

A Parma debutta la Nazionale Olandese dei Macellai al BBQ EXPO

DI JULIA MILLER

Parma. Tra vitello, carne alla griglia e tradizione artigianale, in occasione del BBQ Expo 2026 che si è tenuto dall'11 al 14 aprile a Parma il mondo della macelleria professionale ha incontrato quello del barbecue, con un evento -showcase che ha messo in scena quattro nazioni, quattro stili e una nuova protagonista: la carne di vitello.

Tra le iniziative più attese il quadrangolare dimostrativo organizzato dalla Nazionale Italiana Macellai ha trasformato il padiglione fieristico in un palcoscenico di competenza, identità e innovazione.

IL QUADRANGOLARE DEI MACELLAI

Il quadrangolare ha visto confrontarsi Italia, Spagna, Romania e, per la prima volta, Olanda. La Nazionale Italiana Macellai ha scelto Parma non solo come luogo di competizione ma come simbolo di un polo

internazionale della carne, con l'obiettivo dichiarato di portare proprio qui il Campionato Europeo 2027.

L'evento ha avuto un carattere non solo sportivo e tecnico, ma anche culturale e promozionale: attraverso le preparazioni realizzate dai macellai, le quattro nazioni hanno espresso il proprio stile gastronomico, valorizzando tagli, tecniche di lavorazione e tradizioni locali.

IL DEBUTTO DELLA NAZIONALE OLANDESE DEI MACELLAI

Tra le novità assolute, il debutto della Nazionale Olandese dei Macellai, un team appena costituito ma già inserito in un contesto internazionale di alto profilo. Il gruppo riunisce professionisti di lunga esperienza tra cui la famiglia Teekens, Johan van Uden ed Enzo Sisto, che hanno portato in campo competenze consolidate sulla selezione della materia prima e sulla sua valorizzazione.



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; La Nazionale Olandese Macellai, una squadra di professionisti che ha debuttato alla manifestazione "Outdoor Cooking" parmense
Nell'immagine da sx; Marlouck; Enzo; Johan; Adele; Eijmert



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; Le creazioni preparate dalla Nazionale Olandese Macellai. Piatti iconici con la carne di vitello del Gruppo Vandrie

zazione. Fondamentale per il loro ingresso sulla scena europea è stato il sostegno del Gruppo VanDrie, leader nella produzione di vitello, che ha fornito la carne di vitello utilizzata durante la gara, e di Ameco, partner tecnico e organizzativo.

VITELLO AL CENTRO DELLA SCENA: IL PONTE TRA BARBECUE E MACELLERIA

Una delle novità più significative dell'edizione 2026 è stata la scelta di puntare sul vitello e, in particolare, sulla carne di vitello olandese del Gruppo VanDrie. In molti concorsi internazionali le categorie prevedono carne bovina, suina e avicola, mentre in questo con-

testo si è voluto mettere al centro un taglio spesso sottovalutato per il barbecue. La manifestazione è diventata così un punto di incontro tra due mondi: da una parte il barbecue, vibrante, creativo e in continua evoluzione, dall'altra la macelleria tradizionale. Attraverso il lavoro dei macellai è stato dimostrato come il vitello possa adattarsi alla cottura alla griglia e come possano nascere preparazioni innovative, senza perdere identità e qualità.

LE CREAZIONI IN GARA: 3 PRODOTTI ICONICI

Durante il quadrangolare le quattro nazioni hanno presentato piatti e specialità a base di carne spesso pensati per raccontare un territorio, un'abitudine di consumo o un'evoluzione del gusto contemporaneo. Nel caso del team olandese si sono distinti alcuni prodotti che esprimono chiaramente la volontà di valorizzare il vitello in chiave moderna e riconoscibile.

OMAGGIO A VAN GOGH

Ispirato al celebre dipinto "I mangiatori di patate", si tratta di una patata svuotata e farcita con carne di vitello aromatizzata ai funghi porcini. La struttura ricor-

da una lasagna ma al posto della sfoglia si utilizza la patata. Il tocco finale è il formaggio olandese Old Amsterdam.

PEPERONI RIPIENI DI CARNE E FEGATO DI VITELLO

Un piatto che richiama le ricette tradizionali mediterranee e, in particolare, alcune declinazioni pugliesi. Il peperone ripieno unisce carne e fegato di vitello tritati con cipolla rossa, erbe mediterranee e aromi. Un ponte tra il gusto robusto del fegato e la dolcezza della verdura.

PATÉ DI VITELLO

Tipico della tradizione olandese, il paté di vitello è ottenuto da tagli selezionati di carne e fegato di vitello lavorati e amalgamati fino a raggiungere una consistenza liscia e spalmabile.

UNO SGUARDO AL FUTURO: EUROPA 2027 E IL RUOLO DI PARMA

Per il team olandese il debutto al BBQ Expo di Parma rappresenta l'inizio di un percorso nel circuito internazionale della macelleria. Il livello delle esibizioni e dei contenuti tecnici è stato riconosciuto formalmente con la candidatura ufficiale al Campionato Europeo 2027. Per la Nazionale Italiana Macellai invece, l'evento conferma la strategia di promuovere la macelleria come disciplina professionale, in dialogo con il barbecue e con il pubblico non specializzato. La scelta del vitello, la centralità del lavoro di taglio e la dimostrazione dal vivo hanno creato un formato nuovo: non solo gara, ma lezione pratica sulle materie prime e sulle tecniche di cottura.



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; La partecipazione della Nazionale Olandese al "Quadrangolare dei Macellai"