



REGOLAMENTO

1. Ente Organizzatore

Weber Stephen Products Italia S.r.l., (di seguito denominata “Weber”), con sede legale in Viale della Repubblica 46, 36030 Dueville (VI), P. Iva 06216490968, organizza, secondo il calendario qui di seguito riportato, una competizione di cottura cibi al Barbecue denominata “Weber Cup” di seguito indicata anche con “Competizione”.

2. Calendario

La Weber Cup 2019 si articolerà in n. 15 tappe eliminatorie più una tappa finale.

Tappa	Data	Dealer	Città
1	13 aprile 2019 ore 10.00	Solara Garden	Roma
2	27 aprile 2019 ore 10.00	Sme Pordenone	Pordenone
3	28 aprile 2019 ore 15.30	Flover Ca' Di David	Verona
4	4 maggio 2019 ore 10.00	Leroy Merlin	Bologna
5	4 maggio 2019 ore 15.30	De Matteis	Poggio Pienze (AQ)
6	11 maggio 2019 ore 10.00	Il Fai Da Te Guercio	Orbassano (TO)
7	11 maggio 2019 ore 15.30	Viridea	Rho (MI)
8	18 maggio 2019 ore 15.30	Centro del Verde Toppi	Origgio (VA)
9	19 maggio 2019 ore 15.30	Florarici Garden Store	Brescia
10	25 maggio 2019 ore 10.00	Mondo Verde	Taneto di Gattatico (RE)
11	26 maggio 2019 ore 15.30	Obi Sesto	Sesto Fiorentino (FI)
12	1 giugno 2019 ore 15.30	Garden Vicenza Verde	Vicenza
13	8 giugno 2019 ore 10.00	Raffaele Spa	Maida (CZ)
14	15 giugno 2019 ore 10.00	Leggio Ferramenta e Colori	Ragusa
15	22 giugno 2019 ore 15.30	Brico Casa	Monopoli (BA)

La Finale si terrà sabato 7 Settembre 2019 presso l'ANTICA FIERA DEL SOCO a Grisignano di Zocco (VI).

3. Partecipanti

Sono ammessi alla competizione concorrenti Griller amatoriali non professionisti, di ogni nazionalità e sesso senza alcuna distinzione, che non abbiano mai partecipato ad alcuna gara di barbecue competitiva certificata di qualunque circuito nazionale o internazionale.

Non potranno quindi essere accolte richieste di partecipazione di persone che lavorino o abbiano lavorato/collaborato con ristoranti, catering o che abbiano partecipato a gare certificate dei circuiti ufficiali come ad esempio KCBS, SCA, WBQA). Età minima 14 anni compiuti con presenza nel team di almeno un adulto di maggiore età.

Non sono ammessi a partecipare alla Weber Cup 2019 i Team partecipanti alle precedenti edizioni della Weber Cup né i partecipanti di altre tappe regionali di questa edizione.



4. Iscrizione – Modalità

La competizione è una gara di cucina al Barbecue a squadre rivolta a Team composti da 2 persone, più eventuale Riserva ammessa alla gara solo in caso di impossibilità di uno dei 2 concorrenti.

L'iscrizione è libera e gratuita ma è necessaria la prenotazione anticipata soggetta a disponibilità. L'iscrizione, strettamente nominale, può essere effettuata, esclusivamente per una delle 15 tappe eliminatorie, direttamente al punto vendita Weber presso il quale si intende partecipare.

L'accettazione della domanda d'iscrizione da parte dell'organizzazione è subordinata alla consegna in originale o all'invio via mail al Dealer della tappa alla quale si intende partecipare dei seguenti documenti:

- a) **Modulo di Registrazione** debitamente compilato e firmato con espressa dichiarazione di presa visione e accettazione del presente regolamento comprensivo di autocertificazione nella quale i Concorrenti dichiarano di non aver mai partecipato ad alcuna gara di barbecue competitivo certificata e di non essere o essere stati professionisti del settore della ristorazione o catering.
- b) Copia **Documento d'identità** in corso di validità.
- c) Autorizzazione e documento d'identità in corso di validità del tutore legale dell'eventuale Concorrente minorenni.

