

MARCHI DI GOLA

Milano accende le griglie per una sfida all'ultima bistecca



Paolo Marchi

È sempre l'ora per una buona e ricca grigliata, quella che ci interessa ora è di carne e arde sotto l'insegna di Griglie Roventi, griglieroventi.it, evento nato in Veneto per cuochi rigorosamente non professionisti e che quest'anno esce dai confini regionali perché, dopo il debutto il 21 a Belluno, domenica 28 sarà la volta di Milano grazie al parco Forlanini per poi toccare Villach in Austria, con la finale il 23 luglio a Caorle in provincia di Venezia. L'anno scorso parteciparono in tutto 280 coppie (formate da un capitano e da un assistente) da 80 nazioni diverse con un pubblico all'ultima tornata di 30mila persone. Come sempre bisogna iscriversi attraverso il sito, pagando una quota di 50 euro a coppia. In cambio si riceve il kit della serata formato da quattro costate di bovino veneto, dal Veneto pure il vino doc, acqua minerale, sale e pepe, grembiuli, cappelli e t-shirt. No carbonella, bensì gas con i fornelli che vanno accesi tutti allo stesso momento, con un tempo massimo di 40 minuti per preparare le bistecche e porgerne una alla giuria. La ciccia sarà giudicata per cottura, gusto, presentazione del piatto e estrosità dei concorrenti.

TUTTO FUOCO

Griglie Roventi è un trofeo rigorosamente riservato a cuochi non professionisti