

The smoke on the lake 2017

Pubblicato: Giovedì 25 Maggio 2017



A un anno dalla prima edizione, Agricola Home&Garden è pronta per ospitare tutti gli appassionati di barbecue che parteciperanno allo **Smoke on the Lake 2017**, tappa varesina del campionato italiano di BBQ: una grande occasione per conoscere quella che sempre di più non è solo una passione, ma una vera e propria occasione di aggregazione.

Da anni Agricola è il punto di riferimento per la diffusione della cultura BBQ sul nostro territorio: piccoli eventi specializzati e corsi di vari livelli animano il garden center di Via Pisna durante tutti i mesi dell'anno e ora, grazie anche al patrocinio e all'organizzazione di WBQA Italia, la Città Giardino potrà contare su un partner di eccezione per diventare luogo di ritrovo di migliaia di grillers e appassionati pitmaster.

La WBQA, World Barbecue Association, è l'organizzazione mondiale che riunisce appassionati di barbecue e cucina all'aria aperta dei 5 continenti. In Italia raccoglie tutti i gruppi locali di appassionati grillers in una vera community con il solo scopo di divertirsi insieme, organizzando momenti di incontro, contest ed eventi su tutto il territorio nazionale. Grazie all'impegno organizzativo dell'Associazione, Agricola Home&Garden ospiterà per il secondo anno consecutivo Smoke on the Lake e le 20 squadre che si daranno battaglia sul campo sfidandosi in 10 diverse prove tra obbligatorie e alternative; dai piatti tipici della cultura barbecue, alle ricette più insolite con gli ingredienti più inaspettati, dolci compresi.

Un weekend durante il quale i più famosi grillers italiani tra cui **Matteo Tassi e Luca Bini** si sfideranno a colpi di ricette esclusive e cotture estreme per conquistare una severa giuria internazionale: in palio il primato per questa tappa del campionato italiano di barbecue e la possibilità di partecipare ai campionati del mondo di Limerick, in Irlanda.

Dopo le giornate di Aprile dedicate all'orto, ecco dunque una nuova grande opportunità per rendere la nostra città un po' più internazionale.

Fare barbecue significa avere passione per il buon cibo e avere voglia di comunicare al mondo attraverso la cucina: Smoke on the Lake è quindi un'occasione d'incontro per conoscersi, sperimentare e condividere una passione che molto può raccontare anche del nostro territorio, grazie alla collaborazione con il **Comune di Varese** e associazioni locali come **Casbeno Calcio**.

Da sempre Agricola Home&Garden si fa portavoce di queste occasioni di aggregazione che sempre di più offrono l'opportunità di sviluppare una maggiore consapevolezza in termini di cultura green e del mangiare sano.

E per tutti quelli che amano gustare piuttosto che cucinare, per tutto il weekend sarà attivo uno stand gastronomico d'eccezione: Associazione Casbeno Calcio e Agricola Grill Team di nuovo insieme per deliziarvi con i sapori tipici della cucina BBQ.

Per i dettagli sull'intera manifestazione vi invitiamo a visitare la pagina dedicata a Smoke on the Lake sul sito di Agricola Home&Garden [cliccando qui](#). Informazioni aggiornate anche sulle pagine social [Facebook](#) e [Twitter](#).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

