



Comunicato stampa

Brescia, BBQ Expo 2025: le ricette del fuoco. Sei piatti per capire perché il barbecue non è una tecnica, ma un modo di stare al mondo

A Brescia al Brixia Forum, dal 29 marzo al 1° aprile, l'unica fiera in Italia dedicata all'arte del barbecue

(Brescia, 19 marzo 2025) – C'è chi pensa che il barbecue sia solo un modo per cuocere la carne e chi invece sa che è un rito, un tempo sospeso tra il calore della brace e la danza della fiamma, tra la pazienza dell'attesa e il morso perfetto. A BBQ Expo 2025, in programma a Brescia al Brixia Forum dal 29 marzo al 1° aprile, ospiti alcuni dei pit master che hanno proposto ricette che raccontano come il barbecue sia un'arte antica che ogni anno si rinnova.

Arrosto di Prime Rib affumicato: quando il tempo fa la differenza

Un pezzo di ribeye di manzo da quasi tre chili, olio d'oliva, rosmarino, timo e il giusto rub di spezie. Poi serve il tempo: tre ore di marinatura, un fuoco lento a 120°C, il fumo di hickory o pecan che avvolge la carne e la trasforma. Il Prime Rib affumicato di **Daniele Merli** è un manifesto: la pazienza premia, la brace non perdona, la carne giusta si scioglie in bocca. Si taglia a fette sottili, si serve con pure di patate o zucca, si abbina a una Imperial Double IPA, e tutto ha senso.

Rollè di pollo BBQ: croccantezza, acidità e un gioco di consistenze

Il pollo secondo **Davide Bigarella** non è una carne di serie B, il pollo è la scusa perfetta per imparare a cuocerlo bene. Il rollè parte da una sovra coscia disossata, un rub deciso di paprika, sale e pepe, la pelle all'esterno che diventa croccante con la giusta cottura indiretta a 150°C. Si serve con una salsa di yogurt greco, aceto di mele e timo. Il contrasto? Lo danno il ravanello, la freschezza dell'acetosella, il taglio netto tra il grasso e l'acidità. Un piatto che è un equilibrio sottile, come tutto quello che vale la pena assaggiare.

Polp Fiction Burger: il panino che sa di cinema e di brace

Domenico Barresi ha creato un hamburger che è un colpo di scena: il Polp Fiction Burger non è solo un gioco di parole, è la dimostrazione che un panino



può essere un'esperienza. Cottura perfetta, mix di ingredienti studiato per dare profondità al sapore, un equilibrio tra succosità e croccantezza che trasforma ogni morso in un monologo di Samuel L. Jackson. Da provare, perché i cult non si raccontano: si vivono.

Stinco di manzo in pasticcini: la potenza della carne, l'eleganza del boccone

Chi pensa che lo stinco di manzo sia solo un piatto rustico dovrà ricredersi. **Edith Mattiuzzo** lo trasforma in un'elegante esperienza gastronomica, giocando sul contrasto tra la carne sfilacciata e la croccantezza di un cestino di Parmigiano. Il segreto è nella cottura Hot & Fast: sei ore a 180°C su un grill a pellet, con un mix di Mesquite e Cherry per un'affumicatura intensa. Il riposo di un'ora prima di sfilacciare la carne fa la differenza. La polenta cremosa accoglie la carne succosa dentro cestini croccanti di formaggio stagionato, modellati con sapienza. Ogni boccone è un piccolo capolavoro di consistenze e sapori, un viaggio tra il fumo del barbecue e la delicatezza della tradizione italiana. A [questo link](#) il video (Courtesy Traeger Italia).

Baltimora Pit Beef: fuoco, attesa e precisione

Il Baltimora Pit Beef (ricetta classica del Maryland) è fuoco, attesa e precisione. Magatello di manzo, rub essenziale di sale, pepe e aglio, cottura a calore indiretto tra 150°C e 180°C con legni aromatici. A 55°C al cuore si ferma il tempo: riposo, coltello affilato, fette sottili. Si serve in un panino con Tiger Sauce, ma può diventare un vitello tonnato affumicato che cambia le regole del gioco. Ad proporlo **MarinoSmokeHouse**, il fisico quantistico diventato pit master.

Carne, sale e fuoco e la brace, un'orchestra silenziosa

Nessuna ricetta, nessun fronzolo. Solo carne, sale e fuoco. **Dr. Asado** non insegna, racconta. Diaframma, lombatello, bavette, flat iron steak—nomi ruvidi, sapori perfetti. La cottura è un istante, una decisione. Il fuoco è l'unico ingrediente, la brace un'orchestra silenziosa. Non c'è trucco, non c'è salsa. Solo una regola: ascoltare la carne, capire il momento, non sbagliare il gesto.

Questi sei piatti non sono solo ricette, sono un modo per capire che il barbecue è tecnica, materia, tempo e sensibilità.



Chi verrà a **BBQ Expo (29 marzo - 1°aprile)**, potrà scoprire i segreti di chi lavora con la fiamma, ascoltare le storie che ogni taglio di carne porta con sé. Perché il barbecue non è solo cibo: è un'idea di mondo, ed è un'idea che si condivide attorno al fuoco.

In allegato le ricette.

Ufficio Stampa BBQ Expo

Antonella Maia

antonella.maia@mirandola.net

cell 349 4757783