



BARBECUE 1

Accessori per il barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Accessori per il barbecue](#)
- [Accessori indispensabili](#)
- [Piastre, griglie, spiedi](#)
- [Accessori per il cibo](#)

Accessori per il barbecue



Come ogni cucina, anche il barbecue necessita di strumenti accessori e di supporto pre essere utilizzato. Si va dai barbecue più piccoli e semplici, adatti per spazi ristretti come terrazze o balconi, a quelli imponenti da giardino, simili per complessità e funzionalità a cucine da esterni. Tutti necessitano alcuni accessori basilari per maneggiare le piastre, le griglie e i cibi, mentre la presenza di piani di supporto, spiedi ed altri accessori secondari varia in base al modello di barbecue scelto. La griglia, infatti, può raggiungere temperature elevatissime, e lo stesso vale per la carne che deve essere girata più volte sul fuoco per raggiungere una cottura omogenea. Dunque alcuni strumenti, come le pinze per il cibo e i supporti in materiale refrattario per le griglie sono imprescindibili. Qualunque accessorio si scelga di acquistare ed utilizzare, la corretta pulizia è fondamentale per garantire l'igiene e la resistenza del prodotto nel tempo. I vari strumenti vanno lasciati raffreddare e lavati accuratamente, con acqua e

sapone o solo acqua, a seconda del materiale.

Accessori indispensabili

Per poter cucinare con il barbecue non possono mancare pinze e tenaglie di varie forme, per poter girare sul fuoco sia la carne che il pesce, i formaggi, le verdure o i funghi. Altrettanto necessari sono, inoltre, alcuni supporti laterali in grado di resistere ad elevate temperature, come ad esempio in legno. La maggior parte dei barbecue presenta già incorporato almeno un supporto, ma in caso di necessità di più piani d'appoggio si può optare anche per dei carrelli da abbinare al barbecue. Le piastre e le griglie sono solitamente dotate di manici in materiale



isolante che permettono di maneggiarle senza il rischio di rimanere scottati. Poiché esse mantengono a lungo il calore accumulato anche dopo essere state tolte dalla fiamma, in caso non presentino i manici isolanti è bene munirsi delle apposite pinze per estrarle dal fuoco e appoggiarle sull'apposito ripiano. In caso di barbecue a legna o a carbonella sono necessarie, inoltre, apposite pinze per sistemare i blocchi di legna o di carbonella durante la combustione.

Piastre, griglie, spiedi



Per cuocere i cibi sulla fiamma del barbecue si può scegliere tra tre tipologie di supporti, a seconda della pietanza che si desidera preparare e del tipo di cottura necessaria: essi sono la piastra, la griglia e lo spiedo. La griglia permette di cucinare in modo leggero e con pochi grassi, poiché essi, sciogliendosi durante la cottura, vanno a colare sulla fiamma e non vengono quindi riassorbiti dai cibi. Se però si vuole evitare la caduta dei succhi di cottura sul fuoco, che potrebbe provocare fiamme improvvise, è possibile posizionare due griglie una sopra l'altra. La piastra invece, realizzata solitamente in acciaio inox o in pietra, permette la conservazione dei succhi di cottura sul piano di cottura, che vengono in parte riassorbiti dal cibo e possono essere utilizzati per la marinatura. Le pietanze che ne derivano

sono più grasse di quelle preparate sulla griglia, ma spesso dal sapore più intenso. Infine, è possibile abbinare alla griglia o alla piastra anche alcuni spiedi per la carne, utilizzandoli da soli o in contemporanea con gli altri supporti. Barbecue più complessi permettono la cottura contemporanea su più supporti, e presentano anche fornelli accessori a gas per abbinare alla cottura su barbecue anche quella tradizionale.

