



REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL



26-27 MAGGIO 2018

L'AGRICOLA SHOP | VARESE



Smoke
ON THE
Lake

REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL

DESSERT: BRUTTI E BUONI CON CREMA AFFUMICATA

La preparazione dei brutti ma buoni dovrà avere le caratteristiche base della classica ricetta lombardo/piemontese a base di nocciole, zucchero e albume montato e dovranno essere necessariamente preparati sul campo gara e cotti interamente nel bbq.

Saranno accettate versioni con le mandorle e interpretazioni personali purchè gli ingredienti base siano quelli sopra elencati e il risultato sia riconducibile alla ricetta originale.

La crema dovrà essere presentata nello stesso piatto ma servita a parte e dovrà essere cotta nel bbq e presentare il sapore di affumicato.

Non ci saranno vincoli sul tipo di crema e sugli ingredienti da utilizzare . Il team avrà la facoltà di decidere come presentare la preparazione purchè vengano consegnate 6 porzioni.

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata a discrezione del team.

VEGGIE: ZUPPA DI CIPOLLE

La zuppa dovrà essere cotta rigorosamente al bbq.

L'ingrediente principale dovrà essere la cipolla a cui potranno essere aggiunti altri ingredienti adatti ad un piatto vegetariano (formaggio, pane etc).

L'eventuale brodo di cottura dovrà essere a base di verdure o comunque non di carne.

La cottura dovrà essere riconducibile al barbecue (affumicatura).

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni (una per ogni giudice).

La presentazione sarà libera e il piatto/contenitore di portata a discrezione del team.



Smoke
ON THE
Lake

HOME DISH: RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO

Ogni team potrà presentare la sua versione del piatto purchè cotto interamente al bbq con sapori riconducibili a questo tipo di cottura.

La ricetta dovrà includere i seguenti ingredienti: riso, zafferano, ossobuco.

La cottura dovrà essere riconducibile al barbecue (affumicatura).

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni, una per ogni giudice.

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata a discrezione del team.

STEAK

La bistecca verrà fornita dall'organizzazione e non potrà essere sostituita per nessuna ragione con carne portata dai team, pena squalifica del piatto

Dovrà essere cotta interamente al bbq senza limitazioni di tecnica

Dovrà essere manipolata, cotta e consegnate seguendo le norme igieniche di haccp (come per tutti gli alimenti).

La carne dovrà essere presentata con cottura Medium rare.

Il team dovrà presentare almeno 6 porzioni

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata a discrezione del team.

SANDWICH: HAMBURGER

Il sandwich dovrà presentare le seguenti caratteristiche: Pane rotondo da hamburger con o senza semi di sesamo Polpetta di carne (manzo o misto manzo/maiale) La carne dovrà costituire almeno il 60% degli ingredienti della polpetta Tutte le parti che richiedono cottura dovranno essere eseguite al bbq ad esclusione del pane che sarà a discrezione del team. Per questioni igieniche saranno preferibilmente da evitare le cotture al sangue. Ogni team dovrà presentare 6 porzioni distinte (6 panini o 6 pezzi) L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.

IMPIATTAMENTO LIBERO

Tutti gli impiattamenti liberi dovranno essere presentati su un supporto trasportabile, per peso e dimensioni, da una sola persona al fine di evitare problemi nella consegna al tavolo giudici da parte del personale volontario.

Sono accettate consegne su supporti multipli nel numero massimo di due (AD ESEMPIO 6 PIATTI DIVISI SU DUE VASSOI) e che comunque rispettino i vincoli di cui sopra