

Caorle, 25 luglio 2008

Da: Ufficio stampa Griglie Roventi

Dal Marocco i campioni di Griglie Roventi

3 continenti diversi rappresentati sul podio della finale del Campionato del Mondo di Barbecue tenutasi a Caorle. Vittoria a una coppia del Marocco. 260 cuochi di 23 nazioni hanno cucinato di fronte a oltre 20 mila persone.

Gran finale ieri sera a Caorle per la finale del Campionato del mondo di barbecue, che dopo le tappe di Malcesine e Belluno, ha visto la sua conclusione per il terzo anno consecutivo sulla spiaggia di Caorle. 130 coppie di cuochi non professionisti disposti in una arena attorno a cui si sono assiegate oltre 20.000 persone. 23 le nazionalità presenti: oltre all'Italia, Argentina, Francia, Spagna, Uruguay, Camerun, Germania, Tunisia, Canada, India, Ecuador, Cina, Moldavia, Repubblica Ceca, Etiopia, Burkina Faso, Albania, Bangladesh, Svezia, Togo, Senegal, Marocco, e persino Kirghizistan.

IL PODIO

La vittoria è andata a una coppia proveniente dal Marocco la Terza Edizione del Campionato del Mondo di Barbecue: Lahcenar e Mbark Rafik, padre e figlio della Regione del Sahara, Marocco del Sud, hanno preparato la loro costata di carne bovina veneta, arricchendola con un composto di aglio, cipolla, cumino, pepe nero, olio d'oliva, sale, limone e cirfoglio una tipiche spezia del deserto.

Si sono confermati grandi esperti di barbecue i bellunesi Fabio Zanuit e Simone Casanova, arrivati secondi dopo che erano stati ammessi alla gara di diritto per aver vinto la tappa di Belluno: si sono presentati vestiti da Casanova, per tenere fede al loro nome, hanno offerto alla giuria su un vassoio d'argento la loro costata con i segni della griglia rigorosamente a forma romboidale, (come previsto dal Galateo) con inserti di lardo, e un contorno di porcini e patate "pigole" condito con aceto balsamico.

Al terzo posto una coppia mista Santo Domingo/Italia, Doris Vargas e Andrea Salvotti, che hanno affiancato alla carne platano e iuca fritti e avocado fresco con aceto balsamico.

Un premio speciale è andato agli ultimi classificati: per loro una maglia nera simbolicamente bruciacchiata.

LA SERATA

La serata è stata presentata dalla bellissima Laura Barriales di Controcampo ed Eva Crosetta, accompagnate dal macellaio-showmen **Fabrizio Nonis**. Ad animare il pubblico, un rimpallo di musica e canzoni tra Bitols sulla curva di levante e il duo Franco Fabrica sulla curva di ponente.

Le oltre 20.000 persone che si sono assiegate attorno all'arena di gara hanno potuto gustarsi non solo la carne, ma uno spettacolo colorato e folcloristico. Con l'aumentare delle edizioni sono cresciute infatti anche l'originalità dei cuochi e i tentativi più o meno vistosi di conquistarsi la simpatia della giuria: si sono visti improbabili costumi carioca giallo canarino, carriole a forma di mucca per trasportare gli ingredienti, novelli Flintstones, e piramidi e costruzioni estrose con le verdure.

MADE IN VENETO

Tantissimi i turisti presenti, soprattutto stranieri, che oltre ad assistere alla gara hanno potuto assaggiare e conoscere nel Partner Garden i prodotti dei consorzi di tutela, a confermare la bontà dell'evento come strumento di promozione del Veneto: "Griglie Roventi è un evento che è cresciuto in questi 3 anni, ha dichiarato il Vicegovernatore della Regione Veneto Franco Manzato ieri in Giuria - è la manifestazione ideale per promuovere i prodotti tipici del nostro Veneto e per far conoscere le bellezze turistiche della nostra Regione."

Soddisfazione espressa anche dagli organizzatori, l'agenzia Ideeuropee, e dai tre Consorzi che hanno promosso con la Regione Veneto il Griglie Roventi Tour: Consorzio di Promozione Veneto Orientale, Lago di Garda è, e Belle dolomiti, lavorare insieme per costruire evento di successo. Nel corso del Griglie Roventi Tour 700 litri di Vino Veneto DOC e 300 kg di costate di carne bovina veneta hanno fatto conoscere all'Italia e al Mondo le ricchezze culinarie e non solo della Regione.