Accessori per il cibo

Accanto ad alcune pinze per maneggiare il cibo, ci si può avvalere di alcuni strumenti in più per maneggiare le pietanze, in modo da poterle preparare con la massima precisione. Tra essi troviamo innanzitutto le spatole che servono a togliere dal fuoco in fretta i cibi, soprattutto quelli dalla consistenza poco solida come i formaggi che tendono a fondere durante la cottura. Possono essere acquistati in varie dimensioni, per avere sempre a disposizione lo strumento più adatto all'occasione. Altro accessorio importante è il pennello barbecue, che permette di applicare sul cibo in cottura in modo uniforme i succhi della marinatura, garantendo così un sapore più ricco. È importante che i vari strumenti scelti abbiano l'impugnatura in materiale



isolante ed un manico lungo, per evitare di dover avvicinare troppo le mani alla piastra e alla fiamma. E' possibile trovare, nei negozi specializzati, anche un wok per barbecue, solitamente in ghisa, utile per ricette tipiche della cucina cinese. Come ulteriore garanzia di sicurezza, particolarmente consigliati soprattutto ai principianti, si possono indossare dei guanti isolanti, che proteggono dall'eccessivo calore. Immaneabile, inoltre, la classica forchetta da barbecue, anch'essa con manico lungo, per girare agevolmente la carne e controllarne lo stato di cottura. Un ulteriore strumento utile soprattutto a chi ancora ha poca dimestichezza con la cucina su barbecue è il termometro per cibi, che permette di verificare la temperatura interna della pietanza in preparazione e riconoscere così il momento giusto per toglierla dal fuoco. Una volta terminata la cottura la griglia o la piastra possono essere appoggiate direttamente sul carrello, oppure ci si può servire di appositi vassoi e ciotole di varie dimensioni. Anche gli strumenti da cucina devono essere appoggiati in contenitori per poter essere subito riutilizzati, o anche lasciati sul ripiano refrattario a raffreddare prima della pulizia se hanno terminato la loro funzione.

Barbecue a carbonella

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue a carbonella](#)
- [Utilizzo della carbonella](#)
- [Ciminiera di accensione](#)
- [Manutenzione](#)

Barbecue a carbonella



Tra i vari tipi di barbecue in commercio, quello a carbonella è uno dei più diffusi grazie alla sua maneggevolezza e alla sua facilità di utilizzo. Esso, infatti, è pensato per poter essere trasportato con facilità ed installato ovunque, anche per pic nic improvvisati al di fuori del proprio giardino. Semplice da montare e smontare, è in grado di raggiungere in pochissimo tempo i 500° e permette di preparare cibi in velocità e semplicità. Sono preferibili i modelli in acciaio o in ghisa piuttosto che quelli in alluminio: i ferri più spessi e il materiale più pesante consentono, infatti, una migliore distribuzione di calore mentre la ghisa permette di conservare a lungo il calore prodotto anche dopo la fine della combustione. Di contro, il barbecue in alluminio, solitamente di dimensioni ridotte e prezzo più contenuto, è ideale per chi desidera trasportarlo in modo pratico e veloce. La scelta deve essere poi valutata in base

alle necessità, all'utilizzo che si prevede di fare del prodotto e alle quantità di cibo che si desidera poter preparare ogni volta.

Utilizzo della carbonella

Per realizzare il barbecue in tutta sicurezza è necessario conoscere bene il corretto utilizzo della carbonella per la combustione. Essa deve essere stesa in uno strato spesso qualche centimetro nel vano al di sotto della griglia, lungo tutta la sua superficie, per trasmettere il proprio calore in modo omogeneo. E' importante procurarsi i prodotti appositi per l'accensione della carbonella ed evitare sempre di accendere o ravvivare il fuoco con l'alcol o altri materiali facilmente



inflammabili: esse potrebbero sprigionare fiamme improvvise e molto pericolose, soprattutto con l'esposizione ai venti, che è praticamente inevitabile durante la cottura all'aperto. Prima di iniziare a cuocere i cibi occorre aspettare che il fuoco si sia spento ed i tizzoni siano rossi ed incandescenti, ricoperti da uno strato di cenere, mentre dopo l'utilizzo bisogna aspettare che la carbonella sia completamente spenta prima di buttarla via. Il momento adatto per la cottura è caratterizzato, infatti, dalla totale assenza di fiamme e fumo nell'aria. E' consigliabile evitare di lasciare la carbonella nell'apposito vano del barbecue a lungo dopo l'utilizzo, perchè nel tempo potrebbe avere effetti corrosivi che danneggerebbero il barbecue stesso. La carbonella non ancora utilizzata va conservata in luoghi asciutti e secchi, poiché tende ad assorbire umidità facilmente divenendo inutilizzabile.

