



29-30 aprile, Campo Tures (BZ)

INFOPACK





BBQ BOOTCAMP

CHI SIAMO
IL BOOTCAMP
PROGRAMMA
COSTI
INFO UTILI



CHI SIAMO



Siamo Alessandro, Andrea e Carlo. Pur avendo debuttato ufficialmente con il nome Broshog a gennaio del 2017 partecipiamo a gare internazionali dal gennaio 2015.

In due anni abbiamo vinto premi in **5 diversi stati europei**, partecipato a due prestigiosi Invitational come il **Prime Uve**, presso le distillerie Bonaventura-Maschio e l'**American Royal**, negli Stati Uniti.

In **13 gare** totali abbiamo collezionato:

1 Grand Champion

2 Reserve Grand Champion

35 calls tra cui 22 walks

Tra questi ci piace ricordare con affetto il 5° posto Pork (su 68 team) al Tony Stone in Olanda, il 3° posto Ribs (su 67 team) al Ruhrpott in Germania, il 1° posto Ribs al Prime Uve invitational e soprattutto il 21° posto Pork (su 180 team) a Kansas City, durante l'**American Royal – World Series of Barbecue**.

Prestigiosi piazzamenti, soprattutto all'estero, così come il Grand Champion ottenuto a Praga nel maggio 2016.

Gare

Tutte le gare alle quali abbiamo preso parte erano sanzionate dalla KCBS (Kansas City Barbecue Society).

Partecipazioni, risultati e premi

Per l'elenco completo delle performance del team, controlla tra le informazioni della nostra pagina facebook nella sezione premi.
facebook.com/broshog

BOOTCAMP



Abbiamo scelto di chiamare questo nostro evento Bootcamp, e non Masterclass, per due motivi evidenti:

- non siamo dei master, non abbiamo la presunzione di darvi la ricetta per vincere. Abbiamo vinto qualcosa, più di chiunque in Italia, ma in Europa ci sono team oggettivamente più forti.
- non sarà una class, non abbiamo intenzione di metterci dietro la cattedra a farvi vedere LA tecnica perfetta. Il core del weekend sarà improntato sul team building.

L'obiettivo del Bootcamp?

Che alla prossima gara siate talmente ben organizzati da potervi concentrare esclusivamente sulle cotture. Il BBQ è percezione. Ognuno di voi, dal giorno dopo, avrà modo di sperimentare e trovare la propria strada. Insegnare una ricetta non ci appartiene, perché ci rendiamo conto che il vostro percorso evolutivo vi porterà a trovare la ricetta che più vi soddisfa.

Come perseguiremo questo obiettivo?

Parleremo di organizzazione, di budget, di timeline, di come dividersi i compiti, di come convivere in 3 mt x 3.

Ovviamente vi mostreremo come cuciniamo le quattro categorie KCBS (brisket, pork, pork ribs e chicken), partendo dalla scelta del pezzo. Saremo supportati dal noto **macellaio Federico Dal Lago** e poi passeremo al trimming, al seasoning ed infine alle cotture sia in **Low and Slow** (L&S) che in **Hot and Fast** (H&F).

In questo modo potrete valutare pregi e difetti di entrambi i metodi e decidere con la vostra testa quale sarà la vostra strada. Vi faremo vedere cosa facciamo oggi ed anche cosa facevamo ieri. Vi daremo consigli e risponderemo ad ogni vostra domanda, ma più di ogni cosa ci interessa insegnarvi un metodo. Perché il metodo vi sarà utile qualsiasi strada prenderete e qualsiasi stile decidiate di abbracciare.

PROGRAMMA

Sabato 29 aprile

Dalle 10:00 faremo accoglienza

13:30 Benvenuto ed introduzione al bootcamp (Bros hog).

14:00 Masterclass tagli americani per le 4 preparazioni del circuito Kansas City Barbecue Society-KCBS (Federico Dal Lago)

- selezione delle carni e dei tagli anatomici idonei alle categorie secondo regolamento KCBS, con particolare attenzione al taglio Pork Butt e Ribs.

15:00 Inizio cotture "Hot & Fast" (Bros hog)

- set up dispositivi
- discussione su temperature/tempi e relazione con il texas crutch
- esecuzione texas crutch*

15:30 - 19:00 Preparazione per la gara. Organizzazione, budget, materiali e materie prime (Bros hog)

- pianificazione ed organizzazione della gara
- carne: scelta del pezzo (caratteristiche rilevanti)
- trimming: analisi delle sezioni finalizzata alla composizione del box
- injection/rub:
 - considerazioni teoriche
 - rapporto injection/rub [flavour/sapidità/volumi]
 - succhi di cottura (Au Jus) come elemento equilibrante/caratterizzante

19:00 - 21:00 Pausa famiglia (eh si!) e cena

21:00 Inizio cotture "Low&Slow" (Pork & Brisket)

- set up dispositivi
- discussione sugli aspetti differenzianti tra L&S e H&F

22:00 Assaggio preparazioni "Hot&Fast" ed inizio dell'overnight (facoltativa)

- Preparazione box-garnish (sigh!)
- Birra, chiacchiere e Blue Smoke...BBQ serendipity!

Domenica 30 aprile

07:00 Inizio cottura ribs

10:00 Inizio cottura chicken

12:00 - 13:30 Simulazione "Turn in" (consegna box)

- timing corretto
- set up postazione "box" [strumenti/riscaldamento salse-au jus/interazione con i teammates]
- Layout box (considerazioni sulla appearance)

14:00 - 15:00 Conclusioni e discussione con i partecipanti

P.S.: gli orari delle sessioni sono indicativi e soggetti a variazioni secondo necessità rimanendo ferma la volontà di rispettare, per quanto possibile, la timeline indicata.

