Weber sponsor del Prime Uve Invitational Barbecue Championship

ribs-in-the-prime-uve-distilleryfileminimizer-49752511

Il Prime Uve Invitational Barbecue Championship, organizzato e firmato dalla distilleria Bonaventura Maschio, è il più esclusivo campionato di barbecue a invito promosso in Italia dalla KCBS (Kansas City Barbecue Society), la più grande società di griller americana che detiene le regole delle sfide al barbecue, si occupa della formazione dei giudici e organizza corsi, concorsi e contest in tutto il mondo.

Novità assoluta di questa edizione la partecipazione del guru del barbecue Steven Raichlen, nota personalità internazionale artefice dell'approccio moderno del "grilling". Nel pomeriggio di sabato 2 giugno Raichlen terrà una masterclass esclusiva, a pagamento, per la quale 20 posti saranno resi disponibili su Eventbrite. Conosciuto in Italia per il programma "Il mago del grill" in onda su Gambero Rosso Channel, Steven Raichlen è una vera star contesa dalle tv americane oltre che l'autore di ben 30 libri tradotti in 17 lingue.

Al Prime Uve Invitational Barbcecue Championship parteciperanno su invito le 15 migliori squadre del circuito europeo per una gara di élite esclusiva. Parteciperanno inoltre le 3 squadre in possesso della Wild Card, riconoscimento assegnato ai tre team primi classificati in altrettante competizioni. Sono questi i Brig Boys, Team che l'ha conquistata al "W.E.S.T.", la competizione al barbecue vissuta in condizioni di freddo estremo lo scorso gennaio a Campo Tures.

The competition area(FILEminimizer)Parteciperà in quanto in possesso della Wild Card anche la FlamingPig, la squadra vincitrice del "Tony Slone Low & Slow", primo campionato KCBS in Europa, disputato il 14 e 15 maggio a Hoofddorp, Paesi Bassi. Avrà infine la Wild Card il vincitore di "Italian Barbecue Championship", il primo campionato KCBS in Italia che si terrà l'11 e 12 giugno a Perugia durante la kermesse "Piacere Barbecue". Non mancherà tra gli sfidanti BBQ4All International, Reserve Grand Champion dello scorso anno, squadra fondata da Gianfranco Lo Cascio, già responsabile della Weber Grill Academy On Tour, la scuola di cucina al barbecue di Weber in

versione itinerante pensata per portare il sapere dell’arte della griglia in tutta Italia. Il Grill Master Lo Cascio è anche coordinatore della BBQ4All University, scuola che organizza corsi di cucina al barbecue in partnership con Weber e fondatore dell’omonimo blog BBQ4All che vanta oggi oltre un milione di follower.

La giuria, composta da giudici certificati KCBS, degusterà le preparazioni senza conoscere il nome dell’autore della portata e decreterà il vincitore assoluto.Sette le categorie di sfida, le quattro classiche delle sfide americane KCBS che includono le specialità di Pork, Brisket, Ribs e Chicken, e le tre legate ai distillati Prime Uve (Prime Uve Bianche, Nere e Oro), ovvero Sauce, BarrelSmoke e Dessert.

Grande fermento, dunque, in questo 2016 per i professionisti e gli amanti del grill. La data si avvicina.

www.weber.com