Ciminiera di accensione



Accendere la carbonella può rivelarsi un'operazione meno semplice del previsto: se si sbagliano la disposizione della carbonella, le sue quantità o quelle dell'apposito liquido infiammabile il risultato potrebbe essere molto fumo e uno sgradevole odore di materiale chimico nell'aria. Per ovviare a queste difficoltà, che potrebbero presentarsi soprattutto a chi è inesperto, esistono sul mercato vari tipi di ciminiera di accensione. Esse sono costituite da un largo cilindro in acciaio aperto ai due lati, con una griglia conica all'interno e maniglie in materiale isolante per maneggiarlo in completa sicurezza. Dopo aver posizionato la ciminiera sul piano del barbecue, è sufficiente inserire nella parte inferiore della carta di giornale e nella parte superiore la carbonella. La carta, bruciando, porta in combustione anche la carbonella sovrastante in pochi minuti. Dopo qualche altro minuto le fiamme si spengono e a quel punto si può versare la carbonella, ormai divenuta brace, direttamente sul piano di combustione del barbecue ed iniziare

a cucinare. Il metodo risparmia così le difficoltà relative all'accensione e garantisce l'assenza di fastidiosi fumi durante la fase di combustione. La ciminiera raggiunge temperature elevatissime, quindi è bene, nonostante le maniglie isolanti, maneggiarla indossando guanti isolanti e stare attenti a non appoggiarla, subito dopo l'utilizzo, su materiali infiammabili.

Manutenzione

Il barbecue a carbonella richiede pochissime operazioni di manutenzione, semplici ma importanti per preservarne il funzionamento e la lunga durata. Esse riguardano



prevalentemente le operazioni di pulizia: le griglie vanno pulite ogni volta dopo l'utilizzo, rimuovendo inizialmente le parti di cibo rapprese ed il primo strato di grasso colato su griglia o piastra. Una volta che esse si sono completamente raffreddate si possono poi estrarre per completare la pulizia a fondo con apposite spatole. I residui infatti, se rimasti rappresi, rischiano di non essere più rimovibili e di alterare il sapore dei cibi cotti successivamente, senza contare il fattore anti igienico che i residui di cibo non rimossi comportano sullo strumento di cucina. Per lo spegnimento della carbonella occorre evitare di versarci sopra dell'acqua, che potrebbero a lungo andare far ossidare il piano in acciaio o alluminio, ma allo stesso tempo una volta che le braci si sono raffreddate vanno rimosse dal barbecue, che altrimenti a lungo andare ne risulterebbe rovinato. E' sufficiente toglierle e ripulire il ripiano per renderlo pronto al prossimo utilizzo, senza sfregare la superficie con prodotti abrasivi che potrebbero assottigliare lo strato refrattario del barbecue.

barbecue a gas

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue a gas](#)
- [Funzionamento](#)
- [Tipi di cottura](#)
- [Scelta](#)
- [Accessori](#)
- [Posizionamento](#)
- [Manutenzione](#)
- [Prezzi](#)

Barbecue a gas



Sempre più amato per via della sua facilità di utilizzo e per il sapore unico che regala ai cibi, il barbecue a gas è l'indiscusso protagonista dei pranzi estivi all'aria aperta. La varietà di cibi e pietanze che vi si possono cucinare è sorprendentemente alta, tra carni cotte alla griglia o su pietra lavica, pesce, formaggi, funghi ed ogni tipo di verdura. Il barbecue a gas è particolarmente indicato per chi prevede di farne un utilizzo frequente, giacché ha un costo più elevato rispetto al barbecue alimentato a carbonella o a legna, ma ha il vantaggio di

richiedere meno manutenzione nel corso del tempo e garantire la facilità di utilizzo. I costi di alimentazione, inoltre, sono nettamente inferiori.

Funzionamento

Il barbecue a gas viene alimentato da bombole di gas che lo rendono pesante, e dunque poco maneggevole, ma che gli permettono di raggiungere i 250° in pochissimo tempo. Una volta acceso, i bruciatori producono calore che passando attraverso appositi elementi conduttori trasmettono la temperatura in modo uniforme alla superficie sulla quale viene posizionata la griglia di cottura. I barbecue di qualità migliore sono dotati di due bruciatori separati, che permettono di tenere maggiormente sotto controllo la temperatura e regolarla a proprio piacere. La qualità del barbecue si riscontra anche al



momento della cottura: un barbecue scadente sprigionerà fastidiosi fumi e fiamme molto alte man mano che i succhi di cottura della carne o del pesce scendono verso la fonte di calore, mentre un buon barbecue riuscirà a produrre solamente un lieve fumo che aromatizza il cibo.

