



iMEAT FARM CHALLENGE

PRIMA EDIZIONE

29 MAGGIO 2022

Modena, Forum Monzani

iMEAT® FARM CHALLENGE

La miglior bistecca degli allevamenti italiani

Alla **gara** possono partecipare gli **allevamenti italiani** con due categorie di carne: **filetto** e **controfiletto**.

Le carni devono provenire da bovini nati, allevati e macellati in Italia.

I **criteri tecnici** di valutazione riguarderanno due aree, **crudo** e **cotto** (su piastra, da uno chef esperto da noi incaricato); verrà assegnato un punteggio da 1 a 5 ad ogni criterio.

Criteri a crudo

- Aspetto esteriore
- Aroma
- Colore
- Marezzatura
- Consistenza dell'assetto grasso

Criteri di cottura (validi sia per la Fase 1 che per la Fase 2)

- Aspetto esteriore
- Aroma
- Tenerezza
- Gusto
- Succulenza
- Calo peso

GIUDIZIO INDIPENDENTE

Il giudizio sarà indipendente e monitorato in ogni fase.

Tutte le bistecche verranno codificate durante il processo di valutazione, in modo che il nome del produttore e il territorio d'origine non vengano rivelati fino al completamento della Fase 1 e della Fase 2.

In questa sfida non è prevista una data minima o massima di maturazione per i prodotti in gara.

FASE 1

Giudizio tecnico e assegnazione delle medaglie

I **punteggi dei criteri, crudo e cotto, verranno sommati per ognuna delle categorie**, quelle che raggiungeranno un livello superiore al massimo standard qualitativo stabilito, riceveranno una **medaglia d'Oro**.

Tutti gli altri vinceranno medaglie d'**Argento** o di **Bronzo** in base al punteggio raggiunto.

Tutti i vincitori avranno il diritto di utilizzare i loghi ufficiali delle medaglie d'oro, d'argento o di bronzo sulle confezioni dei loro prodotti e in tutte le promozioni.

I vincitori di medaglia d'Oro, in ogni categoria, avanzeranno al passaggio di giudizio successivo, quello che determinerà il vincitore della categoria.

FASE 2

Vincitori di categoria

Tutte le categorie - filetto e controfiletto - con medaglia d'Oro verranno **cotte su un barbecue da uno chef esperto**, per un tempo e una specifica concordati in base a un ambiente di cottura barbecue domestico, e valutati dalla giuria di esperti.

I punteggi assegnati in questa fase per ogni categoria verranno aggiunti al totale della Fase 1, ottenendo un **punteggio finale**.

A quel punto, saranno decisi il **miglior filetto** e il **miglior controfiletto** degli allevamenti italiani.

Il partecipante con il punteggio finale più alto nelle due categorie verrà insignito del titolo di MIGLIOR PRODUTTORE DI BISTECCHE delle Farm italiane.

L'evento potrebbe subire delle variazioni

Per maggiori info: info@imeat.it - tel. +39 0331 518056