

Torna Smoke on the lake, in attesa del grande salto: la champions del barbecue

Pubblicato: Martedì 21 Maggio 2019



Sabato 25 e domenica 26 maggio Agricola Home&Garden ospiterà anche quest'anno **Smoke on the lake**, la terza tappa del più grande campionato italiano di barbecue, il **National Barbecue Championship Italia**.

Smoke on the Lake si conferma per il quarto anno consecutivo un'occasione di incontro e confronto per conoscersi, condividere e sperimentare insieme, nata e sostenuta dalla **collaborazione con il Comune di Varese** e di **associazioni locali come Casbeno Calcio**.

«Dopo il grandissimo successo delle passate edizioni, **Smoke on the Lake torna a Varese per il quarto anno consecutivo**, delineandosi come una **grande occasione di aggregazione dalla portata internazionale**, sempre più attesa ed amata – ha spiegato **Giacomo Brusa**, patron di Agricola Home & Garden, nella cui sede si svolge la competizione fin dalla prima edizione – Viene ormai considerata la gara migliore d'Italia., anche perchè è in una location più bella di tutte le altre. E, dal prossimo anno la tappa varesina farà parte della competizione europea: non farà parte più quindi della NBC ma dell'European BBQ Challenge Cup, praticamente la **champions league delle gare di barbecue**».

Durante tutto il weekend sarà possibile prendere parte alla manifestazione anche se non si gareggia: si può assistere e gustare i piatti cotti al BBQ a partire da venerdì sera. Come negli anni scorsi, non mancheranno anche gli spettacoli dal vivo.

A cucinare per tutti sarà il team di Agricola Home and Garden, che vanta una delle più importanti scuole di barbecue d'Italia: «Le scuole di barbecue sono già molto poche in Italia – spiega **Giuseppe Taiana**, coordinatore della scuola di barbecue di Agricola – Ma la nostra primeggia per numero di iscritti e specificità dei corsi».



LA GARA

La gara, con il patrocinio e l'organizzazione di WBQA Italia, vedrà in Agricola più di 20 squadre di Grillers da tutta Italia, sia amatoriali sia professionisti, che si sfideranno nei 2 giorni di gara in 10 diverse prove culinarie.

A decretare la classifica dei vincitori, sarà presente una **giuria internazionale** composta da esperti certificati WBQA che procederà alla valutazione di ogni singola portata in base a gusto, aroma, struttura, tenerezza, aspetto e creatività.

Oggetto di gara saranno i piatti della tradizione culinaria del barbecue, arricchiti però anche da ricette insolite con gli ingredienti più inaspettati, dai dolci alle portate vegane: con in più quest'anno una gara "alla masterchef": una **mystery box** con ingredienti segreti, consegnata ai partecipanti per inventare sul momento una ricetta.

COS'E' LA WORLD BARBECUE ASSOCIATION

La WBQA, World Barbecue Association, è l'organizzazione mondiale che riunisce appassionati di barbecue e cucina all'aria aperta dei 5 continenti. In Italia raccoglie tutti i gruppi locali di appassionati Grillers in una vera community con il solo scopo di divertirsi insieme, organizzando momenti di incontro, contest ed eventi su tutto il territorio nazionale.

LE INFO

Per ulteriori informazioni sull'evento potete visitare il sito www.agricolashop.it o i canali social

Facebook(<https://www.facebook.com/agricolashop>)

e

Instagram(https://www.instagram.com/agricola_shop/)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it