Tipi di cottura



I barbecue a gas consentono di cuocere il cibo scegliendo tra tre diversi sistemi: su griglia, su piastra o su fiamma viva. Solitamente la griglia è in acciaio o ghisa, in quanto ottimi conduttori di calore, ed è provvista di manici in materiale isolante che permette di maneggiarla in tutta sicurezza. Essa consente la colatura del grasso, dunque per insaporire i cibi è consigliata una particolare attenzione alla stesura uniforme della marinatura. La piastra in pietra naturale o roccia lavica, al contrario, non consente la colatura, dunque è preferibile per cibi non troppo grassi ed è meglio evitare l'aggiunta di molti prodotti per insaporire. Essa può essere utilizzata anche per cuocere i cibi e mantenerli al caldo a lungo una volta rimossi dalla fiamma diretta. Alcuni modelli offrono poi la possibilità di utilizzare una

cappa per creare un forno all'aperto. Alcuni modelli presentano inoltre fornelli laterali, sui quali cuocere normalmente altri cibi in pentola.

Scelta

La scelta del barbecue a gas deve essere compiuta tenendo conto di alcuni fattori oltre a quello economico: essi riguardano le prestazioni ed il consumo. Barbecue di qualità scadente, infatti, non comportano solo una maggiore difficoltà in caso di cottura e l'eccessiva produzione di fumo, ma anche una riduzione della longevità del prodotto ed un aumento dei costi di alimentazione per una buona resa. La struttura deve quindi presentarsi solida e resistente, mentre i tempi di riscaldamento devono essere rapidi, indicativamente di pochi minuti, per evitare sprechi di energia e distribuzione non uniforme del calore. Per cucinare in tutta sicurezza è importante assicurarsi, al momento dell'acquisto, che la fiamma del bruciatore sia protetta da succhi e grassi che colano durante la cottura: se essi entrano in contatto diretto, infatti, provocano fiamme alte e soprattutto la dispersione nell'ambiente di idrocarburi dannosi per l'uomo e spesso anche cancerogeni. Le finiture delle varie parti devono essere precise e curate, in modo da garantire il totale isolamento termico. Per quanto tentati dalla scelta di modelli compatti che occupino poco spazio, occorre tenere presente che le griglie devono essere poste ad almeno dieci centimetri dalla brace e dalle altre fonti di calore, sempre per evitare la produzione di sostanze dannose.

Accessori

Sul mercato si trovano un'infinità di prodotti accessori da utilizzare durante la cottura, più o meno utili, da scegliere in base alle proprie esigenze e, di volta in volta, in base al tipo di pietanza che si sta preparando. Innanzitutto non può mancare una griglia a libretto, sulla quale cuocere la carne o il pesce. Per evitare che gli alimenti si impregnino dell'odore e del sapore del cibo cotto precedentemente è bene procurarsi almeno due griglie, una da destinare alle carni e una per i vari tipi di pesce. Durante tutto il tempo della cottura, date le temperature estremamente elevate che la griglia può raggiungere, è bene indossare dei guanti non infiammabili che permettono di maneggiare gli attrezzi senza paura di pericolose ustioni. Per maneggiare il cibo da mettere sulla griglia e girarlo per controllare la cottura sono fondamentali forchettoni per la carne e il pesce e delle spatole di varie dimensioni, per i funghi, i formaggi e le verdure. Molto utili anche i pennelli per distribuire uniformemente sul cibo le marinature durante la cottura. Per la carne sono particolarmente adatti, inoltre, gli spiedini in acciaio dal manico in legno, mentre per depositare i cibi appena dopo la cottura sono disponibili degli appositi taglieri che permettono alla carne o al pesce di conservare i succhi di cottura. Per i più inesperti si consiglia almeno all'inizio l'utilizzo dei termometri per alimenti, che permettono di stabilire con facilità quanto il cibo ha raggiunto la giusta temperatura interna. A questo punto occorrono coltelli da cucina grandi ed affilati, soprattutto per la carne, ed il pasto è pronto. Importanti poi le spazzole apposite per la pulizia delle griglie, che permettono la rimozione dei pezzi di cibo rimasti attaccati già a caldo, rendendo quindi più facile l'operazione.

