



# REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL



## 7-8 SETTEMBRE 2019

CANTINA FORMIGINE PEDEMONTANA: VIA RADICI IN PIANO, 228 - 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO)



*Motor Valley*  
**SMOKING  
RACE**

# INTEGRAZIONI AL REGOLAMENTO GENERALE

**VALIDO PER TUTTE LE CATEGORIE (OVERALL ED EXTRA-OVERALL)**

- L'organizzazione fornirà un gazebo (NON della WBQA) ad ogni team. Il gazebo avrà dimensioni di 3x3 m, con pareti e senza pavimento, sarà ancorato a terra e sarà completamente impermeabile.
- Sotto al gazebo dell'organizzazione è VIETATO utilizzare barbecue o qualsiasi altro dispositivo di cottura.
- Ogni team potrà portare un gazebo di dimensioni massimo 3x3 m.
- Nessun dispositivo, banco, mobile o altri oggetti potranno sporgere o essere posizionati al di fuori della parte frontale del gazebo fornito dall'organizzazione. Tutti i dispositivi dovranno essere posizionati nella parte posteriore della piazzola assegnata al team per la gara o sotto il gazebo di proprietà dello stesso team.
- Per ogni team in gara è fatto obbligo di versare all'organizzazione, all'atto della consegna del box carne di sabato mattina, 100,00 € a titolo di caparra cauzionale. La somma verrà restituita una volta che il team lascerà il campo gara, qualora il gazebo dell'organizzazione non abbia subito danni e la piazzola di gara risulti perfettamente pulita (come è stata fatta trovare).
- Ai team è fatto divieto di vendere, o proporre anche in omaggio al pubblico, qualsiasi tipo di alimento, solido o liquido che sia, e qualsiasi tipo di oggettistica legata al barbecue e non solo.
- Sul campo gara non saranno ammessi sistemi di cottura diversi dai BBQ. Nello specifico saranno sanzionati i team che utilizzeranno o saranno visti maneggiare piastre ad induzione, fornelli elettrici o a gas, roner e termo circolatori assortiti, forni tradizionali, sistemi di cottura tipo Bimby e simili. Il team potrà essere richiamato o squalificato dall'intera gara a discrezione del comitato organizzatore.



# Motor Valley SMOKING RACE

-Tutti gli alimenti dovranno essere conservati e manipolati seguendo la regolamentazione vigente.

- Saranno effettuati controlli a campione e rilevate le temperature degli alimenti sia in fase di cottura che di stoccaggio. È obbligatorio l'utilizzo di frigoriferi o sistemi refrigeranti idonei a mantenere la temperatura del cibo entro i 4°C.

- Tutto il cibo conservato al di fuori della propria tenda (frigoriferi comuni, frigoriferi di team avversari etc) dovrà essere etichettato col nome della squadra.

- La categoria "SALSA" non sarà presente per tutto il campionato 2019.

- Le verdure fornite per i side dish delle categorie "CHICKEN" e "FISH" saranno le seguenti: Patate, carote, zucchine, pomodori, funghi e potranno essere utilizzate indistintamente in entrambi i piatti fermo restando le regole e limitazioni presenti nel regolamento generale.

- Tutti gli ingredienti presenti nel piatto dovranno essere commestibili.

- I vassoi per il trasporto potranno essere decorati a piacere e dovranno obbligatoriamente essere trasportabili da una singola persona sia come peso che dimensioni. Tutte le preparazioni che non soddisferanno questo requisito non saranno accettate al turn in.

- Ogni team è tenuto a dotarsi di igienizzanti e sanificanti certificati per mantenere in perfette condizioni igieniche tavole e strumenti di lavoro.

- È caldeggiato l'utilizzo di guanti monouso durante i processi di manipolazione degli alimenti. I guanti dovranno essere puliti, utilizzati solo durante le preparazioni e cambiati ad ogni preparazione.

- Se qualcuno notasse delle irregolarità commesse dai team avversari è tenuto a comunicarlo subito all'organizzazione oppure tacere.

