

5 giugno 2009



Un prodotto saporito e garantito, ottenuto dall'allevamento di vitelli di razze specializzate fatti crescere con alimentazione a base di mais locale e altri prodotti dell'agricoltura regionale. Griglie Roventi 2009 prenderà il via domenica 21 giugno alle 20.00 a Belluno in Piazza Martiri (iscrizioni dal 10 giugno allo IAT Belluno, Piazza Duomo 2, tel +390437940083, o direttamente al campo di gara).

Seguiranno le tappe di domenica 28 giugno alle 12 a Milano in Parco Forlanini (iscrizioni direttamente al campo di gara), e di sabato 11 luglio alle 11 in Haupt Platz di Villach in Austria (iscrizioni dal 1 luglio al Villach StadtMarketing +43042446600 o stadmarketing@villach.at o direttamente al campo di gara).

La finale si svolgerà come di consueto a Caorle giovedì 23 luglio alle 21 sul lungomare di Levante (iscrizioni dal 5 luglio allo IAT di Caorle, calle delle Liburniche, 16, tel. +39042181085 o direttamente al campo di gara).

Le prime tre coppie classificate nelle tappe iniziali parteciperanno di diritto alla finale di Caorle, assieme ai concorrenti della serata.

Il vincitore della finale avrà una settimana di vacanza in Veneto, uno scrigno di carni da 15 kg e 80 bottiglie di Vini Veneti DOC; il secondo premio è costituito da uno scrigno di carni da 10 kg e 50 bottiglie di Vini Veneti a DOC; il terzo classificato riceverà uno scrigno di carni da 7 kg e 30 bottiglie di Vini Veneti a DOC.

Lo scrigno delle carni è una proposta di Unicarve che, in accordo diretto con alcune catene della distribuzione (per ora della provincia di Treviso), propone ai consumatori confezioni di tagli pregiati di carne certificata ad un prezzo medio inferiore ai 10 euro al kg.

L'iscrizione come concorrenti a griglie roventi prevede il versamento di 50 euro per ogni coppia partecipante (un capitan e un assistente), cui andranno il kit della serata (le costate, il vino veneto DOC, acqua minerale, un grembiule, un cappello e una tshirt a testa) e la griglia a gas sulla quale prepareranno il loro piatto.

Il tempo di gara è fissato in 40 minuti e il piatto sarà valutato da una giuria, guidata dall chef Franco Favaretto, sulla base di quattro criteri: cottura, gusto, presentazione del piatto ed estrosità dei concorrenti.

A ciascuna delle prime tre tappe potranno iscriversi 50 coppie, mentre la finale ospiterà 130 coppie di cuochi e sarà animata dagli inviati di Striscia la Notizia Cristiano Militello e Moreno Morello.

"La gara internazionale – ha concluso Manzato – fa parte dell'intenso programma di promozione e valorizzazione del Veneto che come regione stiamo realizzando in Italia e nel Mondo per aggredire il mercato turistico e sconfiggere la crisi".

*Nelle foto: un momento di Griglie Roventi 2008 e Manzato, Piccin, Trevisan e Barbisan alla presentazione dell'edizione 2009.*