L'accettazione della domanda di iscrizione da parte dell'organizzazione non implica l'automatica iscrizione del candidato che deve essere valutata in base alla correttezza e completezza dei documenti forniti. In caso di mancata conformità, essa verrà comunicata al Team dal Dealer a cui è stata inviata l'iscrizione. L'esito della domanda verrà comunicato direttamente all'indirizzo email fornito dal Team nel modulo di iscrizione.

L'ultimo giorno utile per l'invio della domanda di iscrizione è fissato in 15 giorni prima della data di gara stabilita presso il Dealer scelto dai Concorrenti secondo il calendario di cui al punto 2.

5. Esclusioni - Squalifiche

Qualora l'Organizzazione rilevi, entro il termine di 12 mesi dalla data della Finale del 07/09/19, che un concorrente non avesse i requisiti per partecipare alla competizione secondo quanto stabilito al punto 3 del presente regolamento, Weber procederà alla squalifica del Team e alla revoca di eventuali titoli conquistati. Il Team squalificato sarà tenuto alla restituzione del premio in condizione di nuovo e nell'imballo originale o al rimborso del valore in denaro del premio eventualmente ricevuto, tramite bonifico bancario a favore di Weber Stephen Products Italia S.r.l. con pagamento a 30 gg dalla segnalazione e dal ricevimento della fattura.

6. Privacy

I concorrenti sottoscrivendo il Modulo di Registrazione autorizzano al trattamento dei dati personali ai sensi del D. L. 30 giugno 2003 n. 196 e all'utilizzo del materiale fornito nell'ambito della manifestazione Weber Cup. I dati verranno trattati in forma scritta e su supporto elettronico, telematico, magnetico e cartaceo in relazione alle esigenze organizzative della Segreteria della Competizione. I dati personali non



verranno diffusi o comunicati a terzi salvo che ai soggetti necessari o funzionali per lo svolgimento dell'attività propria della Competizione.

I concorrenti autorizzano Weber Stephen Products Italia Srl alla pubblicazione, utilizzo, riproduzione e diffusione delle immagini video e materiale fotografico raccolte durante la manifestazione al solo scopo promozionale e informativo della competizione o del brand Weber.

Titolare e responsabile del trattamento dei dati e immagine è Weber Stephen Products Italia Srl.

7. Programma

Entrambi i concorrenti o eventuale riserva avranno l'obbligo di presentarsi entro l'orario di convocazione fissato in 30 minuti prima dell'ora di inizio della gara per effettuare l'accreditamento e il Briefing pre-gara. I Team dovranno cimentarsi nella cottura di n. 3 (tre) ricette ciascuna da realizzare entro il termine comunicato dal Direttore di Gara prima dell'inizio di ciascuna prova.

Ciascuna delle tre ricette corrisponderà a una delle tre categorie in gara:

- 1) Hamburger Gourmet
- 2) Italian Roulette
- 3) Mystery Box

I Team partecipanti avranno l'obbligo di consegnare la/e propria/e preparazione/i al tavolo dei giudici entro il termine di consegna comunicato dal Direttore di gara ma avranno facoltà di iniziarne la cottura in qualunque momento tra l'ora di inizio e il termine indicato per ciascuna prova.

In caso di consegna oltre il termine il piatto sarà comunque giudicato dalla giuria ma il Team sarà penalizzato del 50% dei voti ottenuti nella prova stessa.

La consegna dei piatti alla Giuria da parte dei concorrenti deve avvenire obbligatoriamente, pena squalifica, su supporti forniti dall'Organizzazione e NON sarà possibile aggiungere elementi di contorno alla presentazione.

8. Strumenti, Ingredienti e Personalizzazioni

Per la preparazione delle ricette di gara potranno essere utilizzate esclusivamente le materie prime e gli altri ingredienti, salse, rub o condimenti fornite gratuitamente dall'Organizzazione e messe a disposizione dei Team nella "Dispensa". Per la preparazione del piatto NON potranno quindi essere utilizzate altre materie prime o ingredienti portati dal Team.

