

VareseNews

Varese manda il suo dream team ai campionati italiani di barbecue

Pubblicato: Venerdì 18 Settembre 2015



Ci sarà anche una squadra tutta varesina in lizza ai **Campionati Nazionali di Barbecue**, forse lo “scudetto” più gustoso d’Italia che si assegna a **Soliera**, nei pressi di Modena, nel fine settimana alle porte (sabato 19 e domenica 20 settembre).

Una competizione che prevede la **realizzazione di una serie di piatti cucinati interamente sulle griglie**, con regole ferree e una serie di passi da rispettare con precisione per evitare penalizzazioni dalla giuria. Insomma, **una cosa molto seria**, anche perché è organizzata da una delle massime associazioni in materia, la **WBQA** (World Barbecue Association) che ha respiro internazionale.

Ventidue i team che aspirano allo scudetto nel Modenese e tra questi, come detto, anche una squadra varesina che si preannuncia molto agguerrita, che si ispira a Bruce Springsteen per il nome: **“No Surrender Pig Chapter”**. Il capitano è **Mirko Vincenzi**, uno dei massimi esperti varesini di barbecue visto che per passione tiene anche corsi dedicati ad aspiranti grigliatori nella **“academy” che è stata creata dalla “Agricola”** di Varese per formare nuovi appassionati, in collaborazione con un guru del settore come Matteo Tassi. Con Vincenzi – specializzato nel *brisket* – ci saranno **Elisa Ricci, Mattia Gargiulo, Aldo Scutteri, Daniele Martinello, Luca Mesiti e Roberto Feroletti** che si suddivideranno la preparazione delle diverse specialità necessarie per guadagnare punti per la classifica generale.

Sei in tutto i piatti da preparare e sottoporre ai giudici: una bella fetta di vittoria passa per i tre grandi

classici del barbecue tradizionale americano e cioè le **ribs** (costine), il **brisket** (petto di manzo) e il **pulled pork** (spalla di maiale) cotti sulle griglie a bassa temperatura per lunghissimo tempo. A questi si aggiungerà la preparazione di un piatto a base di **pollo**, uno a base di **pesce** (probabilmente salmone) e infine una **specialità regionale** “libera”, scelta dalla squadra e da realizzare ugualmente sulla griglia (che però non dà punti per la gara).

Il gruppo è sponsorizzato dalla “Agricola home and garden”, il grande punto vendita che si trova sulla salita dei Ronchi a Varese che nei mesi scorsi ha organizzato una gara simile. **In quell’occasione è di fatto nata la “No surrender”,** perché alla squadra vincitrice (allora formata da Ricci, Scutteri e Mesiti) che era specializzata nella preparazione di piatti gourmet sul barbecue si sono aggiunti gli altri grillatori, più avvezzi invece alle specialità made in Usa (come ad esempio Martinello, specializzato in *pulled pork*). **Una formula che probabilmente sarà replicata in futuro:** Agricola infatti organizzerà competizioni provinciali o regionali e selezionerà formazioni in grado di partecipare a concorsi nazionali e internazionali; il prossimo giugno intanto dovrebbe disputarsi una gara a livello italiano.

Oltre all’Agricola, sulle maglie dei varesini campeggeranno anche i marchi di “**The Wall**“, birrifico artigianale di Venegono Inferiore, e di “**Zimurgo**“, piccolo ma fornitissimo locale di Jerago con sei birre alla spina e svariate bottiglie in vendita.

È quindi ora di accendere le griglie: la squadra varesina raggiungerà Modena in serata ma **la gara inizierà sabato** quando le specialità che necessitano di maggiore cottura (*pulled pork* e *brisket*: per il primo si possono raggiungere le 10 ore, per il secondo addirittura le 14) **inizieranno a sfrigolare sul fuoco**. Domenica il gran finale con **l’assegnazione dello scudetto** per decisione di una giuria specializzata: vinca il migliore, si divertano tutti.

Damiano Franzetti

damiano.franzetti@varesenews.it