5 giugno 2009

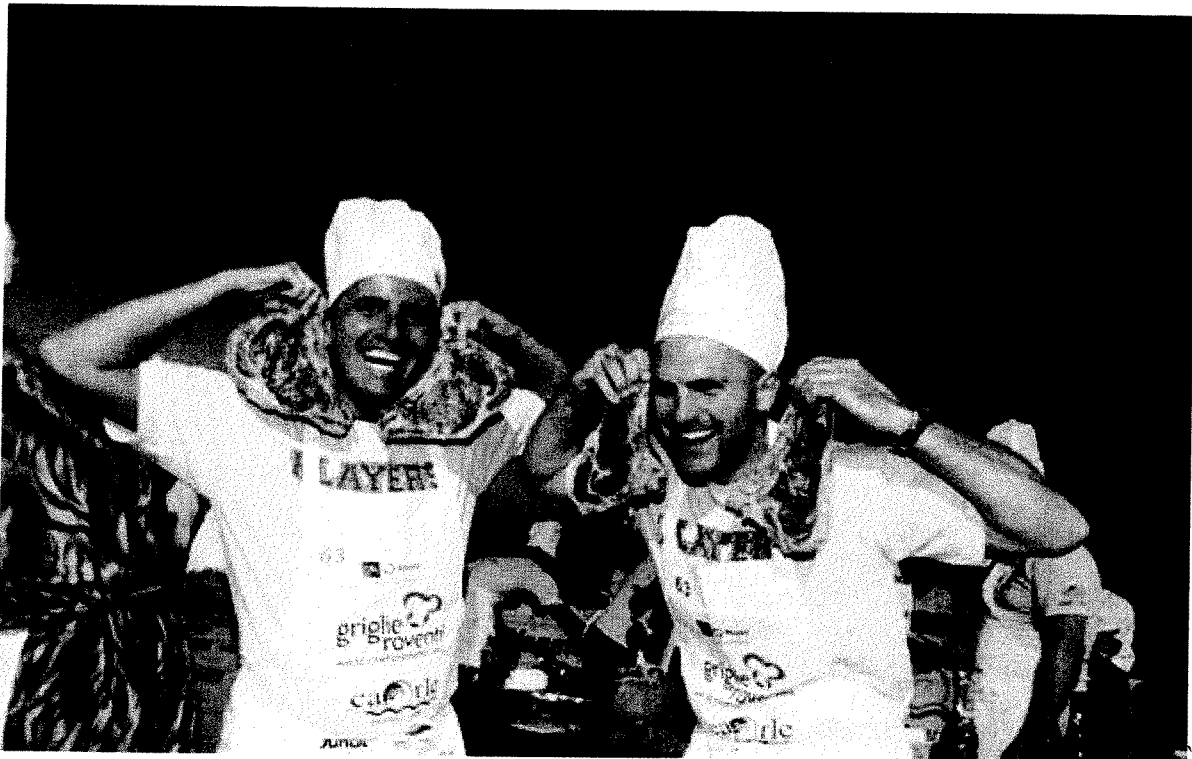
## Prima Pagina

### AI NASTRI DI PARTENZA "GRIGLIE ROVENTI 2009"

Campionato mondiale di Barbecue con finalissima a Caorle

Mogliano Veneto - Torna "Griglie Roventi", campionato mondiale di barbecue sostenuto dalla Regione del Veneto, realizzato da Ideeuropee e Angelo Striuli, promosso dai Consorzi turistici Veneto Orientale e Belle Dolomiti con l'obiettivo di conquistare i turisti divertendoli e prendendoli letteralmente per la gola, con costate di carne bovina veneta e vini a Denominazione d'Origine Controllata.

E se lo scorso anno alla manifestazione enogastronomica itinerante hanno partecipato 280 coppie di cuochi non professionisti provenienti da 80 Paesi, con oltre 30 mila spettatori, per l'edizione 2009 la prospettiva è di numeri ben più alti.



Per la prima volta infatti "Griglie Roventi" esce con due tappe dai confini del Veneto - ha annunciato il vicepresidente della Giunta regionale Franco Manzato nel presentare a Mogliano la manifestazione di quest'anno - "sbarcando" a Milano e a Villach in Austria, città rappresentative del turismo nazionale e di quello estero che scelgono il Veneto come meta per le proprie vacanze".

Manzato era affiancato dal presidente del Consorzio di Promozione Turistica Belle Dolomiti Virginio Piccin, che ospiterà a Belluno la prima tappa, dalla vicepresidente del Consorzio di Promozione Turistica del Veneto Orientale Silvana Trevisan, che organizzerà la finale sulla spiaggia di levante a Caorle, e dal presidente dell'Associazione produttori carne bovina del Nord Est (Unicarve) Fabiano Barbisan, che metterà a disposizione la carne bovina veneta.

5 giugno 2009

## AI NASTRI DI PARTENZA "GRIGLIE ROVENTI 2009"

Campionato mondiale di Barbecue con finalissima a Caorle



Mogliano Veneto - Torna "Griglie Roventi", campionato mondiale di barbecue sostenuto dalla Regione del Veneto, realizzato da Ideeuropee e Angelo Striuli, promosso dai Consorzi turistici Veneto Orientale e Belle Dolomiti con l'obiettivo di conquistare i turisti divertendoli e prendendoli letteralmente per la gola, con la gustosa qualità delle costate di carne bovina veneta e vini a Denominazione d'Origine Controllata della Regione più ospitale d'Italia.

E se lo scorso anno alla manifestazione enogastronomica itinerante hanno partecipato 280 coppie di cuochi non professionisti provenienti da 80 Paesi, con oltre 30 mila spettatori, per l'edizione 2009 la prospettiva è di numeri ben più alti.