A ciascun Team concorrente verranno messi a disposizione una postazione di lavoro ad uso esclusivo e i seguenti dispositivi e materiali:

- N. 1 Gazebo 3x3
- N. 1 Tavolo in acciaio
- N. 1 Weber Master Touch Premium
- N. 1 Kit 2 Accessori (Pinza e paletta)
- N. 1 Spazzola pulisci griglia
- N. 1 Kit Ciminiera accenditore
- N. 1 Supporto per ciminiera
- N. 1 Tagliere
- N. 1 Set Coltelli



N. 1 Guanto Barbecue

N. 1 Termometro per alimenti

N. 3 piatti per la presentazione delle ricette

Il materiale combustibile, la pressa per Hamburger e altri accessori saranno messi a disposizione dall'organizzatore per un utilizzo comune da parte dei Concorrenti.

Il Team Concorrente avrà l'obbligo di utilizzo esclusivamente del dispositivo e accessori forniti dall'Organizzazione per la realizzazione e cottura delle ricette oggetto della gara.

NON potranno essere quindi utilizzati pena squalifica dalla prova accessori portati a cura del Team.

Alla fine della gara i Team sono tenuti a riconsegnare tutto il materiale fornito.

9. Categorie e Ricette di Gara

CATEGORIA 1 – HAMBURGER GOURMET

A ciascun Team in gara verranno consegnati n. 2 Panini Buns larghi, un **Mix di carni macinate** per un totale di 250 gr. di peso, combinabile a scelta dai team concorrenti in un patty (polpetta) della misura e nelle porzioni a loro più gradite ma con un peso obbligatorio di circa 200gr prima della cottura.

MIX DI CARNE

- Macinato Magro di Manzo
- Macinato Grasso di Manzo
- Pasta di Salame

Verranno inoltre messi a disposizione degli **ingredienti di condimento e guarnizione** dell'Hamburger a libera scelta ma fino ad esaurimento disponibilità nella "Dispensa" di gara.

Verrà particolarmente premiata dai giudici la creatività nella ricetta e nell'utilizzo delle materie prime.

CATEGORIA 2 – ITALIAN ROULETTE

Ogni Team sarà chiamato, in base all'ordine della classifica parziale della prima prova, a scegliere di cucinare uno fra i N. 12 tipi di carni italiane / tagli diversi quali, a puro titolo di esempio non vincolante:

1. Bovino Adulto / Vitello
2. Scottona
3. Suino
4. Agnello
5. Quaglia
6. Bufalo
7. Pecora
8. Pollo
9. Tacchino
10. Faraona
11. Anatra
12. Coniglio

Il primo classificato nell'Hamburger avrà più possibilità di scelta rispetto al secondo e così fino all'ultimo che sarà costretto a cucinare il tipo di carne che rimane.



Saranno premiati i Team che sapranno valorizzare al meglio nella cottura alla brace le preziose carni italiane selezionate da Weber e dai propri partner carni. La giuria si riserva di richiedere ai concorrenti il grado di cottura desiderato per ciascun tipo di carne. Molto utile, se non indispensabile, risulta essere in questa prova il corretto utilizzo del termometro.

CATEGORIA 3 – MISTERY BOX

La terza prova propone ingredienti tipici regionali che richiamano la territorialità della sede della tappa. Ciascun Team riceverà una Box con gli ingredienti tipici principali e caratterizzanti la ricetta con cui dovrà preparare un piatto a scelta, completo di contorno, utilizzando obbligatoriamente ed esclusivamente tutti gli ingredienti forniti nella box. Per la preparazione si potranno utilizzare anche condimenti e spezie a disposizione nella dispensa.

Gli ingredienti della Mystery Box verranno mantenuti ignoti fino alla partenza della prova.

