



MODULO REGISTRAZIONE TEAM



25-26 Maggio 2024

Parco della Resistenza, in Via Magnani 42012 - CAMPAGNOLA EMILIA (RE)



MODULO PRE-REGISTRAZIONE TEAM

COSTO ISCRIZIONE PER TEAM - € 500,00

OCA/WBQA Italia

E obbligatorio che tutti membri dei team siano iscritti ad

TEAM:



ISCRITTO OCA (WBQA) NON ISCRITTO OCA (WBQA)

CODICE FISCALE (se presente) :

INDIRIZZO:

EMAIL:

TELEFONO:

CAPITANO DEL TEAM:

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

MEMBRI DEL TEAM:

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....



NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

NOME:..... COGNOME:.....

INDIRIZZO:

DATA DI NASCITA: ... / ... /..... C.FISC:.....

TELEFONO: E-MAIL:.....

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. L. 30 giugno 2003 n. 196 e all'utilizzo del materiale da me fornito nell'ambito del National BBQ Championship 2018

DATA: .../.../.....

FIRMA:

PAGAMENTO ISCRIZIONE: IBAN: IT98B0538766400000003109508

intestato a Ass. Culturale Emilian Piggers BBQ Team - BPER Agenzia di Fabbrico

N.B. La registrazione del team sarà considerata effettiva solo dopo il ricevimento da parte dell'organizzazione del pagamento della quota di iscrizione.

MODULO DA RISPEDIRE VIA MAIL ALL'INDIRIZZO: emilianpiggersbbqteam@gmail.com



LA FEE DI REGISTRAZIONE INCLUDE:

- PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- BOX GARA CONTENENTE:

N° 1 Trancio Salmone da 1 kg + SIDE DISH

N° 4 Polli + SIDE DISH

i side dish sono uguali per entrambi: carote, zucchine, melanzane, patate, cipolle, funghi champignon, pomodoro

N° 2 Slab Ribs + SIDE DISH

N° 1 Brisket Da 4 kg + SIDE DISH

N° 1 Capocollo con osso Da 3 kg + SIDE DISH

N° 1 Veggies: verdure per formare il piatto

- 1 TENDA 3X3 MT ED ALLACCIO ELETTRICO (NO LUCE TENDA)
- 1 TAVOLO DA 2 MT

FACILITIES

SARANNO DISPONIBILI 24H AL GIORNO AI TEAM: DOCCIA CALDA, BAGNI INTERNI, VASCHE PER IL LAVAGGIO PADELLE E ATTREZZATURE.

MODULO DA RISPEDIRE VIA MAIL ALL'INDIRIZZO: emilianpiggersbbqteam@gmail.com



CATEGORIE

OVERALL

FISH + SIDE DISH
CHICKEN + SIDE DISH
RIBS + SIDE DISH
PORK SHOULDER +
SIDE DISH
BRISKET + SIDE DISH
VEGGIE

EXTRA OVERALL

MYSTERY BOX DESSERT
SANDWICH
HOME DISH

ORARI TURN-IN

SABATO

12,00	FISH + SIDE DISH
13,30	HOME DISH
15,00	CHICKEN + SIDE DISH
17,00	VEGGIE
18,00	RIBS + SIDE DISH

DOMENICA

10,00	DESSERT
11,30	SANDWICH
13,00	MYSTERY BOX
15,00	PORK SHOULDER + SIDE DISH
16,00	BRISKET + SIDE DISH

SCARICA IL REGOLAMENTO QUI:

<https://wbqa.it/national-bbq-championship/piggers-homeland/>

Modulo da rispedire via mail all'indirizzo:
emilianpiggersbbqteam@gmail.com



ANTICIPAZIONE CATEGORIE

OVERALL

VEGGIE : Ratatouille

EXTRA OVERALL

CAKE : Fluffy Giapponese

SANDWICH : Burrito libera interpretazione

**HOME DISH - Pasta allo scoglio (tutti i formati
di pasta sono ammessi)**

MYSTERY BOX



ALBERGHI E HOTEL CONVENZIONATI

HOTEL SPORTING

Via G. Fontanesi, 2, 42012 Campagnola Emilia RE

Telefono: 0522 750006 Email nuovohotelsporting@gmail.com

Tenuta Santo Stefano

Via Vettigano, 26, 42012 Campagnola Emilia RE

Telefono: 0522 665812 Email hotel@tenutasantostefano.eu

Albergo Alexander

Str. Cartoccio, 1, 42017 Novellara RE

Telefono: 0522 653570 Email albergoalexander@libero.it

Albergo Soliani

Via Giacomo Matteotti, 10 42042 Fabbrico (RE)

Telefono: 0522 665915 Email solianiannalisa@gmail.com



PIG GY HOMELANDS 2024

REGOLAMENTO CATEGORIE

INTEGRAZIONE CATEGORIE OVERALL

Tutte le categorie overall, ad eccezione della nuova VEGGIE, dovranno contenere obbligatoriamente il side dish.

Il side dish segue le stesse regole dei side dish già presenti in precedenza e dovrà quindi essere preparato utilizzando esclusivamente le verdure contenuto nel box fornito dall'organizzazione, a cui potranno essere aggiunte salse e spezie a piacere ma non ingredienti extra.

Il side dish dovrà essere composto da 6 assaggi, 1 per ogni giudice

CATEGORIA VEGGIE

La categoria Veggies diventa categoria Overall obbligatoria e concorrerà al punteggio totale della gara.

CATEGORIA CHICKEN

Col nuovo regolamento la categoria pollo non prevede più l'obbligo di presentare la parte "white" e la parte "dark" separate.

Ogni team potrà decidere di presentare qualunque parte del pollo accompagnata dal side dish.

