

Visto cotti a puntino Lo sapevate che ci sono pure i campionati mondiali di *barbecue*?

Noi ci mettiamo in gioco per i piaceri della carne

«Il nostro segreto è un letto di sale sotto la bistecca, come si fa da noi in Abruzzo», svelano Angelo D'Ugo e Bernardino Pachioli, vincitori della tappa milanese del torneo "Griglie roventi", giunto già alla quarta edizione. Con loro, altre 36 coppie in gara per una sfida all'ultimo... spiedo



UNA GIORNATA ALLA PIASTRA

Sopra, da sinistra, Alessandro Marmieri, 21 anni, e Toni Kadena, 24, con le costate bollenti. A destra, Barbara Canton davanti alle verdure e, sotto, i giudici controllano l'andamento dei lavori. A sinistra, il via alla preparazione.

Gran finale a Caorle il 23 luglio

In palio c'è una super vacanza

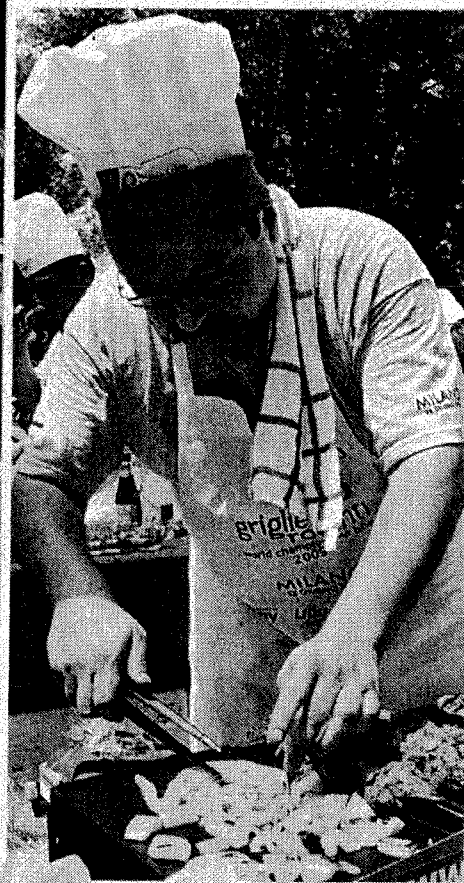


Griglie roventi è stato ideato e organizzato dalla società di Treviso Idee Europee che fa capo ad Andrea Vidotti (nella foto), 43 anni, e Piergiorgio Paladin. L'evento è promosso dalla Regione Veneto. A partecipare alla gara sempre una coppia di cuochi che deve indossare grembiule e cappello dello chef forniti dall'organizzazione. La giuria, formata anche da cuochi professionisti e gastronomi, valuta i piatti in base a cottura, gusto, preparazione ed estrosità dei concorrenti. La gara dura in tutto circa 40 minuti. I primi tre classificati di ogni tappa partecipano poi alla sfida finale che si svolgerà a Caorle il 23 luglio. Primo premio finale una settimana di vacanza in una località turistica veneta più una ricca selezione di specialità gastronomiche. Per ulteriori informazioni e aggiornamenti www.griglieroventi.it.

di Massimiliano
Chiavarone
Milano, luglio.

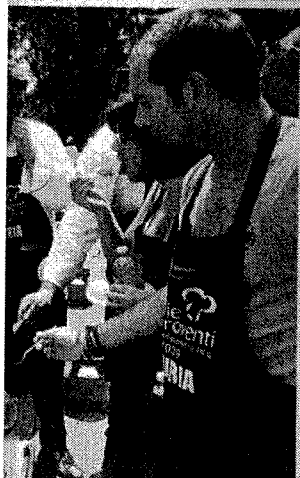
Dicono che con la loro vittoria hanno portato un po' di terra d'Abruzzo a Milano. Si chiamano Angelo D'Ugo e Bernardino Pachioli, sono entrambi di Gissi, in provincia di Chieti, e hanno vinto la tappa milanese della quarta edizione di Griglie roventi, il campionato mondiale di *barbecue* che si è svolto domenica al Parco Forlanini di Milano. Una





SOTTO IL SOLE A ROSOLARE

Sopra, concorrenti in gara incitati da Svetlana Simeonova, 28 anni; da sinistra con i capelli da cuoco, Gennaro Omodio e Franco Scigliano. A destra, Giuseppe Trabattomi. Sotto, uno dei due vincitori, Bernardino Pachioli, 23, e le due ex pallavoliste, Martina Galea (a sinistra), 27, e Maria Chiara Zanatta, 24. In basso, Dario Maoret, 40.





UN BRINDISI CHE SCOTTA

Le prime tre coppie del campionato Griglie roventi. Al primo posto, da sinistra, Angelo D'Ugo, 30 anni, e Bernardino Pachioli, 23; al secondo, Giorgio Castelli e Veronica Santonocita, e al terzo, da sinistra, Stefano Beretta e Marco Galbusera.

competizione dedicata al metodo di cottura più antico del mondo, che raccoglie innumerevoli estimatori attratti anche dall'aspetto conviviale di questo tipo di cucina, che si fa sempre in compagnia e all'aria aperta. Trentasei le coppie partecipanti per un podio a tre posti, che spedisce il trio premiato dritto alla finalissima di Caorle (il 23 luglio). Ad aggiudicarsi il podio più

“Siamo in gara, ma tra noi scorre buon sangue...”