10. Svolgimento

TIMING GARA MATTINA

- Ore 9.30 – 10.00 Appello e Registrazione Teams e accesso all'area di gara
- Ore 10.00 – 13.00 Gara
- Ore 13.00 – 13.30 Premiazione Tappa

TIMING GARA POMERIGGIO

- Ore 15.00 – 15.30 Appello e Registrazione Teams e accesso all'area di gara
- Ore 15.30 – 18.30 Gara
- Ore 18.30 – 19.00 Premiazione Tappa

Per validi motivi oggettivi, l'Organizzazione si riserva il diritto di modificare gli orari delle gare, previa comunicazione ai Team concorrenti. In caso di maltempo che impedisca il regolare svolgimento della gara verrà valutato dall'Organizzazione eventuale spostamento ad orario o data successiva.

11. Giuria e Criteri di giudizio

Le ricette di ciascuna Categoria saranno giudicate da una Giuria qualificata il cui giudizio, insindacabile e inappellabile, sarà effettuato secondo un punteggio **da 0 a 10** in una scheda compilata da ciascun membro della Giuria.

Tutti i concorrenti devono accettare le decisioni della Giuria, senza possibilità di ricorso.

I piatti verranno giudicati in base ai seguenti criteri: **Aspetto, Consistenza, Gusto, Creatività e Tecnica.**

La somma dei punteggi attribuiti a ciascun piatto nelle singole categorie per ogni criterio di giudizio determinerà il punteggio complessivo di ciascun Team e quindi la classifica generale.

I 3 migliori piazzamenti nella classifica generale sui punteggi complessivi saranno oggetto di premiazione.



Il Presidente della Giuria e gli altri membri potranno esprimere comunque, anche pubblicamente, una valutazione generale del piatto che spiegherà il gradimento della ricetta da parte della giuria senza però rivelare i singoli voti.

In caso di parità nella classifica di ciascuna prova o nella classifica generale sarà determinante la tempistica di consegna della prova e vincerà quindi chi avrà consegnato prima al tavolo giuria.

La Giuria sarà formata da 3 membri. In caso di impossibilità di uno o più membri nominati, l'Organizzazione si riserva di sostituirli anche all'ultimo momento e senza preavviso.

La prova del Team concorrente potrà essere interrotta in qualsiasi momento qualora la Giuria ritenga insindacabilmente che non siano state rispettate le regole.

12. Premiazioni

Ogni tappa della Competizione avrà in palio i seguenti **Premi di Tappa**:

1° Team Classificato: nr. 2 Master Touch Premium

2° Team Classificato: nr. 2 Pietra per pizza rotonda – 36 cm e nr. 2 rotella taglia pizza

3° Team Classificato: nr. 2 Supporto di cottura per costine e arrostiti

La vittoria di tappa darà diritto alla squadra vincitrice di partecipare alla finale della Competizione, che si svolgerà a Grisignano di Zocco (VI), presso Fiera del Soco 2019.

I Team vincitori saranno ospitati da Weber per il loro soggiorno in Hotel con sistemazione in camera doppia e colazione nella sede della Finale. Il viaggio rimane a carico dei partecipanti.

La finale della Competizione avrà in palio i seguenti **Premi Finali**:

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: nr. 2 Girarrosto BBQ a carbone + nr. 2 paio di guanti L/LX

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

Tutti i premi verranno distribuiti durante la premiazione finale di ciascuna tappa. Il Concorrente si impegna ad accettare le decisioni della Giuria riguardo l'attribuzione dei premi, senza possibilità di ricorso.

13. Diritti

I partecipanti riconoscono che ogni diritto sui piatti elaborati è di competenza esclusiva di Weber Stephen Products Italia Srl, che potrà utilizzarle in ogni forma e modo. I partecipanti rinunciano a qualsiasi pretesa di compenso per le attività svolte durante la manifestazione.

14. Accettazione del Regolamento

La sottoscrizione della domanda d'iscrizione implica l'accettazione incondizionata da parte del candidato di tutte le norme stabilite dal presente Regolamento. In caso di contestazione, il foro competente è quello di Vicenza.