

Barbecue “estremo”, in gara anche due team bergamaschi

In Alto Adige, dal 15 al 17 gennaio, la seconda edizione di West, contest europeo per le cotture in stile americano. Un'arte che sta conquistando appassionati anche nella nostra provincia



Non è la “solita” grigliata. Quella del barbecue è un’arte che prevede strumenti appositi, cotture lente, tagli, marinature e salse specifici. Un vero e proprio rito della cucina statunitense che sta velocemente guadagnando appassionati anche in Italia, pronti non solo a sperimentare ricette e scambiarsi consigli, ma anche a cimentarsi in vere e proprie competizioni.

Dal 15 al 17 gennaio a Riva di Tures, in Alto Adige, le braci si accendono per W.E.S.T. 2016, seconda edizione del Winter Extreme South Tyrol BBQ Contest, gara definita estrema per il ghiaccio, il freddo e l’altitudine in cui si svolge.

Tra i 30 team iscritti, provenienti da tutta Europa, due sono bergamaschi, Smoke’n’Fire BBQ Team e Griller Unchained, a testimonianza di una passione che sta prendendo piede anche nella nostra provincia.

Smoke’n’Fire BBQ Team



Questo team di appassionati del BBQ è il più longevo tra quelli

bergamaschi. È composto da Eduard Marchesi di Romano di Lombardia, Massimo Facchi di Calcio e Davide Forni da Eupilio, in provincia di Como. «Ci siamo conosciuti nel 2014 – spiega Davide – in occasione di un corso organizzato dal KCBS per diventare giudici durante le competizioni. In particolare, abbiamo fatto una simulazione di gara e casualmente eravamo in team insieme. Ci siamo trovati talmente bene che abbiamo deciso di partecipare insieme nel giugno 2014 al campionato di BBQ di Perugia». Da qui vi sono state tutta una serie di competizioni a cui il team ha partecipato, con buoni piazzamenti.

La preparazione di un team alla gara non è cosa banale e scontata, mesi e mesi di prove delle ricette, della presentazione e della preparazione delle salse. Anche se il BBQ non è solo competizione. «Per me è un'importante occasione di socializzazione, con il resto del team, ma anche quando lo si prepara – spiega ancora Davide -. Una volta messa in cottura la carne c'è solo da controllare e aspettare, generando così delle belle occasioni di convivialità. È un modo anche per utilizzare le parti meno costose e meno nobili che, grazie alla cottura lenta e a bassa temperatura, si valorizzano e regalano sorprendenti occasioni di piacere».



Griller Unchained

Il sodalizio è composto da Ettore Fanciulli e Giorgio Pagani, il primo di Roma e il secondo bergamasco, di Grumello del Monte. Per Giorgio è stata una passione nata da un'esigenza: «Io e mia moglie Antonia - racconta - andavamo a ballare latino americano, facendo anche delle competizioni. Poi è nato il nostro bimbo, Eros, e quindi molte cose sono cambiate. Mi sono guardato attorno e, dal momento che non ho mai avuto il pollice verde, ho riscoperto nel mio giardino un attrezzo che possedevo da tempo, il barbecue».



Una folgorazione per Giorgio che subito capisce di poter coltivare

questa passione da casa, senza trascurare la sua famiglia. Quindi si appresta a cercare informazioni online e inizia la sperimentazione anche, e soprattutto, attraverso la consultazione del forum BBQ4All. «All'inizio molte delle cose che cucinavo erano letteralmente da buttare via, soprattutto le salse, ma dopo numerose prove ho iniziato a trovare la strada e ad ottenere risultati sempre più soddisfacenti. Ho ancora molto da imparare». Giorgio è giudice di gara. La sua prima esperienza l'ha avuta a Perugia, al Campionato Italiano di BBQ.

Poi è arrivato Ettore, classe 1987, con una laurea specialistica in economia e un lavoro a Milano. «I miei amici sono rimasti a Roma - spiega Ettore - e ho sentito la necessità di ricrearmi relazioni e interazioni. Ho sempre preparato grigliate, ma non avevo mai approcciato al BBQ in questo modo. Come molte persone mi interrogavo sull'utilità del coperschio che vendono insieme a questi attrezzi. E così ho iniziato nel 2015 a cercare informazioni in rete, ho trovato le ricette, le informazioni sulle cotture indirette. E così ho trovato anche il coraggio di preparare le costine (ribs) perché servono circa 6 ore di cottura». Durante le ricerche Ettore si è imbattuto in Giorgio che cercava persone per creare un team. Detto fatto, si sono incontrati ed è partita questa grande avventura. Il loro obiettivo? Partecipare a competizioni nazionali e internazionali, finanziando le attività di "allenamento" e i costi di partecipazione con la preparazione di piccoli barbecue per eventi, feste o serate a tema.