"Per la prima volta infatti "Griglie Roventi" esce con due tappe dai confini del Veneto - ha annunciato il vicepresidente della Giunta regionale Franco Manzato nel presentare a Mogliano la manifestazione di quest'anno - "sbarcando" a Milano e a Villach in Austria, città rappresentative del turismo nazionale e di quello estero che scelgono il Veneto come meta per le proprie vacanze".

Manzato era affiancato dal presidente del Consorzio di Promozione Turistica Belle Dolomiti Virginio Piccin, che ospiterà a Belluno la prima tappa, dalla vicepresidente del Consorzio di Promozione Turistica del Veneto Orientale Silvana Trevisan, che organizzerà la finale sulla spiaggia di levante a Caorle, e dal presidente dell'Associazione produttori carne bovina del Nord Est (Unicarve) Fabiano Barbisan, che metterà a disposizione la carne bovina veneta.

Un prodotto saporito e garantito, ottenuto dall'allevamento di vitelli di razze specializzate fatti crescere con alimentazione a base di mais locale e altri prodotti dell'agricoltura regionale. Griglie Roventi 2009 prenderà il via domenica 21 giugno alle 20.00 a Belluno in Piazza Martiri (iscrizioni dal 10 giugno allo IAT Belluno, Piazza Duomo 2, tel +390437940083, o direttamente al campo di gara).

Seguiranno le tappe di domenica 28 giugno alle 12 a Milano in Parco Forlanini (iscrizioni direttamente al campo di gara), e di sabato 11 luglio alle 11 in Haupt Platz di Villach in Austria (iscrizioni dal 1 luglio al Villach StadtMarketing +43042446600 o stadmarketing@villach.at o direttamente al campo di gara).

La finale si svolgerà come di consueto a Caorle giovedì 23 luglio alle 21 sul lungomare di Levante (iscrizioni dal 5 luglio allo IAT di Caorle, calle delle Liburniche, 16, tel. +39042181085 o direttamente al campo di gara).

Le prime tre coppie classificate nelle tappe iniziali parteciperanno di diritto alla finale di Caorle, assieme ai concorrenti della serata. In ogni caso, ai vincitori delle tappe intermedie andranno un week end di vacanza in Veneto, uno scrigno di carni da 10 kg, 50 bottiglie di vino veneto a DOC; ai secondi classificati uno scrigno di carni da 8 kg e 25 bottiglie di Vini Veneti a DOC;

ai terzi classificati uno scrigno di carni da 5 kg e 15 bottiglie di Vini Veneti a DOC. Il vincitore della finale avrà invece una settimana di vacanza in Veneto, uno scrigno di carni da 15 kg e 80 bottiglie di Vini Veneti a DOC; il secondo premio è costituito da uno scrigno di carni da 10 kg e 50 bottiglie di Vini Veneti a DOC; il terzo classificato riceverà uno scrigno di carni da 7 kg e 30 bottiglie di Vini Veneti a DOC.

Lo scrigno delle carni è una proposta di Unicarve che, in accordo diretto con alcune catene della distribuzione (per ora della provincia di Treviso), propone ai consumatori confezioni di tagli pregiati di carne certificata ad un prezzo medio inferiore ai 10 euro al kg.

L'iscrizione come concorrenti a griglie roventi prevede il versamento di 50 euro per ogni coppia partecipante (un capitano e un assistente), cui andranno il kit della serata (le costate, il vino veneto DOC, acqua minerale, un grembiule, un cappello e una tshirt a testa) e la griglia a gas sulla quale prepareranno il loro piatto.

Il tempo di gara è fissato in 40 minuti e il piatto sarà valutato da una giuria, guidata dal chef Franco Favaretto, sulla base di quattro criteri: cottura, gusto, presentazione del piatto ed estrosità dei concorrenti.

A ciascuna delle prime tre tappe potranno iscriversi 50 coppie, mentre la finale ospiterà 130 coppie di cuochi e sarà animata dagli inviati di Striscia la Notizia Cristiano Militello e Moreno Morello.

"La gara internazionale - ha concluso Manzato - fa parte dell'intenso programma di promozione e valorizzazione del Veneto che come regione stiamo realizzando in Italia e nel Mondo per aggredire il mercato turistico e sconfiggere la crisi".