



TECNICHE DI COTTURA A CONFRONTO A BBQ EXPO: LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE

Dai segreti delle rigorose tecniche giapponesi, ad un confronto tra spiedo bresciano e di Treviso

Brescia, 7 Aprile 2024 – BBQ Expo, una manifestazione che coinvolge dalla A alla Z tutto il mondo del barbecue senza tralasciare nessun particolare includendo bracieri e dispositivi dal design italiano per i giardini. Grazie alla sua ampia proposta esprime un vero e proprio stile di vita per i professionisti e per gli appassionati, ma anche per chi si avvicina a questo mondo per la prima volta.

A **BBQ Expo**, in corso al Brixia Forum fino a Lunedì 8 Aprile, il primo ed unico evento in Italia interamente dedicato al mondo della cucina outdoor, è possibile scoprirne tutti i segreti ed incontrare i professionisti del settore.

Diverse tecniche di cottura a confronto come l'incontro tra lo spiedo bresciano e quello di Treviso rappresentati oggi a BBQ Expo dalla **Confraternita dello spiedo tradizionale bresciano** e **l'Accademia dello spiedo D'Alta Marca**.

*“Lo spiedo tradizionale bresciano – spiega **Luca Giuntoli** Presidente della Confraternita dello spiedo tradizionale bresciano – viene realizzato con la brace e diversi tagli di carne che vengono arrotolati l'uno sull'altro a formare il mombolino e viene cotto lentamente, solitamente 5/7 ore durante le quali la carne viene irrorata con burro fuso. La tradizione vuole che venga accompagnato da un piatto di minestrina con pochi risoni e fegatini ovviamente immancabile un calice di vino rosso”.*

Per quanto riguarda quello di Treviso invece *“la prima evidente differenza del nostro spiedo è sicuramente la cottura in aria libera con la fiamma – spiega **Mario Berghini** Segretario dell'Accademia dello spiedo di Alta Marca – oltre a non condire la carne con nessun grasso estraneo. La carne viene arrotolata con delle fettine di lardo e durante la cottura lo sciogliersi del lardo dona morbidezza e umidità riuscendo così ad ottenere una pietanza succosa e saporita. Utilizziamo carne di maiale che sia costina o coppa e carne di pollo che viene cotto dalle 6 alle 10 ore, che varia in base alla temperatura esterna e alla qualità della legna. Questa pietanza da sempre rappresenta il cibo della festa”.*

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

press@testoricomunicazione.it



Ampio spazio anche all'innovazione grazie allo show-cooking dedicato al barbecue giapponese a brace viva che si distingue per la sua meticolosità. È stato il pitmaster e antesignano del barbecue in Italia **Marco Agostini** a cimentarsi nella preparazione di un astice alla catalana con cottura Tepanyaki *“Sulla piastra vengono realizzate delle preparazioni saltate utilizzando un super alcolico per aromatizzare il cibo. Ho deciso di coniugare questa tecnica di cottura con l’astice alla catalana, una ricetta nata negli Anni '70 a Milano dallo chef Sardo Giuliano Ardu che ha unito tradizione con innovazione inserendo nella ricetta i pomodori per dare acidità e la cipolla rossa per un tocco balsamico e dolce. Ogni ingrediente viene quindi saltato sulla piastra con un dressing al brandy, una cottura che esalta i sapori dell’astice e arricchisce le note gustative delle verdure che lo accompagnano”*.

Il mondo della cultura gastronomica giapponese, *“è espressione del rigore attraverso un approccio dottrinale che affascina l’Italia e soprattutto dai sapori intensi che si sposano perfettamente con quelli della penisola”*. Una tecnica precisa ed affascinante con molteplici declinazioni che raccontano **un’espressione culinaria**.

BBQ Expo una conferma che il barbecue non è solo un metodo di cottura ma un **movimento culturale di espressione gastronomica**, uno vero e proprio **stile di vita**.

CARTELLA STAMPA BBQ EXPO:

https://drive.google.com/drive/folders/1fIPs1c6TmqTE_7gba8MJ6wWnx5DfH4mK?usp=drive_link

SITO: <https://bbqexpo.it/>

AREA FIERA è una Expo Organiser nata nel 2008, da sempre con vocazione fieristica ha instaurato sin dai primi anni importanti relazioni con enti nazionali ed internazionali. Ha ideato e creato importanti marchi fieristici curandone l’intera organizzazione ed attualmente ha in portfolio oltre 1400 aziende attive. Oggi è composta da un team di professionisti in grado di ideare e lanciare nuovi brand, sviluppare campagne adv, fornire consulenza economica per creazione di eventi di grandi dimensioni.

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

press@testoricomunicazione.it