

Smoke on the lake 2023, torna l'evento per appassionati di barbecue in Agricola

Pubblicato: Mercoledì 21 Giugno 2023



 Agricola Home & Garden

 Agricola, Via Pisna

 Varese

Il 30 giugno, l'1 e il 2 luglio torna in Agricola Smoke on the lake, l'evento più atteso dagli amanti del barbecue e della cucina outdoor. Dopo lo stop richiesto dalle norme di sicurezza, torna dopo 4 anni l'appuntamento davanti alle griglie e alle braci roventi.

Lo Smoke on the lake di quest'anno torna in una **nuova veste**. Non sarà più una competizione tra professionisti, ma l'occasione di avvicinare e far **conoscere il variegato mondo del barbecue e della cucina outdoor alle famiglie**, agli amici e agli appassionati di barbecue.

NON SOLO "GRIGLIATE"

Il 30 giugno, l'1 e il 2 luglio durante lo Smoke on the lake sarà possibile assaggiare, conoscere e

testare tante e diverse ricette che andranno dal primo al dolce (pizza compresa) tutto cucinato rigorosamente sui barbecue acquistabili in Agricola. Insieme al pitmaster **Mirko Vincenzi**, protagonista della BBQ Academy di Agricola, scopriremo come cucinare un intero menu sulla griglia per stupire e deliziare la propria famiglia e gli amici in occasione di feste, ricorrenze e occasioni per passare del tempo insieme in allegria e convivialità.

Ma scopriamo nel dettaglio il programma di questa tre giorni di bbq, musica e divertimento nel verde.

IL PROGRAMMA

Si accenderanno le braci per la cena di venerdì 26 maggio e si continuerà a grigliare fino al pranzo di domenica 28 maggio.

Nella giornata di sabato la nostra cucina outdoor sarà operativa al 100% con una vasta scelta di piatti che sveleremo sui nostri social. Nel pomeriggio assisteremo ad uno show cooking con il pitmaster Mirko Vincenzi che ci mostrerà tecniche e trucchi per cucinare un menu 100% sul barbecue.

Finito lo show cooking sarà possibile partecipare ad una divertente gara non competitiva di bbq, a squadre di quattro, e mettersi alla prova davanti alle braci con una ricetta a sorpresa. L'invito è quello di partecipare con i propri amici, la famiglia o anche con team improvvisati al momento con persone conosciute durante lo Smoke on the lake!

La cucina sarà operativa fino a domenica, con un pranzo di chiusura della manifestazione e la promessa di rivederci al prossimo Smoke on the lake o ad una delle tante e diverse date della nostra BBQ Academy.

Venerdì 30 giugno

ORE 19:30 | APERTURA CUCINA

- Fast dinner con street food della tradizione. Salamelle, hot dog, panini ecc. ecc.

CENA & MUSICA DAL VIVO

- Concerto dell'Ortica Blues Band. Scatenatevi con il loro Rythm'n'Blues.

Sabato 1 luglio

DALLE ORE 12:00 | PRANZO

- Menu 100% bbq dall'antipasto al dolce. Scopri il menu sui nostri social.

ORE 17:00 | SHOW COOKING

- Dalle 17:00 partecipa allo show cooking "BBQ: Dall'antipasto al dolce (pizza compresa)" con Mirko Vincenzi. [ISCRIVITI QUI](#).

CENA & MUSICA DAL VIVO

- Concerto degli [Acoustika](#). Pronti a farvi emozionare con i grandi successi della storia della musica pop?

Domenica 2 luglio

ORE 10:00 | CONTEST

- Mettiti alla prova insieme al tuo team in una piccola gara non competitiva di cucina outdoor. Su quale piatto? Sarà una sorpresa! Non vi resta che scoprire cosa contiene la Mystery Box, quale ricetta dovrete replicare e mettervi in gioco! [ISCRIVITI QUI](#)

PRANZO

- Menu 100% BBQ e pranzo di chiusura.

BBQ & MUSICA NEL VERDE

Durante la serata oltre ad appagare il palato grazie alla vasta offerta dello stand gastronomico, avremo occasione di deliziare le nostre orecchie con il blues dal ritmo accattivante dell'Ortica Blues Band che eseguirà il suo repertorio dal vivo, immersi nella cornice verde dell'area feste di Agricola Home & Garden.

MANGIARE (A FIN DI) BENE

I proventi dell'evento andranno devoluti in beneficenza alla Fondazione Giacomo Ascoli che offre a bambini e adolescenti affetti da patologie onco-ematologiche assistenza medica e sostegno psicologico. Oltre ad essere di supporto alle famiglie attraverso la creazione di strutture ospedaliere e di accoglienza sempre all'avanguardia. Partecipando allo Smoke on lake andremo, nello specifico, a sostenere il progetto "Il Faro" per la costruzione di una struttura di accoglienza a Varese per le famiglie con bambini ricoverati nel reparto di oncologia.

Barbecue, musica, divertimento in famiglia e beneficenza nel verde. **Ecco gli ingredienti principali della ricetta dello Smoke on the lake di quest'anno.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it