



REGOLAMENTO FINALISSIMA WEBER CUP 2019

**Antica Fiera del Soco - Grisignano di Zocco (VI)
Sabato 7 Settembre 2019**

Il presente Regolamento costituisce **Appendice al Regolamento Ufficiale Weber Cup 2019** che rimane valido per la Finale salvo quanto qui di seguito indicato a parziale variazione e integrazione dello stesso.

1. Calendario

La Finalissima Weber Cup 2019 si terrà Sabato 7 Settembre 2019 alle ore 16.30, presso l'Antica Fiera del Soco a Grisignano di Zocco (VI).

2. Partecipanti

Sono ammessi alla Finale i 15 Team vincitori delle 15 Tappe eliminatorie della Weber Cup 2019.

In caso di rinuncia da parte di un Team 1° classificato a una tappa eliminatoria sarà invitato a partecipare alla finale il Team 2° Classificato e così a seguire seguendo la classifica in caso di successive rinunce.

3. Ricette - Menu all'Italiana

La Weber Cup 2019 ha davvero di nuovo unito l'Italia da Nord a Sud nel segno del Barbecue. Per celebrare la finale di quest'avvincente competizione, che ha attraversato con tanta passione il nostro paese, i Team finalisti saranno chiamati a mettere sulla griglia alcuni ingredienti tipici della nostra terra!

Vengono qui di seguito definite le Categorie di Ricette, i criteri di preparazione e le tecniche di cottura richiesti ai Team in gara oltre ai criteri di giudizio utilizzati dai giudici nella Finale della Weber Cup 2019.

I Team dovranno cimentarsi nella preparazione di **n. 3 ricette a sorpresa** che costituiscono un tipico **Menu di Barbecue all'Italiana**:

1^a Prova - Mystery Aperitif

2^a Prova - Mystery Box

3^a Prova - Mystery Dessert

Gli ingredienti, le ricette, gli accessori e le tecniche di cottura richieste per ciascuna prova verranno mantenuti ignoti ai Team fino alla partenza di ciascuna singola prova di gara.

I Team avranno l'obbligo di utilizzare sempre tutte le materie prime principali o caratterizzanti il piatto fornite dall'Organizzazione. Il Team **NON** potrà integrare il piatto con alcun ingrediente portato da casa.



4. Dispositivi e accessori

I Team in gara potranno cucinare utilizzando un unico dispositivo di cottura **Weber Master Touch Premium** con l'ausilio dei seguenti accessori che saranno messi a disposizione e potranno essere utilizzati liberamente in ciascuna prova: **Pietra Pizza, Piastra in ghisa GBS, Vassoio per verdure.**

I Team non potranno utilizzare altri accessori di preparazione o cottura portati da casa.

5. Programma

La gara avrà una durata di circa 3 ore e si svolgerà secondo il seguente Timing:

- Ore 16.00 – 16.30 Appello e Registrazione Teams e accesso all'area di gara
- Ore 16.30 – 19.30 Gara
- Ore 20.00 Premiazione Vincitore Weber Cup 2019

6. Criteri di Giudizio

Rimarranno validi gli stessi criteri di giudizio di ciascuna ricetta già utilizzati per le tappe eliminatorie.

I piatti verranno giudicati in base ai seguenti criteri: **Aspetto, Consistenza, Gusto, Creatività e Tecnica** secondo un **punteggio da 0 a 10** di una scheda compilata da ciascun membro della Giuria.

La 1a prova sarà giudicata dalla **Giuria di Esperti** secondo i criteri sopra indicati e da una **Giuria Popolare**, scelta fra il pubblico, che potrà consentire di ottenere un Punteggio **BONUS fino a 10 punti**.

La somma dei punteggi maturati dal Team concorrente nelle singole categorie per ogni criterio di giudizio incluso il Bonus determinerà il punteggio complessivo e quindi la classifica generale.

7. Premiazioni

La finale Weber Cup 2019 avrà in palio i seguenti premi:

1° Team Classificato: Voucher del valore di € 2.000,00 (prezzo consumer, IVA inclusa) in prodotti Weber spendibile presso il punto vendita dove è stata vinta la tappa regionale

2° Team Classificato: n. 2 Girarrosto BBQ a carbone + n. 2 paia di guanti L/LX

3° Team Classificato: n. 2 Wok GBS + n. 2 custodie per Master Touch Premium

Il Concorrente si impegna ad accettare le decisioni della Giuria riguardo l'attribuzione dei premi, senza possibilità di ricorso.