

Giovedì 24 luglio 2008 a Caorle la Finale del Griglie Roventi Tour - World Championship Barbeque 2008 -

Atto finale a Caorle di Griglie Roventi Veneto Tour, World Championship Barbecue 2008. 130 coppie di cuochi alle "griglie di partenza": tra gli iscritti team provenienti da Togo, Bangladesh, Sri Lanka, Germania, Mali. Protagonisti le bellezze turistiche e i prodotti enogastronomici del Veneto. Madrina della serata, direttamente da Controcampo, Laura Barriaes. Novità di quest'anno: maglia bruciata per gli ultimi classificati.

Dopo il successo delle tappe di avvicinamento a Montebaldo (Malcesine) e a Belluno, la terza edizione di "Griglie Roventi" il Campionato del Mondo di Barbeque continua in attesa della grande Finale di Caorle. La manifestazione, quest'anno diventata tour tra le bellezze turistiche venete, è promossa dalla Regione Veneto, che ha deciso di sostenere fortemente questo progetto di promozione integrata del territorio, insieme al Consorzio Veneto Orientale, al Consorzio Lago di Garda e al Consorzio Belle Dolomiti.

I concorrenti hanno scelto liberamente se iscriversi a Caorle o a una delle altre tappe. Le prime 3 coppie classificate a Malcesine e Belluno si sono guadagnate di diritto l'iscrizione alla gara conclusiva di Caorle, ospiti di Griglie Roventi. Qui, sulla spiaggia antistante la Chiesa Della Madonna dell'Angelo, si terrà giovedì 24 luglio 2008 il gran finale con la nomina dei Campioni del Mondo 2008. Tante le nazionalità rappresentate dai partecipanti sempre più numerosi: Argentina, Austria, Bangladesh, Brasile, Germania, Mali, Etiopia, Repubblica Ceca, Romania, Santo Domingo, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia e Togo. A presentare la serata la venticinquenne spagnola Laura Barriaes, volto femminile di Controcampo.

Sul Lungomare di Levante si sfideranno 130 coppie internazionali di cuochi, rigorosamente non professionisti, che si sfideranno nell'arte della cottura della bistecca. L'organizzazione fornisce a ogni coppia tutto il materiale necessario per il barbeque: griglia, coltello e forchetta, e soprattutto la carne, rigorosamente carne bovina veneta.

I cuochi da parte loro possono portare il necessario per la loro "ricetta segreta": spezie, olii, o verdure di contorno, tutto ciò che renda unico non solo il gusto, ma anche la presentazione del piatto. La giuria selezionata, composta da chef, produttori e istituzioni, valuterà infatti sia il sapore che la presentazione. L'arena quest'anno si trasforma in una "Plaza de Toro", alle estremità dell'area di gara saranno allestite due curve per il pubblico che saranno animate per tutta la serata rispettivamente dai Franco Fabrica e Bitols.

Giornate all'insegna della goliardia, del divertimento e della buona cucina, nate sia per chi si cimenta nella cottura delle prelibate costate che per il pubblico, con il profumo di carne alla griglia che aleggia nell'aria. Questo è Griglie Roventi. Una gara che diventa spettacolo grazie ai presentatori, agli inviati nell'arena di gara, all'accompagnamento musicale e al pubblico. L'obiettivo è bissare il successo dell'edizione 2007, in cui tantissime nazionalità hanno deciso di partecipare all'iniziativa per tenere alta la loro bandiera e rivendicare il forchettone d'oro.

Alla fine del Griglie Roventi Tour 2008 avranno partecipato 230 coppie, 460 persone delle nazionalità più disparate, saranno stati impiegati, tra gare e premiazioni, più di 700 litri di vino veneto DOC e DOCG e oltre 1000 costate di carne per un totale di circa 600 kg di carne bovina veneta. Il pubblico presente alle prime due tappe ha superato quota 5000 e per Caorle tutto fa presagire in un superamento delle presenze registrate nel 2007.

IL MEGLIO DEL MADE IN VENETO A CAORLE IL 23 E 24 LUGLIO NEL PARTNER GARDEN

Griglie Roventi è nato per promuovere a una platea internazionale la carne bovina veneta, le sue caratteristiche e gli altri prodotti enogastronomici regionali.

In occasione della tappa di Caorle sarà allestito uno speciale "Partner Garden": uno spazio polifunzionale dove per due giorni, il 23 e 24 luglio dalle 18.00 alle 23.00, si alterneranno degustazione e spettacoli, offrendo quindi ai turisti che affollano la spiaggia un'occasione in più per conoscere le specialità enogastronomiche del Veneto e le proposte turistiche regionali.

