

## A scuola di barbecue: BBQ4All ti trasforma nel mago del grill

*La più grande community italiana, di oltre 20.000 grill lover, offre corsi specializzati, ebook e un sito sempre aggiornato con tutte le novità e i consigli degli esperti della cucina alla griglia.*

*Online anche uno store in cui poter acquistare le carni più pregiate al mondo; vendite record che hanno superato € 25.000 in un solo weekend*



*Terni, giugno 2017* – La passione degli italiani per l'arte culinaria è sempre più in aumento, lo si può evincere dal fatto che programmi TV e corsi di cucina riscuotono costantemente successo e interessano un crescente numero di persone.

Con l'arrivo dell'estate, **la stagione dedicata alla brace è ufficialmente iniziata**. Da oggi, per stupire amici e ospiti, è possibile seguire i consigli dell'esperto **Gianfranco Lo Cascio**, noto ai più come il **"Re del barbecue"** e fondatore del sito [BBQ4All.it](http://BBQ4All.it), il **primo ricettario online interamente dedicato al barbecue**.

I **grill lover** possono soddisfare ogni loro curiosità, entrando a far parte della **più grande community italiana sul barbecue** che conta **oltre 600.000 visitatori unici mensili** sul sito web, con **3 milioni e mezzo di page viste**, e **20.000 social fan**.

Su [BBQ4All.it](http://BBQ4All.it), ogni appassionato può trovare **ricette** sempre nuove, dagli arrosticini di agnello al *Bacon Bomb Explosion*, **recensioni** su ristoranti e posti consigliati (e non!) per soddisfare la propria voglia di griglia, **suggerimenti** su strumenti e materie prime scelte dallo staff, **video e articoli** che spiegano le tecniche professionali per realizzare eccellenti barbecue. Per finire, un **forum** in cui gli amanti della griglia possono dialogare e scambiarsi utili informazioni, aggiornamenti su **competition ed eventi** in cui poter vedere il team di BBQ4All all'opera e una sezione per scaricare gli **e-book** scritti da Gianfranco Lo Cascio.

Inoltre la community può comunicare attraverso **canali social sempre attivi** e con un **numero di fan in costante crescita**.

Gli appassionati della brace hanno anche modo di mettersi alla prova sul campo grazie a **BBQ4All University**, la scuola di cucina alla griglia che raccoglie le tecniche delle variegate culture gastronomiche di tutto il mondo e le unisce alla tradizione italiana.

La scuola organizza **corsi di barbecue** tenuti da **22 Coach** preparati e selezionati, in giro per tutta Italia. Durante le lezioni si imparano tutte le tecniche di taglio della carne, di pre-preparazione e di cottura sulla griglia. E' possibile partecipare a **corsi gratuiti "Essential" dedicati a chi parte da zero** e si avvicina per la prima volta al mondo del barbecue e a un'altra serie **a pagamento "Grill to perfection"**, per i più esperti, che sono suddivisi in **tre livelli** e permettono di approfondire i principali strumenti di cottura a fuoco vivo, i fondamenti delle cotture dirette e indirette, tutti i segreti di affumicatura, *seasoning* (aromatizzazione) ed *ember roasting* (cottura nella cenere). Vengono analizzate nel dettaglio anche la marinatura, la salamoia e le salse che sono il perfetto complemento per un barbecue memorabile.

Al termine degli incontri e delle lezioni, viene consegnato **l'attestato di Grill Master**, che garantisce e certifica un livello di preparazione che permette di sostenere ogni tipo di richiesta professionale, dai corsi ai catering. Un **esame di specializzazione** ulteriore consente poi di passare dall'altra parte della cattedra, diventando **Coach** a tutti gli effetti, **trasformando la propria passione in una vera professione**.

La partecipazione nel 2016 è stata da record con la nomina di oltre **2.500 nuovi Grill Master** che hanno affollato gli **oltre 170 appuntamenti** tenutisi in oltre 10 regioni in tutta Italia, dal Piemonte al Lazio, fino alla Calabria.

**BBQ4All** è anche un **e-commerce** (<http://megastore.bbq4all.it/shop/>) in cui i cultori di questa appassionante disciplina culinaria possono **acquistare tutto il necessario per realizzare il barbecue perfetto**. Particolare rilievo ha la selezione di **carni** disponibili per l'acquisto, **tra le più pregiate al mondo**: i tagli migliori di bovino e suino provenienti da Australia, Irlanda, Italia, Polonia e US. Lo store ha raggiunto da subito il cuore degli appassionati di carne superando i **€ 25.000 in un solo weekend** e continua a registrare **vendite da record**.

**L'interesse per BBQ4All**, recentemente **rilevata dalla media company nativa digitale Netaddiction** che ne ha acquisito la partecipazione societaria di maggioranza, è stato confermato anche dal recente successo sulla piattaforma di **crowdfunding Indiegogo** con il progetto **"Grill & Smoke to Perfection Masterclass"** che ha raggiunto **l'obiettivo di € 50.000** in pochi giorni dalla partenza della campagna online (che si è chiusa superando **80.000 € di raccolta**), durante i quali gli appassionati hanno prenotato in tempi record i video dei corsi disponibili e la serie completa delle video-lezioni è andata presto in sold out.

*Netaddiction è un editore italiano nativo digitale che da diciassette anni produce contenuti editoriali per il Web attraverso diverse testate verticali a target intrattenimento (Multiplayer.it, Movieplayer.it, iFood.it, Dissapore.com) e lifestyle (Bigodino.it, LegaNerd.com). Dal 2015 l'editore è entrato in società per la gestione del network HD, cui fanno riferimento il popolare sito di informazione di tecnologia ed elettronica di consumo, HDBLOG.it e il più giovane HDMOTORI.it, verticale sull'automotive. Nel luglio del 2016, Netaddiction ha ampliato la sua offerta editoriale video grazie alla partnership societaria con la casa di produzione video partenopea, Casa Surace Srl. Netaddiction ha una concessionaria pubblicitaria interna che la rappresenta sul mercato dell'advertising online. Il gruppo editoriale raggiunge mensilmente oltre 16 milioni di utenti unici (fonte Google Analytics) e circa il 22% degli utenti attivi su Internet in Italia (fonte Total Digital Audience – Audiweb). Oggi è tra le realtà imprenditoriali italiane più dinamiche e vivaci nel settore della new economy. L'azienda inoltre, opera anche nel settore dell'editoria cartacea, con diverse etichette tra cui Multiplayer Edizioni e iFood, sia in Italia che in Europa Occidentale e in quello del commercio elettronico, grazie all'e-commerce Multiplayer.com, storico store di riferimento per i geek italiani.*