

L'evento. Al Forlanini il campionato mondiale della graticola. Il piatto vincitore combina bistecca e cocomero

Gara di barbecue, la sfida tra 72 cuochi

È stato il trionfo della carne cotta alla brace: si è svolta al parco Forlanini ieri la seconda tappa di "Griglie Roventi". Che altro non è che il mondiale del barbecue (giunto alla quarta edizione): fuoco, carbonella e tanta passione. La manifestazione è stata presentata da uno show man d'eccezione: l'invitato di "Striscia la Notizia" Moreno Morello. Alla prova di for-

za del barbecue hanno preso parte ben 72 cuochi. Cottura, gusto, presentazione del piatto e look dei concorrenti: questi i criteri valutati dalla giuria presieduta da Franco Favaretto, presidente della Federazione Cuochi della Provincia di Venezia. Tra i giudici, anche il campione olimpico di ginnastica alla sbarra Igor Cassina: «Sono un grande appassionato del

barbecue - ha detto - mi piace cucinare alla griglia nel giardino di casa mia e oggi (ieri, ndr), grazie a questo campionato, ho preso degli spunti molto interessanti e fantasiosi». Bernardino Pachioli e Angelo D'Ugo, di Chieti, si sono aggiudicati la vittoria. Come? Presentando un piatto dal titolo surreale: "Costata e cocomero possono convivere?". Evidentemente sì, visto che la combinazione si è aggiudicata la vittoria: una bistecca su un letto di sale insieme al cocomero con burro di cacao disidratato. Ai due vincitori sono andati in premio un weekend da trascorrere in una località



► I cuochi vincitori

turistica del Veneto, uno scrigno delle carni da 15 chili e 50 bottiglie di Vino Veneto doc, oltre alla possibilità di partecipare alla finale del 23 luglio che si terrà a Caorle (Venezia). Tornando all'edizione milanese di ieri, i cuochi ce l'hanno messa proprio tutta. Tanto che lo stesso Favaretto si è tolto il cappello: «Gli iscritti della tappa milanese ci hanno piacevolmente sorpreso: il livello medio è stato molto elevato, hanno avuto la capacità di esaltare la carne evitando di alterarne il gusto». Alla finale parteciperanno altre due coppie di cuochi che si sono aggiudicati il 2° e 3° posto. ■