

La curiosità

Il Mondiale di barbecue alla bistecca con anguria

LUIGI BOLOGNINI

IL NOME "Griglie roventi" è un po' da film western. Ma niente spaghetti, qui: solo carne. Forse il nome giusto per il campionato mondiale di barbecue, che ieri ha fatto tappa al parco Forlanini, sarebbe stato "lauto grill". 36 coppie, ognuna delle quali veniva fornita di una griglia a gas (niente braci), di bisteccazza con osso (la classica costata fiorentina), vino e noci, tutti prodotti di provenienza veneta, e di forchettone, grembiule e cappello da chef.

Per il resto, ampio spazio alla fantasia, dato che da casa ci si poteva portare qualsiasi altro ingrediente. Così hanno fatto i vincitori, Bernardino Pachioli, 23 anni, e Angelo D'Ugo, 30, chietini trapiantati a Milano dove sono il primo aiuto sommelier in un ristorante vegetariano (!) e il secondo commercialista: come guarnizione hanno addirittura sfoderato - e grigliato - un'anguria. Un piatto al limite del patafisico già dal nome "Costata e cocomero possono convivere?": «Abbiamo cotto la bistecca su un letto di sale grosso - dicono dopo essersi aggiudicati un weekend in Veneto, 10 chili di carne e 50 bottiglie di vino - e questo ha dato alla carne un colore rosato tenue.

Alla fine spiccava molto di più il rosso dell'anguria: abbiamo preso una fetta della polpa e l'abbiamo cotta con burro di cacao disidratato, aggiungendo Parmigiano stagionato, sale alla vaniglia e aceto balsamico. Abbinamento consigliato, un Bardolino, visto che la finale sarà in Veneto». In Veneto, a Caorle per la finale mondiale, andranno il 23: loro e le coppie classificate seconda (che ha avvolto la costata con uno strato di noci tritate) e terza (che ha scelto la classica cottura al sangue).

Delle coppie, 21 su 36 erano di Milano, anche se non sono mancati concorrenti di Perù, Filippine, Albania e Ucraina. Tra i giurati, che hanno valutato cottura, gusto, look dei concorrenti e del piatto, anche un campione olimpico. Non di griglia, ma di sbarra: Igor Cassina, grande appassionato di barbecue nel giardino di casa. «Ho preso degli spunti molto interessanti e fantasiosi», ammette, mentre tutto intorno il pubblico, qualche centinaio di persone, si butta in ricchi assaggi al lauto grill.

Foto: Uno dei 72 cuochi al Forlanini