

## Regras Gerais

Os concorrentes poderão oferecer porções de seus assados ao público participante e vender produtos com suas marcas.

O concurso de melhor churrasco distribuirá 12 troféus e prêmios diversos aos melhores churrasqueiros em 4 categorias de premiação:

- Melhor churrasco com frango;
- Melhor churrasco com costela suína;
- Melhor churrasco com carne bovina;
- Melhor churrasco para vegetarianos;

Para a categoria amadora a premiação será:

- 1º lugar: troféu, uma picanha Angus, uma linguiça recheada, um bombom de frango e um livro sobre a raça Angus;
- 2º lugar: uma maminha Angus, uma linguiça recheada e uma tulipa recheada;
- 3º lugar: uma bananinha Angus, uma linguiça recheada uma tulipa recheada.

- Os participantes serão identificados por um nome de equipe, que poderá contar com o líder assador e até quatro ajudantes no local de preparação dos churrascos. Os integrantes poderão utilizar qualquer meio de cocção do assado: carvão, lenha, briquete ou gás em equipamentos próprios ou cedidos pela organização.

- A Associação disponibilizará até nove churrasqueiras construídas em tambores de aço com tampa, aquecidas por carvão ou similar.

- O Concurso de Churrasco contará com um júri selecionado de 8 pessoas, entre profissionais da gastronomia, empresários, políticos e artistas que avaliarão a performance de 12 equipes de churrasqueiros pré-selecionadas.

- **Para concorrer como melhor Churrasco com Ave** os assadores poderão utilizar qualquer corte: peito, asa, coxa, sobrecoxa, coração ou moela. Não poderão ser utilizadas carnes de aves exóticas ou caçadas.

- **Para concorrer como melhor Churrasco com Costela Suína**, os assadores poderão utilizar somente costela suína fresca, sendo vedada a utilização e peças previamente defumadas, temperadas ou marinadas.

- **Para concorrer como melhor Churrasco com carne bovina** os assadores poderão utilizar quaisquer cortes de carne bovina de origem nacional.

- **Para concorrer como melhor churrasco aos vegetarianos** as equipes poderão preparar vegetais, tubérculos, cogumelos, proteína de soja ou tofu.

### Regulamento Geral:

A equipe participante do festival ocupará a estrutura indicada pela Associação dos Churrasqueiros do Brasil (AChB) ou própria, que deverá conter estrutura de preparação do churrasco e de serviço ao público consumidor.

Dessa forma, a equipe poderá disponibilizar em seu espaço reservado, a montagem de sua(s) churrasqueira(s), área de preparação, cocção dos acompanhamentos, mesas e

cadeiras, tenda de proteção contra insolação e intempéries, banner de identificação de seu assado e do serviço.

A venda de porções do assado e complementos ao público será realizada segundo o determinado pela AchB, sendo proibida a venda direta com o manuseio de numerário pelos integrantes.

A venda de bebidas como cerveja, chopp, água, sucos naturais ou processados, refrigerantes, coquetéis ou drinques, destilados ou fermentados também é proibida. Essa venda será permitida apenas aos associados que tenham, nesse tipo de comércio, sua finalidade previamente declarada ou acordada.

#### **Observações sobre o torneio de amadores:**

- a. Todas as provas de sabor acontecerão às cegas. Os juízes não saberão quem são os autores dos assados em nenhuma etapa da competição.
- b. **Nas etapas eliminatórias de qualificação** os concorrentes deverão trazer seu equipamento de preparação e cocção, pois a organização disponibilizará apenas a churrasqueira e uma mesa de apoio, além de um ponto de higienização e lavagem dos utensílios.
- c. **Nas duas baterias classificatórias**, os churrasqueiros deverão trazer o seu produto não assado e assar no recinto da competição, servindo aos juízes apenas as porções da avaliação nos recipientes que a AchB disponibilizará aos concorrentes.
- d. **Nas etapas de quartas de finais e semifinais** a AchB escolherá e entregará ao churrasqueiro concorrente os insumos para sua confecção, que será conhecido apenas no momento da divulgação dos nomes.
- e. **Na etapa de semifinal**, os quatro churrasqueiros deverão apresentar um acompanhamento a sua escolha, que poderá ser de saladas, assados vegetarianos, molhos, guarnições, farofas. Esse acompanhamento poderá ter sido preparado fora da competição pelo concorrente.
- f. **Na etapa de Final**, os quatro churrasqueiros deverão preparar, no local, o acompanhamento escolhido e servido na etapa anterior. Essa medida serve para comprovar que o acompanhamento escolhido anteriormente foi realmente preparado pelo concorrente, podendo influenciar na batalha final.

Os vencedores receberão troféus. O primeiro colocado ganhará o direito de participar, no próximo evento, do torneio dos churrasqueiros profissionais.

#### **Observações sobre o torneio de equipes profissionais:**

- a. A cerimônia de premiação entregará para as equipes um diploma de participação no 1º Campeonato, independente de sua colocação no ranking final da etapa.
- b. As três melhores equipes avaliadas, em cada categoria, ganharão medalhas e troféus, para cada um dos tipos de assados: carne bovina; carne suína, frango, vegetariano, costela suína.
- c. Será declarado como Mestre Churrasqueiro o assador líder da equipe que obtiver a maior pontuação, combinada de três tipos de assados, podendo eliminar até duas notas da equipe.

Caso haja empate entre as melhores notas, serão computadas as notas descartadas. Se o resultado continuar empatado, será declarada campeã a equipe que tenha sua filiação há mais tempo.