

Torna «Griglie roventi»: turismo e gola

Caorle, la manifestazione culinaria esportata anche a Milano e Villach

CAORLE. Torna per il quarto anno consecutivo «Griglie Roventi», il campionato mondiale di barbeque realizzato da Ideeuropée e Angelo Striuli, promosso per conquistare i turisti divertendoli e prendendoli letteralmente per la gola. E se lo scorso anno alla manifestazione enogastronomica itinerante hanno partecipato 280 coppie di cuochi non professionisti provenienti da 80 Paesi totalizzando oltre 30 mila spettatori, per l'edizione 2009 la prospettiva è di numeri ben più alti. Ieri mattina a villa Braida di Zerman si è tenuta la presentazione ufficiale. «Per la prima volta «Griglie Roventi» - ha annunciato il vicepresidente della Regione Franco Manzano - esce con due tappe dai confini del Veneto «sbarcando» a Milano e a Villach in Austria, città rappresentative del turismo nazionale e di quello estero che scelgono il Veneto come meta per le proprie vacanze». A fianco a Manzano il presidente del Consorzio di Promozione Turistica Belle Dolomiti Virginio Piccin, che ospiterà a Belluno la prima tappa e la vicepresidente del Con-

sorzio di Promozione Turistica del Veneto Orientale Silvana Trevisan, che organizzerà la finale sulla spiaggia di levante a Caorle. E ancora il presidente dell'associazione produttori carne bovina del Nord Est (Unicarve) Fabiano Barbisan. La manifestazione prenderà il via domenica 21 giugno a Belluno in Piazza Martiri. Seguiranno le tappe di domenica 28 giugno a Milano in Parco Forlanini e di sabato 11 luglio alle 11 in Haupt Platz di Villach in Austria. La finale si svolgerà come di consueto a Caorle giovedì 23 luglio alle 21 sul lungomare di Levante. Le prime tre coppie classificate nelle tappe iniziali parteciperanno di diritto alla finale di Caorle, assieme ai concorrenti della serata. Tanti i premi in palio. A ogni coppia partecipante il kit della serata (le costate, il vino veneto, acqua minerale, un grembiule, un cappello e una t-shirt a testa) e la griglia a gas sulla quale prepareranno il loro piatto che sarà valutato dalla giuria, guidata dallo chef Franco Favaretto.

(Marta Artico)



La «festa» ai piatti preparati per l'edizione 2008