**Regolamento**

**Art.1 Ente Organizzatore**

**Antica Fiera del Soco srl e** **Weber Stephen Italia,** di seguito *L’Organizzazione,* organizzano il giorno 10 Settembre 2017 il terzo Concorso Weber BBQ Soco Contest “Amici per la Griglia” di cottura Barbecue, di seguito *Il Concorso*. Al Concorso sono ammessi concorrenti di ogni nazionalità e sesso senza alcuna distinzione, di età superiore ai 14 anni compiuti, di seguito il Concorrente.

**Art.2 Iscrizione - Modalità**

Il Concorso si sviluppa su una gara a squadre, composte da un numero di elementi da uno a tre, ad iscrizione gratuita ma su prenotazione. L’iscrizione è libera e strettamente nominale.

L’iscrizione deve avvenire presso:

**Antica Fiera del Soco srl**

Piazza Europa Unita, 7

36040 GRISIGNANO DI ZOCCO

VICENZA

Tel.: +39 0444 614891

Fax: +39 0444 417075

info@fieradelsoco.it

**L’accettazione della domanda di iscrizione è subordinata all’anticipo via fax o via mail dei presenti documenti:**

a) il presente regolamento siglato per visione dal Concorrente in ogni sua pagina, di seguito il Regolamento (in caso di Concorrente minorenne, il Regolamento dovrà essere siglato anche dal tutore legale del Concorrente)

b) apposito modulo di iscrizione debitamente compilato.

c) documento di identità valido del Concorrente (in caso di Concorrente minorenne, dovrà essere apportato anche il documento di identità valido del tutore legale del Concorrente)

d) ingredienti e descrizione sommaria della ricetta apportata per la categoria “Local Tradition BBQ”, stampati su foglio A4

L’accettazione della domanda di iscrizione non implica l’automatica iscrizione del candidato che deve essere valutata in ordine della correttezza dei documenti forniti e dei posti disponibili. Solo ai team selezionati per il contest sarà inviata conferma ufficiale e invito alla partecipazione. L’accesso alla gara verrà concesso solo previa consegna alla Giuria dei documenti sopra citati, in originale.

L’ultimo giorno utile fissato per l’invio della domanda di iscrizione è il 02/09/17.

Si comunica che i dati personali, forniti con la compilazione della scheda di registrazione o in ogni altro modo, saranno oggetto di trattamento ai sensi del D.L. n. 196/2003 del 30.06.2003 e verranno trattati in forma scritta e su supporto elettronico, telematico, magnetico e cartaceo in relazione alle esigenze organizzative della Segreteria del Concorso. I dati personali non verranno diffusi o comunicati a terzi salvo che ai soggetti necessari o funzionali per lo svolgimento dell’attività propria del Concorso. Titolare e responsabile del trattamento è Antica Fiera del Soco.

**Art.3 Programma**

Il Concorrente dovrà cimentarsi nella cottura di un numero di due ricette a libera scelta da realizzare entro tre ore dalle h.15.00, partenza della prova. L’iscrizione delle ricette in gara dovrà essere effettuata associando ciascuna ad una delle due categorie di partecipazione: Steak e Local Tradition BBQ. La categoria Steak ha come ingrediente obbligatorio una entrecote di manzo mentre quella Local Tradition BBQ è completamente libera, a patto che la preparazione rappresenti una “tipicità” regionale o nazionale che sarà spiegata al momento della presentazione del piatto alla Giuria; entrambe le cotture dovranno avvenire su grill. Il Concorrente avrà l’obbligo di presentarsi entro l’orario di partenza della gara, l’obbligo di consegnare la/e propria/e preparazione/i entro il termine di consegna, pena la squalifica ma avrà facoltà di iniziarne la cottura in qualunque momento tra l’ora di inizio e il termine di consegna, scegliendo liberamente l’ordine di consegna. La consegna delle prove alla Giuria da parte dei concorrenti deve avvenire obbligatoriamente, pena squalifica, su supporti forniti dall’Organizzazione e sarà possibile aggiungere elementi di contorno alla presentazione, scegliendo unicamente tra quelli messi a disposizione dell’Organizzazione.

**Art.4 Strumenti, Ingredienti e Personalizzazioni**

Il Concorrente ha l’onere di fornire gli ingredienti necessari alla realizzazione della propria ricetta. A ciascun Concorrente verranno messi a disposizione un grill, un set di utensili (una pinza di cottura,un forchettone ed un coltello), per quanto riguarda il materiale combustibile, alla spazzola pulisci griglia e al cesto accenditore saranno messi a disposizione per un utilizzo comune.

**Art.5 Svolgimento**

Il Concorso avrà luogo il 10 Settembre 2017 presso Area So-Country, via degli Alpini, Grisignano di Zocco (VI). La gara si terrà tra le 15.00 e le 18.00 e la registrazione degli iscritti avverrà dalle 14.00. La premiazione avrà luogo dalle ore 19.00.

**Art.6 Giuria e Criteri Giudicanti**

I vincitori delle gare della competizione saranno stabiliti da una giuria selezionata dall’Organizzazione con giudizio inappellabile, secondo il punteggio di una scheda compilata da ciascun membro, di seguito la Giuria. In caso di parità, sarà determinante il voto del Presidente di Giuria. In caso di ulteriore parità sarà determinante la velocità di consegna della prova. Tutti i concorrenti devono accettare le decisioni della Giuria, senza possibilità di ricorso.

La Giuria sarà formata da rappresentanti scelti dalla Fiera del Soco e da Weber Stephen Italia. In caso di impossibilità di uno o più membri, l’Organizzazione si riserva di sostituirli anche all’ultimo momento e senza preavviso. Per validi motivi oggettivi, la Giuria si riserva il diritto di modificare gli orari delle gare, previa comunicazione ai concorrenti. La prova del Concorrente potrà essere interrotta in qualsiasi momento la Giuria lo riterrà opportuno.

Verrà premiato il miglior punteggio nelle singole categorie e la miglior classifica combinata. La Giuria si riserva di provvedere a premiazioni o segnalazioni speciali aggiuntive.

**Art 7. Premiazione**

Il Concorso avrà in palio come premi bbq, accessori e prodotti originali forniti da Weber Stephen Italia.

Tutti i premi verranno distribuiti al termine della manifestazione. Tutti i partecipanti dovranno accettare le decisioni della Giuria riguardo l’attribuzione dei premi, senza possibilità di ricorso.

**Art. 8 Diritti**

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

**Art. 9 Accettazione del Regolamento**

La sottoscrizione della domanda di 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.