

La gara di Caorle

Griglie roventi, i veri maestri due marocchini



La ricetta Vincitori con cumino, pepe, aglio, cipolla e cirfoglio

CAORLE (Venezia) - Il loro segreto? Una ricetta a base di cumino, pepe nero, aglio, cipolla e cirfoglio, spezia proveniente dal deserto del Sahara. Perché i vincitori del campionato del mondo di barbecue 2008 sono due marocchini: Lahcenar, di professione muratore in un'impresa edile friulana, e il figlio Mbark Rafik, operaio alla Zanussi. La finalissima di Griglie Roventi che si è disputata giovedì sera sulla spiaggia di Caorle ha visto la partecipazione di 130 coppie di cuochi non professionisti provenienti da ben 23 nazioni. In un clima di festa e musica, con la partecipazione oltre 10 mila persone, se ne sono viste di tutti i colori. Coppie in costume da Casanova, cuochi avvolti dalle bandiere del proprio paese (da Santo Domingo all'Equador), qualcuno con la foto del ministro Luca Zaia al collo: tutti impegnati a cucinare le costate di carne bovina messa a disposizione dalla Regione. La giuria, composta da cuochi professionisti, ha premiato la coppia marocchina con un week end sulle Dolomiti, 50 costate e 70 bottiglie di vino. Premiati anche gli ultimi classificati: una coppia di Caorle che ha conquistato la «maglia bruciacchiata».

Ma.Za.