Posizionamento

Prima di acquistare il barbecue è fondamentale avere le idee chiare riguardo all'utilizzo che se ne ha intenzione di fare. I prodotti tra i quali scegliere sono infatti tantissimi, dalla piccola griglia che può essere tranquillamente essere utilizzata negli interni a vere e proprie cucine esterne da realizzare in ampi giardini. Le dimensioni della griglia devono essere proporzionali alla quantità di cibo che, in media, si ha intenzione di preparare di volta in volta: non avrebbe senso procurarsi un barbecue di dimensioni notevoli per pasti solitari o per appena due persone. Per il barbecue a gas si può dunque optare o per l'inserito in piani cottura fissi o per l'inserito su carrelli mobili, più piccoli ma più maneggevoli. Mentre l'inserito fisso all'interno di una cucina per esterni deve essere rigorosamente posizionato da esperti, il carrello mobile permette di valutare di volta in volta il posizionamento: sotto un portico se si rischia di farsi cogliere dalla pioggia, a cielo aperto se invece la giornata è priva di nubi. In generale vanno evitate esposizioni a venti troppo forti, che renderebbero la fiamma e lo spargimento dei fumi difficili da controllare. In entrambi i casi il barbecue a gas può anche essere collegato ad un normale fornello per alimentarlo. Alcuni modelli di barbecue offrono la possibilità di applicarvi sopra particolari cappe che li trasformano in grandi forni, per possibilità di cottura ancora più varie. Piccoli barbecue a gas possono essere posizionati anche su balconi, posto che i fumi non vadano ad infastidire eventuali condomini dei piani superiori: si consiglia di adottare questa soluzione in abitazioni singole e non troppo vicine a finestre e balconi di eventuali vicini.

Manutenzione

Le principali opere di manutenzione del barbecue a gas devono essere rivolte alle bombole di alimentazione: esse devono essere controllate regolarmente, anche in caso di non utilizzo del barbecue per lungo tempo, ed occorre assicurarsi sempre del livello di gas in esse contenuto. Essendo il barbecue pensato per lunghe esposizioni agli agenti atmosferici, scegliendo prodotti di qualità il problema della ruggine non dovrebbe presentarsi; è bene però controllare quando si utilizza il prodotto, e in caso di residenza in ambienti molto umidi è consigliabile optare per barbecue in acciaio inox. La pulizia delle griglie è importante per il corretto mantenimento dell'igiene e per evitare che il cibo che si sta cuocendo assuma il sapore di quello preparato la volta precedente. Essa deve avvenire subito dopo l'utilizzo, per evitare che i residui di cibo si incrostino e diventino molto difficoltosi da eliminare. Il primo passaggio della pulizia è consigliabile che venga svolto ancora a caldo, quando è più facile eliminare i residui e il grasso colato durante la cottura poiché non ancora rappreso. Con le apposite spazzole si penserà poi a rifinire la pulizia una volta che le griglie si sono raffreddate e possono essere maneggiate in tutta tranquillità. L'intero sistema di alimentazione va controllato accuratamente almeno una volta l'anno e le bombole vuote vanno sostituite subito.

Prezzi

Il prezzo del barbecue a gas varia molto a seconda delle dimensioni e della qualità dei materiali utilizzati. Esso è più costoso del barbecue a legna o a carbonella, ma nel tempo permette un notevole risparmio dal punto di vista dei consumi. A far aumentare il prezzo contribuiscono solitamente la presenza di griglia e piastre aggiuntive, la presenza di fornelli laterali sui quali cuocere in modo tradizionale, la presenza di una eventuale cappa da utilizzare sopra al barbecue per ottenere una cottura simile a quella ottenibile in forno. Anche il materiale influisce notevolmente sul prezzo finale, ma in questo caso è bene guardare più alla qualità che all'immediata convenienza: se il barbecue dovesse ossidare, per esempio, non sarebbe più utilizzabile e andrebbe sostituito. Per questo, soprattutto a chi vive in zone particolarmente umide e salmastre, si consigliano barbecue in acciaio inox. I barbecue di grandi dimensioni, con posizionamento fisso e collegati ad un sistema di fornelli, possono arrivare a costare quanto una tradizionale cucina da interni, giacché le funzionalità sono pressoché le stesse o talvolta perfino maggiori.

