

MALCESINE. Una folla di cuorisi è salita in funivia sulla cresta del monte Baldo per seguire le Olimpiadi internazionali della grigliata

È un bimbo tedesco il «re» del barbecue

**Il vincitore ha solo 11 anni
Quarantatre concorrenti
in gara e terza posizione
per un coppia del paese**

Barbara Bertasi

Mai prima di ieri il mughi del Baldo sono stati sollecitati da simili profumi. Quelli di spezie e costate che arrivavano a zaffate dalle quarantatre «Griglie roventi» montate a Tratto Spino, 1760 di altitudine, di fronte all'uscita dalla Funivia Malcesine - Monte Baldo, per la terza edizione dello «World Championship Barbecue», una sorta di «Olimpiadi internazionali della grigliata», organizzate dalla Regione Veneta col supporto del ministro per le Politiche agricole Luca Zaia, di Conegliano Veneto (Treviso), che l'ideò nel 2006, quand'era assessore regionale all'agricoltura per sostenere la carne bovina veneta.

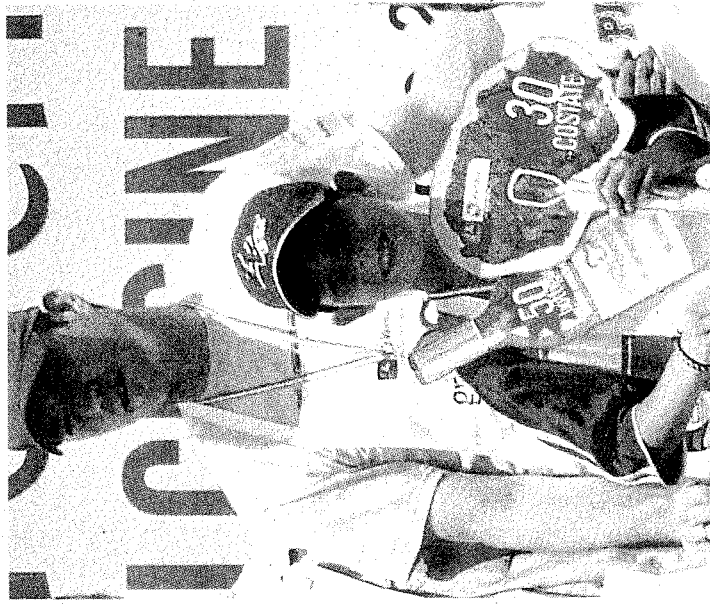
Una carne che ieri è stata regina di una campionato che l'ha messa sul podio d'onore di un Baldo per l'occasione apparcchiato e imbandito a festa dallo staff della Regione che ha lavorato con i consorzi «Lago di Garda è...» e «Malcesine più», oltre che con il sup-

porto logistico dalla funivia e l'indispensabile apporto dell'Unicarve, l'associazione produttori carni bovine del Triveneto.

Così ieri, sin dal mattino, un'infilata di venti tavole con tovaglia rossa e 43 barbecue a gas sono state il banco di profezia di altrettante accoppiate di cuochi. La manifestazione si è chiusa con le premiazioni di una coppia tedesca con «chef-mascotte» undicenne.

A tutti i partecipanti i kit della gara: oltre a vimi e noci venete, il grembiule e il cappello bianchi da cuoco, le quattro copiate bovine sotto vuoto di Unicarve con l'etichetta degli alleamenti soci che l'avevano fornita, due dei quali veronesi.

Per cucinare l'organizzazione non ha dato altro, se non sale e pepe. Il resto l'hanno portato i concorrenti, protesi a preparare la costata migliore, «per cottura, sapore, presentazione e simpatia». Questi i parametri valutati dalla giuria, presieduta da Franco Favaretto, che ha però puntato soprattutto sui primi due, tenendo



Timo Deister e Mauri Mnich, tedeschi e vincitori FOTOSERVIZIO AMATO

contando che la vera protagonista era appunto la carne bovina veneta. «La sua tracciabilità è totale», ha rilevato il direttore dell'Unicarve Giuliano Marchesin. «La sua filiera è controllata al cento per cento, garanzia che non dà quella proveniente dal Sudamerica», ha ribadito il consigliere regionale Roberto Ciambetti.

Quarantatré minuti per prepararla cuocerla a dovere, questa carne. Mentre le griglie di-

ventavano roventi anche la gente s'infiammava d'entusiasmo a mano a mano che arrivavano i primi assaggi. Sulla accanto alla carne è stato messo di tutto, soprattutto verdure di stagione. Ma l'hanno condita con olio, vino, aceto balsamico e non, sale peruviano, burro chiarificato. L'hanno ad-

obbata con fiori di rosmarino e gigli rossi di montagna; servita anche su uno stadio di pasta sfoglia con bandiera tri-



Anche un sombrero serve, tra griglie e sole che picchia forte



Il momento tanto atteso dai numerosi spettatori: l'assaggio

colore di zucchini, pomodori e cipolle.

Una finezza che forse vedremo a settembre su Canale 5, a «Striscia lo striscione», dove ha annunciato di volerla portare Cristiano Milletto, inviato dell'emittente e ieri in veste di speaker ufficiale.

Ha vinto la costata di Timo Deister e Mauri Mnich, l'anno di Gau Algesheim (Magonza) paese gemello tedesco di Caprino. «Hanno esaltato il sa-