## **VareseNews**

## Al Garden Le Selve un corso di BBQ con i campioni nazionali

Pubblicato: Venerdì 11 Maggio 2018



Siete appassionati di BBQ e volete carpire tutti i trucchi del mestiere per stupire i vostri amici e parenti? Allora quest'evento è fatto su misura per voi. Domenica 20 maggio, dalle 10.00 alle 13.00, presso il garden Le Selve di Induno Olona, si terrà un corso organizzato dai campioni nazionali di BBQ 2017 i Porci Scomodi.

Adesso che l'inverno è finalmente sdoganato e che le temperature consentono di trascorrere sempre più tempo all'esterno, potete diventare dei fuoriclasse del BBQ!! Quale migliore location del garden Le Selve di Induno Olona per imparare ad affumicare a regola d'arte?

Il corso si svolgerà nella fioritissima cornice di Le Selve, sotto la Pergola Bioclimatica che Arte Casa – I sarti della casa ha montato e messo in esposizione da fine marzo fino a fine giugno. Con l'arrivo dell'estate, il BBQ, il verde e la pergola rappresentano indubbiamente un mix vincente.

La location non necessita di grandi presentazioni, il centro per il Giardinaggio e la casa Le Selve è noto da più di vent'anni per la sua variopinta offerta di prodotti con un'esposizione di oltre 2.000 mq, produzione diretta di piante e fiori con un'estensione aziendale di oltre 60.000 mq.

Da Le Selve non si trovano solo fiori e piante, una significativa selezione di attrezzi, complementi di arredo per la casa ed il giardino, accessori per il BBQ ed una serie di prodotti enogastronomici km 0, tra cui un'interessante selezione di vini. Da Le Selve trovi il consiglio di un esperto, sempre disponibile e pronto a rispondere alle tue necessità. Nel periodo primaverile ed estivo vengono inoltre organizzati numerosi corsi gratuiti volti proprio a divulgare e condividere le conoscenze in materia di giardinaggio

e gestione del verde. E' possibile iscriversi alla newsletter per essere aggiornati circa gli eventi in calendario.

Arte Casa – I sarti della casa ha montato per l'occasione la pergola Bioclimatica Pratic, la regina delle pergole. Altamente personalizzabile, secondo il gusto e gli spazi a disposizione, la pergola consente di vivere l'estate tutto l'anno! Le sue lamelle orientabili lasciano filtrare la luce naturale senza far passare i raggi dannosi del sole durante le ore più calde. Luce, ventilazione e resistenza a carichi di neve importanti rappresentano pertanto i fiori all'occhiello della pergola, grazie alla quale si può limitare l'utilizzo dei condizionatori con relativa significativa riduzione dei costi e delle emissioni di Co2. L'acquisto della pergola è detraibile al 50%.



La squadra dei Porci Scomodi, capitanata da Luca Mesiti, meglio noto come il Meso, affiancato da Aldo (l'unico chef "titolato" del team), Franca (sua compagna ed unica donna), Angelo (informatico di professione, affumicatore per passione) e Claudio (il più giovane del gruppo) ha esordito nel 2016 e dopo solo un anno, nel 2017, ha vinto il titolo WBQA di campioni nazionali, classificandosi 16° (su 98) ai mondiali d'Irlanda. Un traguardo davvero straordinario per questo gruppo nato quasi per caso!! Quest'anno si sono già classificati 3° alle gare di Torino e San Marino ed a fine mese si svolgerà la terza ed ultima tappa della gara proprio a Varese, con l'evento che li ha lanciati e resi famosi: Smoke on the Lake. A settembre gareggeranno a Modena mentre a novembre a Roma.

Se siete interessati a partecipare al corso dei Porci Scomodi di domenica 20 maggio vi consigliamo vivamente di affrettarvi: i posti sono limitati!! Trovate tutte le info al seguente link: http://selveshop.it/evento/corso-barbecue-base/

divisionebusiness divisionebusiness@varesenews.it