

A due abruzzesi il 4° Campionato del Mondo di Barbeque **A Caorle la finale di Griglie Roventi vede trionfare, davanti a 20.000 persone, due ragazzi di Chieti. Spettacolo di colori e costumi, gara tra 19 nazioni**

20.000 persone assiegate intorno all'arena di gara. Un "muro umano" impressionante, aiutato dalla conformazione della Spiaggia di Levante, che ne fa un anfiteatro naturale perfetto. La 4^a edizione del Campionato del Mondo di Barbeque si conferma la festa dell'estate di Caorle: la serata è stata condotta da Moreno Morello e Cristiano Militello, affiancati dalla bellissima Gabriela Barros, il duo di Striscia la Notizia ha saputo abbinare al meglio lo spettacolo con le emozioni della cucina trattenendo un folto pubblico in una maratona durata oltre tre ore.

Le 130 coppie di cuochi ce l'hanno messa tutta per conquistare il titolo. 18 le nazionalità presenti, oltre all'Italia: Belgio, Sudan, Sudafrica, Austria, Argentina, Croazia, Cuba, Thailandia, Bangladesh, Mali, Etiopia, Albania, Tibet, Norvegia, India, Romania, Marocco, Santo Domingo. A trionfare due ragazzi di Grissi, in Provincia di Chieti, che già si erano imposti nella tappa di Milano, e per questo erano arrivati di diritto in finale a Caorle: Bernardino Pachioli e Angelo d'Ugo hanno preparato un carpaccio di anguria arrostita con la tagliata al riverbero di sale, pennellata di cioccolato fumè. A loro va 1 settimana di vacanza in Veneto, 50 bottiglie di vino veneto DOC, uno "Scigno delle Carni" da 15 kg e una confezione di Birra Dolomiti. A seguirli sul podio Mario de Piccoli ed Eros Fagherazzi di Belluno e terza una coppia di casa, i "caorlotti" Dino Bergamo e Alberto Trevisan. Stefano Bolzonella e Dario Bonaventura hanno vinto invece la "Griglia del Sorriso", per la coppia più simpatica, assegnato dall'Assessore della Regione del Veneto alla Tutela del Consumatore Elena Donazzan. A Tiberio Furlan e Piergiorgio Celotto è andato il premio "Griglia a Km 0" per avere valorizzato al meglio i prodotti tipici del territorio. Un premio di consolazione, oltre alla tradizionale maglietta bruciata, è andato invece agli ultimi classificati, con l'invito ad allenarsi per il prossimo anno.

La manifestazione promossa dal Consorzio Turistico Promozione Veneto Orientale e Belle Dolomiti, che qui ha potuto godere dell'appoggio di Promocaorle che ha contribuito alla miglior riuscita della serata, si dimostra uno strumento formidabile di promozione del territorio, in cui la Regione Veneto ha creduto in modo particolare. A confermarlo la presenza del Presidente della Regione Veneto Giancarlo Galan, entusiasta alla sua prima presenza sull'arena di gara: *"manifestazioni come Griglie Roventi sono un modo per promuovere la qualità delle carni venete e le nostre eccellenze: tutti prodotti di qualità e certificati, garanzia di massima trasparenza e sicurezza per il consumatore."* La carne bovina veneta è stata certamente la protagonista della serata, come ha ribadito il Vice Presidente della Regione Franco Manzato: *"non la sola, però: il nostro impegno è proprio rivolto a promuovere insieme enogastronomia, cultura e turismo per essere più incisivi. Con manifestazioni come Griglie Roventi l'obiettivo viene raggiunto, grazie anche allo spirito di goliardia e alla voglia di stare insieme che caratterizza questa serata."*

Mai come quest'anno infatti la goliardia ha svolto un ruolo importante nella gara: i concorrenti hanno dimostrato di aver imparato la lezione degli scorsi anni e si sono organizzati per colpire la giuria con effetti speciali. "Lasciate ogni speranza o voi ch'entrate, perché son qui le Divine Costate" era l'avvertimento di Dante agli altri concorrenti. E il sommo poeta era solo uno dei tanti personaggi curiosi distribuiti lungo le 130 griglie: alcuni cuochi hanno puntato sui costumi tipici, come Bangladesh e Mali, o gli austriaci vestiti però da scozzesi, molti altri su costumi improbabili come gli uomini preistorici, gli hippy, o su costruzioni complicate come una fontana a più piani e persino l'enosoccorso.

Un finale in grande stile dunque per la quarta delle serate dedicate a griglie roventi, che sommando anche le tre tappe di avvicinamento di Belluno Milano e Villach vanta numeri da record: 1024 le costate cucinate, 616 bottiglie di vino veneto doc distribuite, quasi 100 kg di Noci Lara del Piave, 512 cuochi e oltre 30.000 persone che hanno assistito, e assaggiato, lo spettacolo.

Griglie Roventi utilizza Griglie Sunday, bombole Liquigas, veicoli Fiat e Lancia Sotrega. Media partner Antenna 3 Nord Est.