

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.