COSTI



Il costo del Bootcamp è di 200€ a persona.

Conosciamo l'esigenza ed il piacere di partecipare ad un evento del genere insieme ai propri compagni di team, e per questo motivo abbiamo deciso che tutti i partecipanti, a partire dal secondo, appartenenti allo stesso team, pagheranno il 50%, ovvero 100€.

Questo non è uno sconto "porta un amico" ma è uno sconto "TEAM". L'acquisto del biglietto da 100€ dovrà essere preaccordato contattandoci in privato e potendo dimostrare l'appartenenza di 2 o più persone allo stesso team.

Cosa comprende il costo di iscrizione:

- il bootcamp nella sua interezza, che si concluderà domenica con la composizione dei box ed il successivo assaggio delle preparazioni.
- la cena del sabato sera, preparata per noi dai MiG
- acqua disponibile durante tutto il bootcamp

Come acquistare

Acquista subito il tuo biglietto su Eventbrite ([clicca qui](#)).

Se non trovi l'evento su Eventbrite, affina la ricerca per 'Tures' e per 'Bootcamp'.



DOMANDE E RISPOSTE

Devo portare il mio smoker?

No, durante il bootcamp cucineremo noi membri del team, tu potrai assistere, prendere appunti e ovviamente fare tutte le domande che ti vengono in mente. Non ti faremo sporcare le mani :)

Se mi accompagna la mia donna, non paga vero?

No, non paga. E se sono una donna e voglio partecipare? Non paga il tuo uomo :). L'accesso al bootcamp è gratuito per il proprio partner.

Quanti accompagnatori gratis porto portare?

Il posto gratuito è per il proprio partner e per i bambini in età prescolare. In caso di bambini più grandi, dovremo essere avvertiti per organizzare le quantità dei pasti e per questo sarà richiesto un piccolo contributo in loco.

Posso partecipare con tutti i membri del mio team?

Sì certo, non ci sono limiti. L'importante è che facciate parte di un team KCBS o WBQA.

Potrò fare foto e registrare video durante il bootcamp?

Sì Potrai fare tutte le foto che vuoi ma non potrai fare video.

INFO UTILI



Location

Per coerenza rispetto a quanto vi andremo ad insegnare, tra le varie proposte ricevute abbiamo scelto quella che ci dava la maggiore garanzia di poterci concentrare esclusivamente sul Bootcamp senza doverci preoccupare troppo della logistica.

Il Bootcamp sarà ospitato dalla Grill Academy by Weber di Campo Tures, casa dei nostri amici MiG.

La Grill Academy si trova direttamente sulla strada per le cascate di Riva a Campo Tures: Cantuccio, 1, 39032, Campo Tures (BZ).

Come arrivare

Dopo la zona industriale di Molini di Tures seguite la strada per Caminata / Cascate di Riva / Cascade per ca. 2 km. Dopo la piscina CASCADE girate a destra e seguite la strada per le cascate di Riva (<http://www.mig.bz/it/come-arrivare-alla-grill-academy/>)

Google maps: (<https://www.google.de/maps/dir//46.9112675,11.9686378/@46.9055319,11.9518329,15z/data=!4m2!4m1!3e0>)

Pernottamenti

I nostri amici MiG hanno concordato per noi un prezzo favorevole presso l'**Hotel Bad Winkel**, che oltre ad essere accogliente è assolutamente limitrofo alla grill academy <http://www.bad-winkel.com/it>

Le camere costeranno 30€ a persona in camera doppia e 35€ a persona in camera singola.

Chi fosse provvisto di camper potrà sistemarsi direttamente presso la grill academy che può ospitarne agevolmente almeno quattro.

Quando

Il Bootcamp avrà inizio il 29 aprile e proseguirà overnight terminando domenica 30 aprile. Faremo accoglienza a partire dalle 10 del mattino e partiremo improrogabilmente con le operazioni alle ore 13,30.

Per gli accompagnatori

Campo Tures offre tutto quello che si può desiderare per trascorrere una vacanza all'insegna del più assoluto relax in mezzo ai meravigliosi paesaggi naturali della verde Val Pusteria.

-Le cascate di Riva

-La piscina e centro benessere Cascade (<http://cascade-suedtirol.com/it/>)

-Castel Taufers, conservato benissimo (https://www.burgeninstitut.com/castel_taufers.htm)

-Lo splendido sentiero di San Francesco, che attraverso la natura incontaminata vi porterà alla Cappella di Francesco e Chiara (<http://www.val-pusteria.net/it/sport-e-tempo-libero/montagne-ed-escursioni/escursione-sul-sentiero-di-s-francesco-in-valle-aurina/>)

-Chi invece non si accontenta della natura e del relax e cerca l'adrenalina, potrà affidarsi ai ragazzi del Rafting Club Activ. Rafting, Canyoning, Hydrospeed e Kayak sono disponibili su prenotazione. (<http://www.rafting-club-activ.com>)

Contatti

Bros hog

[facebook.com/broshog](https://www.facebook.com/broshog)

Alessandro 342 318 75 15

Andrea 338 389 31 86

Carlo 331 625 33 43

MIG

[facebook.com/MiG.Grill](https://www.facebook.com/MiG.Grill)