Ogni squadra dovrà consegnare 6 assaggi identici senza limitazione di taglio anatomico.

Ad ogni squadra verrà consegnato 1 box che dovrà contenere 6 porzioni di pollo più 6 porzioni di side dish.

In caso di richiesta all'unanimità durante la riunione capitani della mattina si potrà decidere di ottenere e consegnare il pollo in due contenitori come negli anni precedenti.

Fondamentale resta che **TUTTI I TEAM DOVRANNO ADEGUARSI E CONSEGNARE LA PORTATA CON LA STESSA MODALITA'** ossia:

1 box contenente 6 porzioni di pollo e 6 side dish

Oppure

2 box ognuno contenente 3 porzioni di pollo e 3 side dish.

I polli potranno essere cotti interi o a pezzi.

VEGGIE: RATATOUILLE

Ogni team dovrà presentare la sua versione di ratatouille che dovrà obbligatoriamente comprendere zucchine, peperoni, pomodori e cipolle come da ricetta tradizionale. A queste potranno essere aggiunte altre verdure, erbe e spezie a discrezione del team.

La cottura dovrà essere effettuata interamente al barbecue.



DESSERT: FLUFFY CAKE

Ogni team dovrà preparare e presentare la sua versione di FLUFFY CAKE, ossia la tipica torta giapponese alta e soffice. Saranno accettate le varie versioni di Cotton Cake, Japanese Cheesecake, e tutto ciò che è riconducibile alla Fluffy cake con l'obbligo di mantenere inalterata struttura e altezza dell'impasto.

Non sono accettate farciture con creme e altri ingredienti inseriti post cottura.

La torta dovrà essere realizzata interamente in campo gara partendo da ingredienti freschi e non semilavorati o preparati industriali.

La torta dovrà essere cotta interamente al barbecue.

Ogni team dovrà presentare 6 fette o mini tortine (una per ogni giudice).

Il vassoio dovrà presentare esclusivamente la torta. Eventuali bevande, creme e altri elementi aggiuntivi verranno rimossi e non contemplati nell'assaggio.

La presentazione è libera e il supporto a carico del team.

SANDWICH: BURRITO

Ogni team dovrà presentare la propria versione di burrito.

Il sandwich dovrà essere composto da un guscio morbido di tortilla di farina di grano o mais realizzata in campo gara. La farcitura del burrito dovrà essere composta per almeno il 70% da ingredienti cotti al bbq.

Ogni squadra potrà decidere liberamente ricetta e ingredienti.

Il burrito potrà essere ricoperto di formaggio fuso e potrà avere delle salse o creme di guarnizione a crudo tipo guacamole, pico de gallo, sour cream purchè realizzate interamente in campo gara partendo da materie prime fresche e non da semilavorati o prodotti già pronti.

Il burrito dovrà essere servito caldo e la totalità degli ingredienti dovrà essere preparata in campo gara e cotta 100% al bbq.

L'utilizzo di tortilla o piadine pronte determinerà la squalifica del piatto.

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni o mini burrito (una per ogni giudice). La presentazione è libera e il supporto e gli ingredienti a carico del team.

HOME DISH – PASTA ALLO SCOGLIO

Ogni team dovrà realizzare la propria versione di pasta allo scoglio.

La pasta dovrà essere realizzata in campo gara partendo da materie prime semplici come farina, acqua o uova, sale, olio etc.

Non saranno ammesse paste pronte o semilavorati.



Il formato della pasta a discrezione della squadra che potrà decidere autonomamente forma e tipologia.

Il sugo di condimento dovrà essere a base di crostacei, molluschi e pesce cotti interamente nel bbq.

Non è ammessa la presentazione di pesce crudo.

Ogni team dovrà presentare 6 assaggi di pasta allo scoglio (una per ogni giudice).

MISTERY BOX

Ad ogni team verrà consegnata una mystery box contenente ingredienti ed istruzioni sul piatto da realizzare.

La box sarà consegnata in un momento preciso della gara a discrezione dell'organizzazione e conterrà tutto quello che serve per realizzare il piatto richiesto.

Ogni squadra dovrà seguire le istruzioni date al momento della consegna del box e dovrà utilizzare obbligatoriamente tutti gli ingredienti contenuti al suo interno.

L'eventuale possibilità di utilizzare ingredienti extra, così come qualunque informazione aggiuntiva verrà comunicata al momento della consegna del box.

Ogni team dovrà preparare e consegnare 6 porzioni (una per ogni giudice) più i due piatti di presentazione.

La cottura dovrà essere effettuata interamente al barbecue.

La presentazione sarà libera e il supporto a carico del team.

OGNI TEAM DOVRA' PRESENTARE 6 PORZIONI DISTINTE DI OGNI RICETTA OVERAL e EXTRAOVERAL + 1 PER PIATTO STAMPA (FORNITO DALL'ORGANIZZAZIONE GARA) CHE VERRA' ESPOSTO PER TUTTO IL GIORNO IN CAMPA GARA IN APPOSITO ESPOSITORE, NON SARANNO ACCETTATI PIATTI COMUNI DA CUI ATTINGERE. TUTTE LE RICETTE DOVRANNO ESSERE REALIZZATE AL 100% UTILIZZANDO I BBQ. TUTTE LE COTTURE DOVRANNO ESSERE RICONDUCIBILI A SISTEMI DI COTTURA OUTDOOR TRAMITE SMOKE PROFILE. NON È PERMESSA FRITTURA, BOLLITURA, COTTURA AL CARTOCCIO E SIMILI SE NON ESPLICITAMENTE INDICATO. FARE SEMPRE RIFERIMENTO AL REGOLAMENTO GENERALE WBQA.