

BBQ SMOKIN' EXPERIENCE, A PIANELLA IL PRIMO CORSO SUL MONDO DEL BARBECUE

24 Agosto 2020

di **Marcella Pace**



PIANELLA – Un corso interamente dedicato al mondo del bbq. A proporlo è lo chef **Emanuele Sepielli**, organizzatore e ideatore dell'evento Bbq Smokin' Experience, un master tutto dedicato alla cottura alla brace che si terrà sabato 29 agosto a Pianella (Pescara) nel birrificio artigianale Golden Rose.

Il corso sarà tenuto da **Mauro Cogliati**, cuoco professionista specializzato nell'american barbecue, prossimo ai mondiali di bbq insieme al suo team "Smokin hot bbq". Sotto lo sponsor di Barbecue Paradise, leader europeo nel settore delle attrezzature dedicate a questa cottura, l'evento darà una prima base per imparare la cottura di uova, carne, frutta.

Tutto rigorosamente alla brace.

Nel corso verranno illustrate le tecniche per la preparazione della carne, le marinature e la cottura vera e propria.

“Abbiamo pensato di creare questo primo appuntamento in Abruzzo perché è una delle regioni d'Italia più vicina al mondo bbq – sottolinea Emanuele Sepielli – in quanto basa le sue culture gastronomiche sulla pastorizia, transumanza e pesca, inoltre gode di una infinità di botaniche da sempre utilizzate nelle cotture ai carboni”.

All'appuntamento parteciperà anche il bartender **Tommaso Mauro**, che creerà dei cocktail utilizzando le tecniche bbq.