

Smoke on the lake 2023

Il 30/06 e l'1-2/07 torna in Agricola **Smoke on the lake**, l'evento più atteso dagli amanti del barbecue e della cucina outdoor. Dopo lo stop richiesto dalle norme di sicurezza, torna dopo 4 anni l'appuntamento davanti alle griglie e alle braci roventi.

[EVENTO POSTICIPATO]

Lo **Smoke on the lake** di quest'anno torna in una nuova veste. Non sarà più una competizione tra professionisti, ma l'occasione di avvicinare e far conoscere il variegato mondo del barbecue e della cucina outdoor alle famiglie, agli amici e agli appassionati di barbecue.

NON SOLO "GRIGLIATE"

Venerdì 30 giugno, sabato 1 e domenica 2 luglio durante lo **Smoke on the lake** sarà possibile assaggiare, conoscere e testare tante e diverse ricette **100% bbq** tutto cucinato rigorosamente sui barbecue acquistabili in Agricola. Insieme al pitmaster **Mirko Vincenzi,** protagonista della **BBQ Academy** di **Agricola**, scopriremo come cucinare un intero menu sulla griglia per stupire e deliziare la propria famiglia e gli amici in occasione di feste, ricorrenze e occasioni per passare del tempo insieme in allegria e convivialità.

Ma scopriamo nel dettaglio il programma di questa tre giorni di bbq, musica e divertimento nel verde.

IL MENU

(image)

IL PROGRAMMA

Si accenderanno le braci per la cena di **venerdì 30 giugno** e si continuerà a grigliare fino al pranzo di domenica 2 luglio.

Nella giornata di sabato la nostra cucina outdoor sarà operativa al 100% con una vasta scelta di piatti che sveleremo sui nostri social. **Nel pomeriggio assisteremo ad uno show cooking con il pitmaster Mirko Vincenzi che ci mostrerà tecniche e trucchi per cucinare un menu 100% sul barbecue.** Fuori dagli orari dei pasti sarà comunque operativo il bar con bevande e snack.

(image)

Nella giornata di Domenica sarà possibile partecipare ad **una divertente gara non competitiva di cucina outdoor**, a squadre di quattro, e mettersi alla prova con una ricetta a sorpresa. L'invito è quello di partecipare con i propri amici, la famiglia o anche con team improvvisati al momento con persone conosciute durante lo **Smoke on the lake**! Con omaggi a tutti i partecipanti. Verrà fornita una Mistery Box con tutto il necessario per gareggiare e mettersi in gioco!

(image)

La cucina sarà operativa fino a domenica, con un pranzo di chiusura della manifestazione e la promessa di rivederci al prossimo **Smoke on the lake** o ad una delle tante e diverse date **della nostra BBQ Academy**.

Venerdì 30 giugno

ORE 19:30 | APERTURA CUCINA

- Fast dinner con street food della tradizione. Salamelle, hot dog, panini ecc. ecc.

CENA & MUSICA DAL VIVO

- Concerto dell'Ortica Blues Band. Scatenatevi con il loro Rythm'n'Blues.

Sabato 1 luglio

DALLE ORE 12:00 | PRANZO

- Menu 100% bbq dall'antipasto al dolce. Scopri il menu sui nostri social.

ORE 17:00 | SHOW COOKING

- Dalle 17:00 partecipa allo show cooking "**BBQ: Dall'antipasto al dolce (pizza compresa)**" con Mirko Vincenzi. **ISCRIVITI QUI.**

CENA & MUSICA DAL VIVO

- Concerto degli Acoustika. Pronti a farvi emozionare con i grandi successi della storia della musica pop?

Domenica 2 luglio

ORE 10:00 | CONTEST

- Mettiti alla prova insieme al tuo team in una piccola gara non competitiva di cucina outdoor. Su quale piatto? Sarà una sorpresa! Non vi resta che scoprire cosa contiene la **Mistery Box,** quale ricetta dovrete replicare e mettervi in gioco! **ISCRIVITI QUI**

PRANZO

- Menu 100% BBQ e pranzo di chiusura.

BBQ & MUSICA NEL VERDE

Durante la serata di sabato 27 maggio, oltre ad appagare il palato grazie alla vasta offerta dello stand gastronomico, avremo occasione di deliziare le nostre orecchie con i capolavori della storia del pop e del rock degli **Acoustika** che eseguirà il suo repertorio dal vivo, immersi nella cornice verde dell'area feste di **Agricola Home & Garden.**

MANGIARE (A FIN DI) BENE

I proventi dell'evento andranno devoluti in beneficenza alla **Fondazione Giacomo Ascoli** che offre a bambini e adolescenti affetti da patologie onco-ematologiche assistenza medica e sostegno psicologico. Oltre ad essere di supporto alle famiglie attraverso la creazione di strutture ospedaliere e di accoglienza sempre all'avanguardia. **Partecipando allo Smoke on lake andremo, nello specifico, a sostenere il progetto "Il Faro" per la costruzione di una struttura di accoglienza a Varese per le famiglie con bambini ricoverati nel reparto di oncologia.**

Barbecue, musica, divertimento in fa lla ricetta dello **Smoke on the lake** di quest'anno. Vi aspettiamo numerosi!