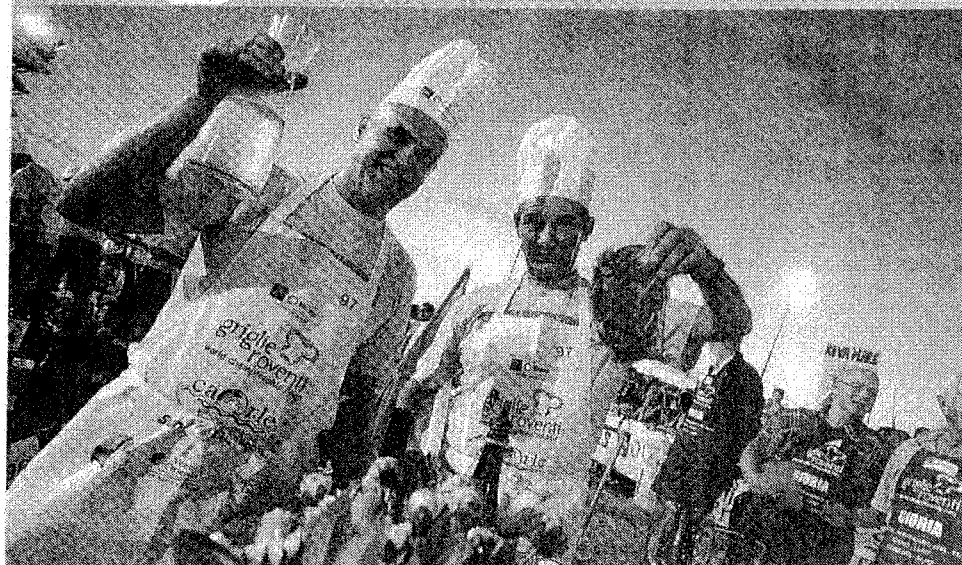


Agenda

WEEKEND
L'ESCLUSIVO

67



OCCHIO A...

Bambini
✓ **Ippodromo**
battesimo del pony e corse
PAG. 69

Sport
✓ **Festa della vela** all'Idroscalo
PAG. 69

DOMENICA AL PARCO FORLANINI «GRIGLIE ROVENTI»: CARNE E KIT PER PARTECIPARE FORNITI DALL'ORGANIZZAZIONE

Barbecue, la sfida

COSTATE DA OSCAR: CAMPIONATO MONDIALE APERTO A TUTTI

★ ALBERTO GIUFFRÉ

Con o senza carni secche. Alcol sì, alcol no. Poche cose al mondo dividono come la tecnica per il perfetto barbecue. Domenica 28 nel cuore del Parco Forlanini arriva l'occasione per mettere ordine tra le varie scuole di pensiero ed eleggere la migliore.

Torna «Griglie Roventi, il campionato mondiale di barbecue». Milano è una delle tre città scelte per ospitare la fase eliminatoria (le altre sono Belluno e Villach, in Austria). Si gioca **in coppia**: ogni squadra è formata da due persone, un capitano e un assistente. In quaranta minuti bisogna realizzare il piatto migliore che verrà valutato da una giuria guidata dallo chef Franco Favaretto. Quattro criteri di giudizio: cottura, gusto, presentazione del piatto ed estro. Il primo boccone è per la giuria, il resto verrà gustato dagli spettatori.

Ogni partecipante (iscrizioni online e al Parco, fino a esaurimento griglie) avrà a disposizione il kit della giornata: cappello, grembiule, t-shirt, vino veneto (doc), acqua minerale e le costate. Oltre, naturalmente, a una **griglia a gas** sulla quale preparare il piatto. Le prime tre coppie classificate parteciperanno alla finale, il 23 luglio a Caorle (in provincia di Venezia).

Ai terzi classificati andrà lo «scrigno delle carni», 5 chili di costate, selezionate e garantite dall'associazione Uni-carve e quindi bottiglie di vino. Dieci bottiglie in più e uno «scrigno» più pesante per i secondi classificati. Aumentano ancora le quantità per la coppia vincitrice che avrà anche la possibilità di trascorrere un fine settimana in Veneto.

GRIGLIE ROVENTI, 28 GIUGNO, ORE 12, PARCO FORLANINI, CAORLE (TV). INFO SU: WWW.GRIGLIEROVENTI.IT

Risuonano i ritmi della salsa

I colori, i costumi, i sapori, le note e le tradizioni tipiche dell'America del Sud sono ancora una volta protagonisti a Milano. E propongono uno spettacolo irrinunciabile con i musicisti che sono considerati dai più grandi esperti del settore come i fondatori dei ritmi unici della salsa. Il Festival LatinoAmericano (va avanti fino al 17 agosto tra musica, danze, folk) dà spazio domenica 28 giugno a Roberto Roena, portoricano, un autentico maestro delle percussioni che si esibisce con il suo gruppo Apollo Sound. (g.c.)

ROBERTO ROENA Y SU APOLLO SOUND: FESTIVAL LATINOAMERICANO, DOMENICA 28 GIUGNO, ORE 21.30, PALCO CENTRALE AREA FORUM DI ASSAGO, VIA GIUSEPPE DI VITTORIO, 19. INFO SU: WWW.FESTIVALLATINOAMERICANO.IT



COUPON