

## Smoke on the Lake in Agricola

**Pubblicato:** Martedì 22 Maggio 2018



Sarà un weekend rovente quello che sta per arrivare a Varese: **da venerdì 25 a domenica 27 maggio il campionato italiano di barbecue** fa tappa in **Agricola** (via Pisna 1, Varese) per il terzo anno consecutivo.

**I migliori grillers italiani** sono pronti a darsi battaglia sfidandosi in 12 prove diverse che evidenzieranno abilità tecniche e creatività culinaria: a giudicare i piatti, una giuria internazionale accreditata NBC.

Con il patrocinio e l'organizzazione di WBQA Italia, Agricola Home and Garden accoglierà le 20 squadre iscritte e provenienti da tutta Italia. Il ritmo della gara sarà serratissimo e i Team si sfideranno a colpi di ricette che sono veri e propri pilastri della cucina barbecue ma non solo. Oltre che il famosopulledpork e le celeberrime ribs, gli chef della carbonella dovranno conquistare i giudici con piatti vegani e una prova di pasticceria.

A testimonianza della grande importanza dell'evento, i vincitori dell'edizione 2018 di Smoke on the Lake potranno concorrere alla vittoria del Golden Ticket per partecipare all'importantissimo **World Food Championship** in Alabama! Solo tre team italiani parteciperanno: chi vincerà questa tappa?

Una grande occasione per la nostra città dunque per accogliere una manifestazione di respiro internazionale, anche grazie al supporto di realtà fortemente radicate sul territorio come l'associazione del Casbeno Calcio. Una collaborazione, quella con Agricola Home and Garden, che va avanti fin dalla prima edizione e che quest'anno si rinnova per dare vita a un grande evento che vuole essere il contorno ideale per questo Barbecue contest tutto da vivere.

### **Cosa ci possiamo aspettare da questa nuova edizione di Smoke on the Lake?**

Da venerdì sera fino a domenica a pranzo, sarà possibile approfittare delle gustose proposte gastronomiche cucinate per l'occasione dall'Agricola Grill team: dai piatti simbolo della cucina bbq come chickenwings e ribs, alle ormai famose salamelle e patatine. Le ricette sono ovviamente firmate da **Mirko Vincenzi**, pitmaster italiano e volto simbolo della BBQ Academy di Agricola. Sabato sera, per accompagnare la gara, è previsto un intrattenimento musicale dal vivo.

Che siate dunque appassionati grillers o semplicemente buongustai e festaioli, Smoke on the Lake è un'occasione da non perdere.

Ottimo cibo, musica e divertimento: ecco la ricetta perfetta per una festa che promette di essere un evento davvero irrinunciabile.

Per maggiori informazioni vi consigliamo di seguire le pagine social di Agricola Home and Garden

**Sito internet | Facebook | Instagram**

di Ufficio pubblicità