

A due abruzzesi il podio mondiale di campioni del barbeque



A due abruzzesi il podio mondiale di campioni del barbeque Secondi 2 bellunesi, terzi 2 veneti. Per la serata 20mila persone

Roma, 24 lug. (Apcom) - A due abruzzesi il quarto campionato del mondo di Barbeque. Si è svolta ieri a Caorle la finale di "Griglie Roventi" che ha visto trionfare, davanti a 20.000 persone, due ragazzi di Chieti. Le 130 coppie di cuochi ce l'hanno messa tutta per conquistare il titolo. 19 le nazionalità presenti, oltre all'Italia: Belgio, Sudan, Sudafrica, Austria, Argentina, Croazia, Cuba, Thailandia, Bangladesh, Mali, Etiopia, Albania, Tibet, Norvegia, India, Romania, Marocco, Santo Domingo. A trionfare due ragazzi di Grissi, in Provincia di Chieti, che già si erano imposti nella tappa di Milano, e per questo erano arrivati di diritto in finale a Caorle: Bernardino Pachioli e Angelo d'Ugo hanno preparato un carpaccio di anguria arrostita con la tagliata al riverbero di sale, pennellata di cioccolato fumè. Ricco il montepremi, i due si 'beccano' una settimana di vacanza in Veneto, 50 bottiglie di vino veneto Doc, uno "Scrigno delle Carni" da 15 chilogrammi e una confezione di Birra Dolomiti. A seguirli sul podio Mario de Piccoli ed Eros Fagherazzi di Belluno e terza una coppia di casa, i "caorlotti" Dino Bergamo e Alberto Trevisan. Mai come quest'anno la goliardia ha svolto un ruolo importante nella gara: i concorrenti hanno dimostrato di aver imparato la lezione degli scorsi anni e si sono organizzati per colpire la giuria con effetti speciali. "Lasciate ogni speranza o voi ch'entrate, perché son qui le Divine Costate" era l'avvertimento di Dante agli altri concorrenti. E il sommo poeta era solo uno dei tanti personaggi curiosi distribuiti lungo le 130 griglie: alcuni cuochi hanno puntato sui costumi tipici, come Bangladesh e Mali, o gli austriaci vestiti però da scozzesi, molti altri su costumi improbabili come gli uomini preistorici, gli hippy, o su costruzioni complicate come una fontana a più piani e persino l'enosoccorso. Un finale in grande stile dunque per la quarta delle serate dedicate a griglie roventi, che sommando anche le tre tappe di avvicinamento di Belluno Milano e Villach vanta numeri da record: 1.024 le costate cucinate, 616 bottiglie di vino veneto doc distribuite, quasi 100 kg di Noci Lara del Piave, 512 cuochi e oltre 30.000 persone che hanno assistito, e assaggiato, lo spettacolo.