



Prezzi Barbecue
Barbecue da € 18 80 Confronta i Prezzi e Risparmia!
www.katoo.it/Barbecue

Professione Gardin
Spettacoli Proretrici Promusicali Esperienza e Professionalità
www.pietrochiogardin.it

Barbecue Senza Fumo
Vendita On Line Barbecue Weber Consegna Gratuita in Tutta Italia
www.fionelli.it

Pietra OLLARE Produzione
Vera steatite certif. per alimenti Qualità professionale
tel.032389116
www.steati.com

COMMUNICA
GROUP
network

Ambiente Salute Consumensiamo Società Motori Fiere Tecnologia Cultura

cerca

A.V.

Annunci Google

Annuncio Google

Pietra OLLARE
Produzione

Vera steatite certif.
per alimenti
Qualità
professionale
tel.032389116
www.steati.com

Barbecues a
legna

BST, Papillon,
Camping Gaz
grande promozione
- ultimi giorni
www.mattiaed.it

Ricette Barbecue

45.000 idee
originali da portare
in tavola! Scoprite
su Donna
Moderna.
www.DonnaModerna.it

Cocktail Caffè

Un espresso
genuino è la vera
essenza dell'anima
del caffè!
www.fisepi.com

« Un po' di gin e l'Americano diventa Negroni »

« Vergani Ballotta: i premiati »

Doveravamo, Peperosso consiglia Ricette, Vini, giornate diverse Fuoco alle griglie per un barbecue mondiale

Impaziente attesa per la prima tappa del campionato mondiale di barbecue, "Griglie roventi" edizione 2009 che si accinge ad accendere i fuochi domenica 21 giugno a Belluno, per continuare poi la sua corsa verso le tappe di domenica 28 giugno alle 12 a Milano, in parco Forlanini e, sabato 11 luglio, alle 11, in Haupt Platz nell'austriaca Villach. Uscendo così per la prima volta dai confini del Veneto, come ha annunciato il vicegovernatore Manzato, per tornare nuovamente in terra serenissima con la mega finale di Caorle del 23 luglio.

Torna così la gara itinerante fra cuochi non professionisti realizzata da Ideeuropee con l'infaticabile Angelo Striuli e sostenuta dalla regione Veneto, per conquistare i turisti



divertendoli e prendendoli letteralmente per la gola.

Soprattutto dopo aver visto all'opera più di 300 coppie di cuochi non professionisti provenienti da ogni parte del mondo chiamati per dimostrare la loro perizia nel cuocere la carne alla griglia, nel corso del tour.

Ingredienti divenuti ormai leggendari, per una "ricetta" che da anni riscuote grande successo — nella scorsa edizione sono stati registrati più di 30 mila spettatori — sono la carne bovina veneta e i vini doc del Veneto serviti in abbinamento.

Degustabili alla fine di ogni prova da quanti assisteranno alla sfida "all'ultimo sangue" per quello che è stata definita, forse non a torto, una delle più grandi grigliate del mondo.

Tags: barbecue, Carrià Veneto, Austria, Villach, Griglie roventi

Condividi:

giu 09
19

TAGS

Trentino
Accademia Italiana Della Cucina VINO
Bardolino Peretti Vini Zucca