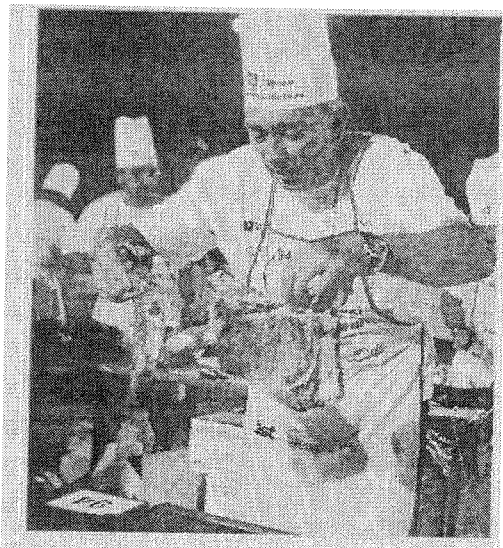


Al via dal Monte Baldo il campionato di barbecue itinerante. Oltre ventimila concorrenti “Griglie roventi”, la sfida è mondiale



ROMA - Saranno armati di grembiule, cappello da chef e forchettoni i partecipanti alla prima tappa del “Griglie roventi tour”, il Campionato mondiale di barbecue “itinerante” al via oggi a quota 1.800 metri, sul Monte Baldo a Malcesine (Verona). Complice il panorama sul lago di Garda, saranno 50 le coppie, italiane e straniere, che dovranno cucinare al meglio una costata di carne bovina veneta, ingrediente base per tutti i concorrenti, che potranno sbizzarrirsi solo su spezie e condimenti.

La competizione, aperta a semplici appassionati e promossa dalla Regione Veneto, vedrà come seconda tappa la serata del 13 luglio in una piazza del centro storico di una perla delle Dolomiti, Belluno. Le coppie che in queste due gare si aggiudicheranno le prime tre posizioni avranno diritto a scaldare la griglia in finale, sulla spiaggia di Caorle, il 24 luglio, dove saranno 120 le squadre a contendersi il titolo di campione mondiale di barbecue, il mitico ‘bbq’ che fa impazzire gli

amanti della carne ai quattro angoli del globo. Quest’anno gli italiani sfideranno team da Argentina, Austria, Bangladesh, Brasile, Germania, Ecuador, Etiopia, Repubblica Ceca, Romania, Santo Domingo, Senegal, Svizzera, Thailandia e Togo. Il tutto di fronte ad un pubblico che è passato dalle 5 mila presenze del 2006 alle circa 20 mila dell’anno scorso.

“I concorrenti saranno giudicati da apposite giurie, composte da chef e macellai - spiega Franco Manzato, assessore al turismo e politiche agricole della Regione Veneto - sulla base di quattro criteri: prima di tutto cottura e gusto della carne, poi look dei cuochi e presentazione del piatto”. Come in una vera e propria Olimpiade culinaria, nella finale le coppie in gara sfileranno una alla volta ciascuna con il proprio numero, per poi piazzarsi alla griglia assegnata. In prevalenza uomini, dai 18 agli over 70, i partecipanti tenteranno di vincere, magari contando su una ricetta “segreta” per l’unica variante negli ingredienti: le spezie.