



Griglie Roventi, i campioni 2023 sono trevigiani

LA MANIFESTAZIONE

Costine di maiale con salsa Bbq all'ananas. E ancora, tacos di pollo con guacamole leggera e ketchup bianco e rosso alla banana assieme a polpettine ripiene di formaggio spalmabile al gorgonzola e formaggio semi-stagionato affumicato su placca di cedro con chutney al mango e lime, più crumble tropicale. L'ultimo tocco, un daiquiri rovente. Grigliate tropicali per celebrare l'estate. È questo il piatto vincitore della 18esima edizione di Griglie Roventi, l'evento che si è svolto sabato sera in piazza Torino. Duecento i griller non professionisti che si sono sfidati al barbecue in una competizione dai sapori esotici. Nell'ora a disposizione i concorrenti hanno infatti preparato succulenti piatti a tema esotico grigliando sovracosce di pollo, costine di maiale e hamburger di bovino adul-

to, comprendendo poi del formaggio cotto a fette e lo spalmabile al gorgonzola. E appunto sapori tropicali, seguendo il tema di quest'edizione.

SFIDA

Nel gradino più alto del podio si è piazzata una coppia di Pero di Breda di Piave (Treviso): Davide Gaion e Chiara Tuon che hanno stupito la giuria con il loro "Ohana Bbq". Al secondo posto, Alberto Ferretto e Fabio Bregantin di Piove di Sacco (Padova) con un "Tex Mex", ovvero un piatto con al centro con hamburger juicy Lucy con formaggio semi-stagionato, coleslaw e salsa Bbq homemade. Più tacos con fagioli piccanti, spinacino, salsa al gorgonzola e noci tostate da una parte, dall'altra tacos ribs, pico de gallo, panna acida, erba cipollina e jalapeños. E, ancora, tacos di pollo con salsa guacamole e pomodorini picadilly. Terzi, Irene Giotto e Eric

Lot di Lentiai (Belluno) che hanno grigliato la loro "Weber Paradise": un crumble di gorgonzola e taralli con hamburger al finocchietto e chiodi di garofano con salsa di mele servito su noce di cocco. Poi, costine con panna e tandoori, foglie di nocciolo con formaggio mezzano con miele di tiglio aromatizzato alla paprika dolce assieme ad ananas spolverato con del cocco. Infine, pollo in salsa kiwi, zenzero e paprika. Per chiudere in bellezza, anche un gin tonic. Ciascuna coppia vincitrice, oltre al barbecue Weber, è stato consegnato anche un premio contenente bottiglie di vino Le Manzane, una bottiglia Forst Sixtus, carne Maxi Supermercati e Formaggi Tomasoni assortiti. L'edizione di quest'anno è stata anche all'insegna della sostenibilità grazie al premio "Griglie Lucenti": gli organizzatori hanno infatti chiesto ai concorrenti di rispettare la raccolta differenziata e sprecare meno ali-

Il campionato del barbecue che si è svolto sabato scorso a Jesolo ha visto la coppia Davide Gaion e Chiara Tuon "bruciare" la concorrenza

menti, mantenendo pulita la postazione. Una decisione voluta per contribuire positivamente alla riduzione dell'impatto ambientale. Il premio è stato consegnato da Sara Clean Management, che andrà a pulire la casa della coppia che meglio ha saputo rispettare le indicazioni fornite, compresa la pulizia del barbecue Weber Q1200 alimentato a gas Beyfin. In questo caso i vincitori si sono detti sorpresi, spiegando che è una questione di abitudine e rispetto nei confronti di chi cucina. Lo spettacolo, seguito a bordo griglie da un numeroso e appassionato pubblico, è stato presentato da Daniele Belli, Michela Jay e dj Nick di Radio Company. Madrina della serata, la showgirl, modella e attrice venezuelana Delia Duran. L'evento è organizzato da Ideeuropee con il patrocinio di Comune; come da tradizione, parte del ricavato è stato donato alla Lilt.

Giuseppe Babbo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IL PIATTO VINCENTE
LE COSTINE DI MAIALE
CON SALSA BBQ
ALL'ANANAS, UN TOCCO
ESOTICO CHE HA
STUPITO LA GIURIA**

GRANDE FESTA
Alcuni momenti dell'edizione 2023 di "Griglie Roventi", il campionato del barbecue che si è svolto sabato scorso a Jesolo, in provincia di Venezia

