

A Morosoccer arriva il corso di introduzione al BBQ

Pubblicato: Mercoledì 22 Maggio 2024



€ Evento a pagamento

🏠 Morosolo

📍 Piazza Giovanni XXIII, Casciago

📍 Casciago

✉ asdbidone@gmail.com

🌐 <http://forms.gle/jX6D65sur3uLgQ1N8>

Tra le tante novità di quest'anno a Morosoccer, la sagra del calcio che si terrà all'oratorio di Morosolo dal 14 al 16 giugno, arriva (finalmente) anche un corso di barbecue tenuto dai provetti grigliatori dell'Asd Bidone, l'associazione che organizza l'evento.

Stefano, Mattia, Roberto, Marco e Luca metteranno a **disposizione dei partecipanti tutta la loro esperienza e tanti buoni consigli per appassionati o per chi è alle prime armi** e vuole imparare come usare un barbecue e cuocere a puntino vari tipi di carni o verdure.

Il programma del corso (*che si terrà con un minimo di 5 persone e un massimo di 15, costo 20€ a testa comprese degustazioni*) includerà **un po' di "filosofia" del BBQ**, un'introduzione sul mondo del barbecue e su cosa vuol dire fare barbecue rispetto alla classica grigliata all'italiana. **Si passerà poi alla pratica**, partendo proprio dalle basi, cioè dall'accensione della brace fino al funzionamento e alla stabilizzazione del dispositivo a carbone.

Tutto durerà circa 3 ore, partendo **dalle 14 di sabato 15 giugno**: si potrà scoprire insieme la differenza tra cottura diretta e cottura indiretta e cosa vuol dire nella pratica preparando **qualche aletta di pollo** che poi si potranno assaggiare. Si vedrà come affumicare delle **salsicce, cotte poi nella birra rossa**, e si potrà scoprire la differenza di gusto e sapore rispetto alla classica salsiccia cotta sulla griglia di casa. E poi ancora le **melanzane**, cotte direttamente nelle braci e i **pomodori** come probabilmente non li avete mai mangiati.

Durante il tempo passato insieme **saranno anche controllate le mitiche costine BBQ "alla Bidone"**, piatto forte dell'evento, che nel frattempo saranno **in cottura in vari tipi di barbecue per la serata di Morosoccer** e verrà spiegato il procedimento per riuscire a cucinarle allo stesso modo anche a casa.

Il corso non è tenuto da "professionisti", ma da **appassionati che di esperienza in tanti anni di feste, tornei e manifestazioni varie ne hanno accumulata un bel po'**: condividere con chi vorrà partecipare, in un clima di amicizia, sarà senza dubbio una bella esperienza per tutti.

QUI IL FORM PER ISCRIVERSI

<https://forms.gle/jX6D65sur3uLgQ1N8>



BIDONE BBQ *Academy*

SABATO 15 GIUGNO
Min. 5 persone Max 15

QUALCHE ORA PASSATA INSIEME, PER APPASSIONATI,
PRINCIPIANTI E NOVIZI ALLE PRIME ARMI, PER CAPIRE IL
FUNZIONAMENTO DI QUEGLI AFFASCINANTI BARBECUE A SFERA

€ 20,00
(Corso + Degustazione)



bidone
smoking team

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