In tale area infatti sarà possibile conoscere l'ampia varietà dei vini e dei formaggi veneti, grazie alla partecipazione dell'Unione Consorzi Vini Veneti e dell'Associazione Produttori Latte del Veneto. I Consorzi Veneto Orientale, Lago di Garda è e Belle Dolomiti presenteranno le bellezze che il Veneto può offrire ai turisti di tutto il mondo.

BOOM D'ISCRIZIONI - ALL'ASTA PER BENEFICENZA LE ULTIME TRE GRIGLIE DELLA FINALE

L'appuntamento finale di Griglie Roventi ha attirato a Caorle il giorno dell'apertura delle iscrizioni moltissime persone dalle varie Province del Veneto, da molte Regioni d'Italia, dai Paesi stranieri più impensabili. Lo IAT è stato assediato sin dalle prime ore di domenica 6 luglio dalle più disparate tipologie di aspiranti cuochi.

Scattato il countdown Griglie Roventi ha fatto con la terza edizione il boom. Le postazioni sono state quasi terminate nel giro di poche ore. Mercoledì 9 luglio sono andate completamente esaurite, anche se il desiderio di partecipare non si è per nulla smorzato. Per venire incontro a loro la Regione, nella persona del Vicepresidente della Giunta Regionale, Franco Manzato, ha deciso di mettere all'asta on line su e-bay per beneficenza 3 postazioni di gara.

"Siamo stati informati che ormai sono già esauriti quasi tutti i posti disponibili per gli aspiranti cuochi (230 contando le tre date previste): abbiamo quindi deciso di mettere all'asta su e-bay le ultime tre postazioni, il ricavato andrà devoluto a favore dell'AIL Veneto – Sezione di Padova – Associazione Italiana contro le Leucemie, linfomi e mielomi. La speranza di tutto il movimento di Griglie Roventi è di far pervenire anche ai meno fortunati il clima di gioia e ospitalità che contraddistinguono questo evento e il Veneto in generale" ha dichiarato Franco Manzato.

Le 3 postazioni all'asta sono state battute a quota 226,00 euro, 217,00 euro, 228,00 euro, somma consegnata durante la serata ai rappresentanti dell'AIL Veneto.

MAGLIA NERA – PREMIATI ANCHE GLI ULTIMI

Una maglia nera bruciacchiata che porta i segni dello scarso feeling con la grigliata: è il premio che quest'anno riceverà la coppia che si classificherà ultima. Non saranno i re del barbecue, ma vivranno anche l'oro l'emozione di salire sul palco e ricevere se non altro l'applauso del pubblico.

LA FINALE: GRIGLIE ROVENTI A CAORLE

EVENTO

La tappa finale di Griglie Roventi si tiene giovedì 24 luglio 2008 alle ore 20.30.

La gara si svolgerà a Caorle nell'affascinante lungomare della spiaggia di levante, nell'area antistante la caratteristica Chiesa della Madonna dell'Angelo.

PARTECIPANTI

130 coppie di cuochi.

MODALITA' DI GARA

A tutti i cuochi sarà fornito il kit di gara costituito da: carne bovina veneta, vino veneto doc, acqua, grembiule, tshirt. Sulla postazione di gara troveranno tutto il materiale necessario: barbeque a gas Sunday, bombola Liguigas.

I cuochi avranno a disposizione 40 minuti per preparare la grigliata, una giuria esperta valuterà i piatti preparati e decreterà i vincitori della manifestazione. Saranno premiati non solo la cottura ma anche l'estro dei cuochi e l'originalità della presentazione.

PROGRAMMA

Giovedì 24 luglio

- 18:00 registrazione, consegna del kit di gara
- 20:30 via della gara, corsa alle griglie
- 21:45 assaggio della giuria
- 22.30 nomina vincitori

PREMI

Primo premio: 1 weekend sulle Dolomiti Inverno 2008 per 2 persone, 50 costate, 70 bottiglie di vino veneto doc, Barbeque Speciale Sunday.

Secondo premio: 1 weekend a Malcesine estate 2009, 25 costate, 50 bottiglie di vino veneto doc.

Terzo premio: 10 costate e 30 bottiglie di vino veneto doc.

GIURIA

La giuria sarà composta da personaggi del mondo dell'enogastronomia, dei produttori, degli enti e amministratori delle località ospitanti. Responsabile tecnico della giuria è Franco Favaretto, chef, Presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di Venezia, esperto nella formazione grazie all'esperienza come responsabile della giuria nella San Pellegrino Cooking Cup.

I criteri utilizzati nel valutare i piatti saranno: qualità di cottura (valutazione da 1 a 100); gusto (da 1 a 100); presentazione del piatto (da 1 a 50); simpatia (da 1 a 50).

PRESENTATORI:

Presentano Eva Corsetta, Fabrizio Nonis e, direttamente da Controcampo, Laura Barriaes.

Accompagnamento musicale Franco Fabrica da Cultura Moderna e Bitols.