

LE NUOVE FRONTIERE DEL **BBQ**: RITORNO ALLE ORIGINI

● lezione 1 21 aprile 2026

Focus sul BOVINO

Presentazione e panoramica
sui principali tagli del bovino



Caratteristiche, utilizzi e destinazioni
di cottura.

Preparazione delle attrezzature

- Gabbia
- Santamaria (tipologie di cottura
e gestione del fuoco)

● **Degustazione:**

Matambre (in pentola con latte e cipolle)
Falda
Tapa de Asado (Brisket)
Vacio (Bavetta)
Cima – ricetta Tasca Ripiena
Falsa Entraña – ricetta Treccia con Pancetta
Entraña con Chimichurri
Asado con Salsa Criolla

● lezione 2 5 maggio 2026

Focus sul SUINO

Presentazione dei tagli del suino
e loro utilizzo nelle diverse cotture



Caratteristiche, utilizzi e destinazioni
di cottura.

Preparazione delle attrezzature

- Gabbia
- Santamaria (tipologie di cottura
e gestione del fuoco)

● **Degustazione:**

Maialino alla Cruz
Matambre de Cerdo
Secreto
Abanico
Pluma
Bondiola con Salsa BMS
Solomillo con Chimichurri Piccante
Tomahawk di maiale

● **lezione 3 19 maggio 2026**

Focus su AGNELLO E POLLO

Presentazione dei tagli di agnello
e pollo per cotture alla brace e verticali



Presentazione dei tagli di agnello e pollo
per cotture alla brace e verticali.

Preparazione delle attrezzature

Gabbia

- Cruz
- Santamaria (tipologie di cottura
e gestione del fuoco)

● **Degustazione:**

Agnello alla Cruz

Coratella appesa

Coscio "alla Provenzal"

Costolette di agnello al Chimichurri

Pollo al Gancio

Pollo aperto con Salsa FAL

Pollo "alla Pizza"

Petto di pollo alla Fugazzeta



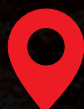
● **Consegna attestati**

Durante la lezione del 19 maggio
riceverai il tuo

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 14,30 alle ore 18,00 circa.

LOCATION



Magazzini IGEA CARNI

Via Ottorino Respighi, 10,
47043 Gatteo (FC)

Il corso di BBQ richiede un ambiente
semi-aperto, per cui consigliamo un
abbigliamento adeguato alla stagione.