- Tutte le lamentele su irregolarità riportate a gara conclusa non saranno prese in considerazione o, in casi gravi e verificati, saranno somministrate sanzioni tanto al team che le ha commesse quanto a chi non lo ha riferito nell'immediato rendendosi complice.

- Ogni team ha l'obbligo di lasciare la propria postazione pulita e ordinata, di raccogliere e smaltire i propri rifiuti e, a fine gara, di lasciare la tenda così come gli è stata consegnata completa di tutto ciò che viene fornito dall'organizzazione.



*Motor Valley*  
**SMOKING  
RACE**

# REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL

## DESSERT: BLUEBERRY PIE

La preparazione dovrà avere le caratteristiche base della classica BLUEBERRY PIE americana: un guscio esterno di pasta briseè o frolla e un ripieno di mirtilli. Potrà essere presentata con la calotta chiusa nello stile americano, o con una trama a crostata nella parte superiore. La pasta dovrà essere fatta in campo gara dal team. Il ripieno dovrà essere costituito da mirtilli freschi preparati sul momento. La torta potrà essere servita calda o a temperatura ambiente. Non saranno accettate torte che non siano immediatamente riconducibili alla preparazione originale. Tutte le parti della torta dovranno essere realizzate obbligatoriamente sul campo gara e le parti che richiedono cottura dovranno essere realizzate interamente nel barbecue. Il team avrà la facoltà di decidere come presentare la preparazione (intera, monoporzioni, etc) purchè vengano consegnate 6 porzioni.

Le Torte consegnate intere, non affettate, non saranno giudicabili.

Il dolce dovrà essere riconducibile al sapore della cottura BBQ.

Non saranno accettate torte con parti confezionate o semilavorate, (marmellate, frolle e briseè pronte o confezionate) pena la squalifica del piatto.

L'impattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.

## VEGGIE: PAPPA AL POMODORO

Il piatto dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti obbligatori: pomodoro, pane secco, aglio, basilico e olio extravergine d'oliva.

La preparazione dovrà essere effettuata interamente al BBQ ed essere immediatamente riconducibile al piatto della tradizione toscana.

Dovrà essere servito caldo e la cottura dovrà essere effettuata completamente nel BBQ. Il team avrà facoltà di scegliere la ricetta che preferisce purchè presenti lo smoke profile caratteristico della cottura BBQ e che sia un piatto vegetariano.

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

L'impattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.



# Motor Valley SMOKING RACE

## HOME DISH: LASAGNE

Ogni team dovrà realizzare la propria versione di lasagne formata da strati di pasta all'uovo e da strati di ripieno. La presentazione dovrà ricordare la tipica lasagna emiliana. Non saranno accettate millefoglie croccanti, cannelloni e altre variazioni realizzate con la pasta delle lasagne.

Il team avrà la facoltà di decidere gli ingredienti della sfoglia e del ripieno.

Il piatto dovrà essere realizzato al 100% sul campo gara (eccezion fatta per la sfoglia che potrà essere già pronta), cotto interamente nel BBQ e presentare lo smoke profile.

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni

L'impattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.

## SANDWICH: HAMBURGER

Il sandwich dovrà presentare le seguenti caratteristiche obbligatorie: Pane rotondo da hamburger con o senza semi di sesamo, polpetta di carne (manzo o misto manzo/maiale) che dovrà costituire almeno il 60% degli ingredienti della polpetta.

Il team potrà decidere quali ingredienti aggiungere senza alcuna limitazione.

Tutte le parti che richiedono cottura dovranno essere eseguite al BBQ ad esclusione del pane che sarà a discrezione del team.

Il panino dovrà presentare un profilo riconducibile alla cottura al BBQ.

Per questioni igieniche saranno da evitare le cotture al sangue. Ogni team dovrà presentare 6 porzioni distinte (6 panini o 6 pezzi)

L'impattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.

**MISTERY BOX:** Saranno fornite le indicazioni a tempo debito.