

L'EVENTO Giovedì gran finale sul lungomare di Caorle: in 130 a caccia del titolo di 'Re del Barbecue'

Griglie roventi, l'ultimo fuoco

Si scaldano i motori e fremono le griglie ai nastri di partenza. O meglio a quelli di arrivo. Perché è tempo di gran finale per l'originale competizione che da quattro anni letteralmente "accende" l'estate del litorale e del Nord est.

Griglie Roventi, campionato internazionale di barbecue, si prepara a sbarcare giovedì sera, 23 luglio, sul lungomare di Caorle, con l'entusiasmo delle sue 130 coppie di cuochi - moltissimi gli stranieri - tutti rigorosamente non professionisti e pronti a contendersi il titolo di "campione del mondo". Una sfida a colpi di cotture, intagli, contorni, aromi e fantasia, che da un grande palco sull'arenile di levante descriveranno per noi Moreno Morello e Cristiano Miltello di Striscia la Notizia.

Ma vediamo come funziona. I "focosi aspiranti" troveranno ad attenderli sulla postazione di gara un potente barbecue a gas e un kit composto da 4 costate di carne bovina veneta, acqua minerale e vino veneto doc. Perché la manifestazione - sostenuta, tra gli altri, dalla Regione del Veneto - nasce con un intento particolare, far conoscere i prodotti tipici veneti e diventare un'occasione per valorizzarli. Si pensi che nella scorsa edizione 700 litri di vino veneto DOC e 300 kg di costate di carne bovina veneta hanno stuzzicato i palati di oltre 20.000 persone nella sola serata della finale di Caorle.

Accanto alle decine di appassionati neoiscritti (50,00 euro il costo a coppia e una bella griglia in omaggio), tra gli eroi che giovedì sera vedremo schierati sul campo di battaglia, quelli che hanno avuto la meglio nelle altre tappe dell'evento: Belluno - come ormai da copione - e poi Milano e Villach. Una novità tutta firmata Griglie Roventi 2009, che per la prima volta ha permesso alla gara di varcare i confini regionali con l'intento di promuovere - e riuscendovi con grande successo - le eccellenze di casa nostra ad un pubblico sempre più vasto.

Alle 21.00 dunque fuoco ai motori. Un'occhiata all'"armatura", anche quella fornita in dotazione: candido grembiule bianco e lungo capello da chef. Poi via con le "munizioni segrete" che i nostri impavidi si saranno portati invece direttamente da casa: verdure, condimenti, spezie, ornamenti decorativi, e chi più ne ha più ne metta.

Avranno soltanto 40 infuocati minuti a disposizione per convincere la giuria che la loro costata è la più buona e la più bella, aggiudicandosi la vacanza in palio e lo scrigno di specialità locali. Ci riusciranno? Staremo a vedere. Una cosa è certa: la sfida sarà... all'ultimo sangue. Info e prenotazioni www.griglieroventi.it

Marta Camillo

