

**DOMENICA 3 MAGGIO**



# **DOUBLE ONE-MEAT**

★ **© GrillContest2026** ★



Benvenuti a DOUBLE ONE MEAT GRILL CONTEST RIVERGARO 2026, per partecipare al contest di domenica 3 maggio 2026 la fee di iscrizione per la one-meat è di €50,00 per singola categoria.

Se si necessita della ricevuta va richiesta prima del pagamento.

Il pagamento va effettuato a:

Destinatario: RIVER LIFE APS

IBAN: IT41W0707265440000000729410

Specificando nella causale il nome del team.

Si pagano solo le categorie ONE-MEAT.

Per motivi organizzativi le iscrizioni chiuderanno tassativamente entro una data che verrà comunicata dall'organizzazione.

**LA FEE DI ISCRIZIONE COMPRENDE:**

- Partecipazione alla gara DOUBLE ONE MEAT GRILL CONTEST RIVERGARO 2026
- Banner/striscioni pubblicitari con loghi sponsor
- Allaccio elettrico, illuminazione area competizione
- Punto lavaggio in comune per stoviglie e accessori

**RESTA A CARICO DEL TEAM:**

- Carne e materiali di consumo per la preparazione piatti
- Tavoli d'appoggio e altri allestimenti interni
- Barbecue e materiali tecnici, carbonella e altri combustibili ammessi da regolamento (NO GAS)
- Prolunga con spina CEE

L'organizzazione si riserva di valutare la possibilità di soddisfare eventuali richieste speciali. La partecipazione è subordinata alla presa visione ed accettazione del presente regolamento.

## **CATEGORIE DI GARA**

### **Pollo (Chicken)**

- Definizione: Il pollo include anche il galletto (Cornish Game Hen) e il pollo Kosher.
- Preparazione: Può essere preparato intero, a metà, in pezzi o in qualsiasi combinazione scelta dal team.
- Presentazione: Può essere servito tritato, sfilacciato (pulled), affettato o a dadini. È possibile cuocere petto, ali, cosce e sovraccosce.
- Requisiti: Devono essere presenti almeno sei pezzi separati o una quantità sufficiente per sei giudici.

### **Costine (Ribs)**

- Definizione: Le costine devono includere l'osso. Sono proibite le "Country Style Ribs" o la carne di costine tritata.
- Presentazione: Possono essere presentate con uno o due ossi.
- Cottura Ideale: La costina deve avere consistenza e umidità; la carne deve offrire una leggera resistenza al morso ("tug"), staccandosi pulita dall'osso solo nel punto del morso.
- Taglio: Le costine devono essere tagliate completamente. I giudici non devono separarle a mano. Servire almeno 6 ossa separate.

## **REQUISITI TECNICI**

- Preparazione: La carne può essere rifilata a casa, ma non può essere condita, iniettata o marinata prima dell'ispezione ufficiale sul campo di gara.

## **CATEGORIA EXTRA: MYSTERY BOX**

- Contenuto: Gli ingredienti della Mystery Box verranno consegnati ai team la mattina della gara. È possibile aggiungere altri ingredienti, ma quelli principali devono essere quelli forniti.
- Regole di Cottura: Il piatto deve essere cucinato interamente su dispositivo BBQ (carbonella, pellet o legna).
- Componenti Obbligatori: Tutti gli ingredienti principali forniti devono essere presenti nel piatto finale.

Criteri di Valutazione:

1. Creatività – Originalità nell'uso degli ingredienti
2. Gusto – Bilanciamento dei sapori e tecniche di cottura
3. Presentazione – Estetica del piatto (regole meno restrittive rispetto KCBS)

## **NOTE GENERALI**

- La carne (pollo e ribs) è a carico dei team
- Gli ingredienti obbligatori della Mystery Box sono forniti dall'organizzazione
- Tutta la carne (pollo e ribs) deve essere consegnata nei box forniti dall'organizzazione la mattina della gara
- Per la Mystery Box il team è libero di consegnare il piatto nel formato preferito (box, piatti, taglieri, vassoi), purché trasportabile facilmente da una sola persona

PER INFO +39 331 805 3568 (Francesco) o grillcontestrivergaro@gmail.com