per i tempi di cottura avendo a disposizione tutto il tempo che intercorre tra l'accensione dei fuochi e l'orario di consegna delle varie categoria.

Durante la cottura è possibile distribuire assaggi ai presenti all'evento a discrezione di ogni team.

**Requisiti di presentazione:** ad ogni team verranno consegnati dei piatti dove riporre gli assaggi per la giuria scelta. La disposizione del piatto ed eventuali contorni sono liberi, così come la scelta di eventuali decorazioni (che dovranno essere tutte completamente edibili). Tutto il necessario per gli assaggi liberi resta a carico del team.

**Categoria concorso:** ogni concorrente può partecipare ad una o più categorie, dovrà sottoporre alla giuria un piatto per ogni categoria cui intende partecipare.

**Giuria scelta:** per ogni categoria ci sarà una giuria super partes di componenti scelti tra professionisti della ristorazione, appassionati di cucina e sponsor.

**Esito voto giuria scelta:** il voto e la valutazione della giuria scelta determinerà le classifiche per le singole categorie e il titolo The Grill Master

## Curiosità:

Durante la manifestazione sarà disponibile un fornito chiosco di cibo e bevande: birra a volontà!

Non mancherà la buona musica con Radio Studio Nord – Serata Vinili DOC

## Contatti:

Hotel Willy – Tel 0432-981733 – [info@hotelwilly.com](mailto:info@hotelwilly.com) – [www.hotelwilly.com](http://www.hotelwilly.com) – Facebook Hotel Willy