Barbecue a legna

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue a legna](#)
- [Barbecue a legna in muratura](#)
- [Accensione e utilizzo](#)
- [Barbecue a legna con preaccensione a gas](#)
- [Scelta del barbecue](#)
- [Barbecue a legna fai da te](#)
- [Scelta del legno](#)
- [Manutenzione](#)

Barbecue a legna



Il barbecue a legna è il prodotto ideale per cucinare all'aperto in modo saporito e del tutto naturale. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, le varietà di pietanze che si possono preparare con il barbecue a legna sono moltissime: dalla carne al pesce, passando per ogni tipo di formaggio, funghi o verdure. Alcuni prodotti sono corredati da fornello a gas, che permette di abbinare alla cottura su griglia cotture tradizionali, anche se sono più comuni i prodotti funzionanti con un unico sistema di alimentazione. Ormai un simbolo di pasti in compagnia, il barbecue è immancabile nel giardino di chiunque ami trascorrere giornate in compagnia all'insegna del buon cibo e della convivialità. Rispetto ai barbecue a gas o a carbonella, quello a legna costituisce un metodo economico, semplice e naturale per cucinare all'aperto, con un combustibile non inquinante e in grado di insaporire le carni e i vari altri cibi in cottura. Mobile o in muratura, può essere acquistato in diverse

dimensioni a seconda delle esigenze e dell'utilizzo che si intende farne. Per quanto riguarda i barbecue a legna in muratura, essi vanno preferibilmente posizionati lontani da finestre o confini con altre proprietà ed al riparo da raffiche di vento, mentre i barbecue in acciaio possono avere diverse dimensioni ed i modelli più piccoli possono essere posizionati anche su terrazze e balconi di medie dimensioni.

Barbecue a legna in muratura

Il barbecue a legna in muratura non è più un prodotto esclusivamente di uso professionale, al contrario esso è sempre più diffuso nelle case grazie alle sue caratteristiche di efficienza, facilità di utilizzo ed ottima resa. Anziché ingombrante, le infinite possibilità di rifiniture dal punto di vista estetico fanno sì che esso venga considerato un piacevole elemento decorativo per ogni giardino. Sul barbecue a legna in muratura è possibile cuocere i cibi in svariati modi: allo spiedo, su piastra, su griglia o anche su fiamma viva. In tutti e tre i casi è importante la scelta della legna più adatta, per avere una buona combustione e dunque un riscaldamento omogeneo e controllato della piastra o della griglia in utilizzo. La griglia è consigliata qualora si desideri preparare cibi meno grassi, in quanto essi colano al di sotto del piano cottura man mano che si disciolgono; la piastra invece è molto utile perchè una volta tolta dal fuoco è in grado di mantenere caldi i cibi ancora a lungo. Le dimensioni del barbecue in muratura possono variare molto, a seconda che se ne voglia fare un utilizzo domestico o professionale e a seconda della quantità di cibo che si desidera preparare alla volta. Esso offre inoltre la possibilità di utilizzarlo come forno a legna, per cibi saporiti, sani e naturali preparati "come una volta".



Accensione e utilizzo



Il barbecue a legna è di utilizzo semplice ma non immediato per chi si avvicina ad esso per la prima volta. Le prime accensioni possono comportare qualche difficoltà e spegnimenti, ma è facile imparare a compiere le dovute manovre correttamente. Innanzitutto occorre assicurarsi che la griglia ed il ripiano della legna siano posti in posizione riparata dal vento, che altrimenti potrebbe spegnere la fiamma. In caso di griglie "improvvisate" all'aperto, senza supporto, è sufficiente costruire un riparo con sassi o mattoni. Per la fase di accensione è consigliabile utilizzare blocchi di legna non troppo grandi e precedentemente essiccati, che prendano fuoco con facilità, e man mano aggiungere i pezzi di dimensioni maggiori. La scelta della legna è importante perchè se umida o resinosa rischia di non prendere fuoco con facilità o di produrre troppo fumo, che sarebbe dannoso per la salute di chi, cucinando, sarebbe costretto ad aspirarne in gran quantità e che rovinerebbe il sapore dei cibi in cottura. Una volta che il fuoco è stato stabilizzato e la piastra si è

riscaldata a sufficienza è necessario ripassarla con un leggero strato d'olio che permetta ai cibi di non