alto (in premio un fine settimana in Veneto e una selezione di prodotti, tra cui vino e carne, della regione), la bistecca cucinata da Angelo, 30 anni, commercialista da 10 a Milano, e Bernardino, 23 anni, studente al terzo anno di Scienza e tecnologia della ristorazione all'Università Statale del capoluogo lombardo e di professione *sommelier*. A convincere i 15 membri della giuria, tra cui anche il ginnasta Igor Cassina (vincitore delle Olimpiadi di Atene del 2004 e quarto classifica-

to a Pechino 2008), la loro speciale tecnica di cottura: poggiare la carne su un letto di sale speziato. A completare il piatto, verdura e frutta di stagione grigliata tra cui pezzetti di anguria. «Siamo al settimo cielo per la gioia», dice Angelo. Ma a chi è venuta l'idea della cottura al sale? Risponde Bernardino: «In realtà abbiamo copiato qualcosa delle grigliate che facciamo con gli amici in Abruzzo».

Ed è proprio quella della grigliata tra amici l'atmosfera che regnava al Parco Forlanini: allegria e qualche idea estrosa. Come quella di Dario Maoret, 40 anni, macellaio di Belluno, che cucinava avvolto in foglie di vite e rametti di ginepro. «È per dare più aroma alla carne», racconta ridendo. Lui al campionato partecipa con il suo concittadino e amico Gianni Segat, impiegato comunale di 36 anni. Le grigliate mettono anche pace tra suocera e nuora. È il caso di Alicia e Jaími Carrera Ramirez, dal Perù. La prima ha 50 anni, è la madre di Ramon, il ma-

nito della seconda che di anni ne ha 24. «Quando siamo tra i fornelli ci dimentichiamo tutti i dissapori», dice ridendo Jaími e lancia uno sguardo al marito che è tra il pubblico e non smette di tifare per loro. Ma com'è nata l'idea del Campionato di *barbecue*? «Cucinando tra amici», risponde Andrea Vidotti, ideatore con Piergiorgio Paladin dell'iniziativa. «Facevamo bistecche alla piastra quando uno di noi disse: “Questa costata è da campionato mondiale”...»

Griglie roventi è approdata per la prima volta a Milano e sempre per la prima volta sarà anche all'estero: la tappa dell'11 luglio si svolgerà a Villach in Austria. La finale, invece, è fissata il 23 luglio a Caorle, in provincia di Venezia. Racconta Piergiorgio:

«Ci saranno ben 130 griglie, disposte sulla spiaggia». A Milano, benché la temperatura sfiorasse i 70 gradi emessi dalle piastre cui si aggiungeva il caldo di una giornata di fine giugno, la voglia di divertirsi era tanta. Come quella di Toni Kadena, 24 anni, di Rovigo. Le sue passioni sono due: i *rolleblade* (pattini in linea) e le grigliate, per cui ha pensato di unirlo. A Milano ci è arrivato in treno, ma poi per raggiungere il Parco Forlanini dalla Stazione Centrale ha usato i suoi inseparabili pattini. «Vado ovunque con loro», racconta Toni che è al terzo anno di giurisprudenza a Padova. Alla gara Toni partecipa con un suo compagno d'appartamento, Alessandro Marnieri, 21 anni, studente, sempre a Padova, di Scienze motorie. «Con le grigliate ormai abbiamo la mano», dice Alessandro che è nativo di Rovereto. Toni aggiunge: «Quando siamo a Padova, per il *barbecue* usiamo la legna che raccogliamo a Porto Tolle, vicino Rovigo, alla foce del Po e il sapore si arricchisce degli umori del legno». A Milano per

questioni di sicurezza e praticità sono state usate bombole a gas.

Per partecipare alla gara bastano 50 euro: in cambio si riceve il kit completo che comprende utensili, grembiule, cappello, il *barbecue* (che poi resta all'iscritto) e anche quattro costate. «In concorso vengono ammesse solo le bistecche che forniamo noi, ricavate da vitelloni allevati per almeno sette mesi in Veneto», dice Franco Favaretto (presidente della Federazione Italiana Cuochi del Veneto) a capo della giuria. I criteri che guidano nel giudicare i concorrenti? «Cottura, gusto, presentazione del piatto ed estrosità dei partecipanti», risponde Favaretto. Tra i giu-

“In dotazione a ogni partecipante quattro costate”

rati c'era anche un entusiasta Igor Cassina: «Fare il giudice è complicato anche se tra i fornelli me la cavo bene: quando posso cucino per gli amici piatti a base di carne».

A presentare l'evento, da *Striscia la notizia*, Moreno Morello. Al suo fianco la *show girl* di origine bulgara Svetlana Sironeonova. A dar man forte alla giornata Sergio Vastano. In gara c'erano anche Maria Chiara Zanatta e Martina Galea di Treviso. Sono amiche e hanno un passato in comune come pallavoliste. Dice Martina: «Abbiamo gareggiato anche in passato, ma di premi neanche l'ombra». A sudare tra le piastre anche Gemma e Winston Brillantes, coppia di filippini da 13 anni in Italia. «Partecipiamo al *barbecue* anche nel nostro Paese, ma qui è più divertente». È di Kiev Claudia Tinashyna, 52 anni, da 8 a Milano come badante. «Ero al parco con un amico e abbiamo deciso di partecipare. In Ucraina il *barbecue* si fa con il capretto, in Italia è più buono perché si usano anche manzo e maiale».

Massimiliano Chiavarone