

AL FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA IL PRIMO REAL SMOKE BARBECUE FESTIVAL

23 Ottobre 2018



ROMA – Per quattro giorni, all'interno del famoso Festival della Gastronomia di Roma, i veri esperti, gli appassionati e i neofiti potranno conoscere tutti i segreti del vero smoke bbq attraverso degustazioni e laboratori dei principali prodotti firmati Mr Doyle.

Pulled Pork, Pork Belly, Pork Ribs (Pork & Beef) e Smoke Sausages affumicati rigorosamente nella maniera "low&slow", saranno protagonisti di piatti unici in abbinamento a birre artigianali e ai vini di cantine italiane.

Inoltre i veri appassionati dello smoke bbq potranno partecipare a corsi e laboratori tenuti dai pitmaster di Mr Doyle che parleranno di cotture, di rub e della qualità delle carni.

Nell'ordine, ecco tutto quello che ci sarà al Mr Doyle – The Real Smoke Barbecue Festival.

Saranno cinque le “Smoke House” dove mangiare il famoso Pulled Pork, spalla di maiale sfilettata e affumicata per 10 ore, il goloso Pork Belly, pancia di maiale affumicata per 8 ore, le succulente Ribs, costole di maiale affumicate per 6 ore glassate con vera salsa barbecue e succose al punto giusto oppure le costole di manzo, le cosiddette Dinosaurs, affumicate per 9 ore, pit stop obbligatorio per i veri appassionati dello smoke bbq.

Ad attendere i tradizionalisti i Beef Hamburger, affumicati 5 ore e serviti secondo lo stile unico di Mr Doyle e le Pork Sausages, salsicce di maiale affumicate 6 ore e adatte ad ogni età.

Tutti i prodotti potranno essere mangiati al piatto, panino oppure pasta ripiena. Una delle smoke house sarà infatti dedicata alle paste fresche di Meraviglie in Pasta che in esclusiva per Mr Doyle creerà paste ripiene in perfetto stile smoke bbq.

Come da tradizione, in questi casi l’abbinamento con la birra è d’obbligo. Al Mr Doyle – The Real Smoke Barbecue Festival ogni piatto potrà essere abbinato alle migliori birre artigianali e, per tutti quelli che al vino non vogliono rinunciare mai, una vasta selezione di etichette vinicole di cantine vinicole selezionate da The Wine Net.

E ancora, un’area del Festival sarà dedicata ai laboratori tenuti dai pitmaster di Mr Doyle pronti a svelare tutti i segreti del mondo del barbecue. Gli incontri (gratuiti e prenotabili sul sito www.mrdoyle.it) verteranno su due temi principali: Il Taglio. Del maiale non si butta via niente, ad ogni taglio la sua cottura. Si impara il vero metodo Low & Slow; La Cottura. I pitmaster racconteranno tutti i segreti dell’affumicatura. Del resto la cosa più bella di un segreto è avere qualcuno a cui raccontarlo.