restarvi incollati, dopo di che è possibile iniziare la cottura. In alternativa è possibile utilizzare prodotti che facilitino l'accensione, anche se sarebbe meglio evitare per ottenere una preparazione più salubre e naturale. La quantità di legna utilizzata durante la combustione deve essere proporzionale alle dimensioni del barbecue ed alla quantità di cibo che si sta cucinando: una fiamma troppo piccola, infatti, non riuscirebbe a cuocere la carne o il pesce in tempi ristretti mentre una fiamma troppo grande per cuocere poco cibo comporterebbe un inutile spreco di legname e un'eccessiva produzione di fumo, senza contare che il cibo si brucerebbe all'esterno rimanendo pressoché crudo all'interno.

Barbecue a legna con preaccensione a gas

Dato l'utilizzo non sempre immediato del barbecue alimentato a legna, specie per chi si appresta ad utilizzarlo per le prime volte, sul mercato sono disponibili vari modelli con preaccensione a gas, per chiunque non volesse rinunciare né alla comodità né alla cucina naturale fatta su legna. Questi modelli prevedono l'utilizzo di bombole di gas, che generano l'accensione, mentre per mantenere l'alimentazione della combustione è sufficiente utilizzare la legna e dunque spegnere il gas: ecco dunque risolto il problema delle difficoltà che si possono presentare al momento dell'accensione con legna, senza però dover rinunciare alla cottura tradizionale ed al sapore dei cibi aromatizzati dal fumo della combustione legnosa. Questo tipo di prodotto non è ancora molto diffuso sul mercato, per via della doppia alimentazione che richiede uno spazio maggiore, in cambio di un vantaggio solo iniziale, ma ad ogni modo è possibile trovarlo facendo richiesta nei punti vendita specializzati.

Scelta del barbecue

Per scegliere il barbecue a legna più adatto è importante prestare attenzione alla qualità del prodotto, ma anche alle proprie esigenze. Bisogna infatti valutare la frequenza con la quale si prevede di utilizzarlo, e per quante persone si andrà a cucinare. Se, infatti, si suppone un utilizzo sporadico e per poche persone è preferibile optare per un barbecue in acciaio che sia facilmente riponibile al riparo da agenti atmosferici quando non utilizzato, e che non occupi troppo spazio. Molti presentano anche le gambe ripiegabili, costituendo dunque un ingombro minimo. Al contrario, se si pensa di utilizzarlo spesso e si prevede la necessità di cucinare per molte persone alla volta l'ideale è il barbecue in muratura, di dimensioni maggiori, funzionale e allo stesso tempo decorativo. In entrambi i casi per l'utilizzo è bene assicurarsi un posizionamento al riparo da vento o agenti atmosferici che potrebbero danneggiare il prodotto o impedirne l'utilizzo. Per quanto riguarda il barbecue in acciaio, se si vive in zone particolarmente umide e salmastre è preferibile che il materiale sia acciaio inox per evitare possibili fenomeni di ossidamento.

Barbecue a legna fai da te

Con un po' di pazienza e di pratica, è possibile costruire in modo autonomo il proprio barbecue da giardino in muratura, con il vantaggio di poter scegliere le dimensioni che più si adattano alle proprie esigenze e

anche al proprio giardino, particolari estetici compresi. Per realizzare il progetto però è consigliabile avere prima qualche esperienza in piccole costruzioni in muratura più semplici, per evitare imprecisioni che potrebbero precludere la buona riuscita dell'opera. Si parte dalla costruzione delle quattro pareti della base, sopra le quali verrà poi realizzato il piano per il fuoco. Esso deve essere rivestito di terracotta o altri materiali refrattari, per evitare il surriscaldamento. A questo punto non resta che costruire il piano di cottura e la cappa di protezione dal vento sopra, posizionando infine il tutto sulle fondamenta costruite nel terreno. Per garantire una lunga conservazione del barbecue anche dal punto di vista estetico è consigliabile ricoprirne le pareti esterne con una apposita vernice resistente agli agenti atmosferici.

