

Un sestese nell'olimpio del barbecue americano per la "coppa del mondo"

Pubblicato: Venerdì 24 Ottobre 2014



Lynchburg, Tennessee, Stati Uniti. In questa cittadina conosciuta nel mondo come **patria del whisky** di marca Jack Daniel's si sta **disputando una competizione di fama mondiale** che coinvolge i migliori preparatori di **barbecue americano**. Nel gergo di questa disciplina, che non è solo cucina ma qualcosa di molto simile ad una cultura, si chiamano **pitmasters**: in America sono di casa e da qualche anno hanno cominciato a **prendere piede anche in Italia** facendo conoscere un nuovo modo di concepire la cucina alla griglia.

La gara, che si svolge il **24 e 25 ottobre**, si chiama **Jack Daniel's Invitational Barbecue** ed è conosciuta come una delle tre più importanti competizioni del mondo, di sicuro la più esclusiva perché ci **si partecipa solo su invito**. Perché ne stiamo parlando? Perché quest'anno per la prima volta nella storia di questa competizione **parteciperà una squadra italiana**, il team BBQ4All, della quale **fa parte anche il pitmaster di Sesto Calende Marco Agostini**, affiancato da Gianfranco lo Cascio e Fabrizio



Gallati.

Inutile dirlo, gli appassionati del barbecue americano in Italia stanno vivendo l'evento come il massimo riconoscimento degli sforzi che da anni stanno facendo per diffondere questa cultura anche nel nostro paese e l'invito, a prescindere dal risultato, rappresenta già una vittoria importantissima perché significa aver portato **la bandiera di casa nostra nell'olimpio del meglio del meglio del barbecue**.

GUARDA LE SPECIALITA' DEL BARBECUE

Che cosa dovranno fare: la sfida sulle quattro preparazioni del disciplinare KCBS, ovvero: pollo, maiale, costine di maiale (ribs) e punta di petto di manzo (il brisket). Insieme agli italiani partecipano

altri **90 team dagli State e da tutto il mondo con un'affluenza prevista di 25.000 spettatori**. Le portate da preparare hanno nomi che potreste aver sentito solo nello stretto giro del barbecue americano:



pulled pork, brisket, short ribs ma la lista potrebbe essere davvero infinita perché **il motto di questa frontiera della cucina è “se lo puoi cucinare allora lo puoi anche grigliare”**.

Se vi capitasse di partecipare ad un barbecue americano, e di avere la fortuna di trovare un bravo pitmaster, dalla griglia potreste veder uscire di tutto: pesche, capesante, e ogni tipo di alimento. A farla da padrone, naturalmente, sono poi le carni cucinate in migliaia di modi e servite in ogni modo.

Non resta quindi che fare i complimenti al team italiano e aspettare la fine di questa grande coppa del mondo del barbecue, e chissà che Agostini e company non riescano **sfilare il titolo ai campioni in carica, i “Cool Smoke”, di Richmond, Virginia**.

*Le foto sono tratte dal sito di **BBQ4All***

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it