Scelta del legno

Per la giusta combustione è importante che la legna prescelta sia adatta. Per questo è consigliabile essere sempre a conoscenza della provenienza della legna che si sta utilizzando, evitando accuratamente prodotti trattati, verniciati, o miscugli legnosi come tavole di compensato, tenuti uniti con leganti e colle. Nei fumi, utili per insaporire i prodotti, si accumulerebbero infatti anche le sostanze nocive. La legna deve inoltre essere stata precedentemente fatta essiccare, altrimenti la combustione sarebbe resa difficoltosa dalla presenza di umidità. Particolarmente indicata risulta la legna degli alberi da frutto, che rilascia un odore in grado di conferire un gradevole aroma al cibo. Non è necessario eccedere con la legna in combustione e l'altezza della fiamma, infatti anche la brace che si forma man mano che la legna si consuma contribuisce a riscaldare efficacemente il piano cottura.

Manutenzione

Il barbecue a legna, sia esso un modello mobile in acciaio o uno più imponente costruito in muratura, non necessita di particolari operazioni di manutenzione se non quelle legate alla pulizia ed al mantenimento dell'igiene, come per ogni strumento di cucina. La pulizia delle griglie e delle piastre va effettuata ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che il cibo in cottura si impregni del sapore del precedente. Appena terminata la cottura, a griglia ancora calda, si può provvedere alla pulizia delle parti rimaste attaccate alla griglia, mentre occorre attendere il completo raffreddamento per completare la minuziosa pulizia. Per quanto riguarda il piano di supporto per la legna, è consigliabile rimuovere le ceneri, dopo il loro raffreddamento, ogni volta dopo l'utilizzo del barbecue per evitare che il vento le disperda nell'ambiente circostante. Mentre il barbecue in acciaio non necessita di alcun altro tipo di manutenzione, per il barbecue in muratura è preferibile provvedere di tanto in tanto alla stesura di uno strato di vernice per esterni che protegga il prodotto dall'effetto dell'esposizione continua ai raggi solari.

Barbecue a pellet

In questa pagina parleremo di :

- [Il barbecue a pellet](#)
- [Il pellet](#)
- [Vantaggi e svantaggi del barbecue a pellet](#)
- [Pulizia e manutenzione](#)

Il barbecue a pellet



Il barbecue a pellet offre un metodo di combustione del tutto sicuro, ecologico e dal bassissimo consumo. Grazie a queste qualità il prodotto va diffondendosi sempre di più, specialmente nella versione a piccole dimensioni, molto pratico ed utilizzabile anche su balconi e terrazzi. Si tratta di un barbecue facile da montare e smontare dalla linea moderna, che molti produttori forniscono anche in versioni colorate e sgargianti. Solitamente in acciaio o alluminio, il barbecue a pellet è dotato di doppie pareti per la camera di combustione, così da proteggere le pareti esterne dal surriscaldamento. Alcuni modelli presentano dei canalizzatori che convogliano i fumi verso il retro e da qui verso l'esterno del barbecue, in modo da eliminarne l'eccessivo afflusso sul cibo in cottura e la fastidiosa propagazione nell'area

circostante. Solitamente i barbecue a pellet presentano dimensioni ridotte, pertanto sono diffusi per balconi o terrazzi ma anche per barbecue fuori porta, data la facilità di ripiegare il prodotto e la praticità del pellet, che non ingombra e non ne servono grandi quantità. Per questa ragione il barbecue a pellet è indicato per cucinare e mangiare in compagnia, ma non è adatto ad occasioni con moltissime persone, nelle quali sono invece preferibili barbecue di maggiori dimensioni.

Il pellet

Il pellet è un ottimo combustibile, perchè economico e dal ridottissimo impatto ambientale. E' particolarmente indicato per il barbecue perchè permette di produrre calore in poco tempo, con limitata produzione di fumi e necessità di piccole quantità per generare ed alimentare la combustione. Esso è ricavato dagli scarti della lavorazione in legno, essiccati e pressati insieme in piccoli cilindri. In questo modo il prodotto non produce scarti ed



è totalmente naturale. Per queste ragioni il suo costo è contenuto, anche se nel corso degli anni ha subito diverse oscillazioni sia in rialzo che in ribasso e non sempre è facilissimo da reperire. Esso produce pochissima cenere residua, che ad ogni modo è bene eliminare dal barbecue una volta terminato l'utilizzo. Il pellet è particolarmente indicato per alimentare piccoli barbecue in quanto è molto facile trasportarlo e ne bastano piccole quantità per produrre il calore necessario a cuocere il cibo per un piccolo gruppo di persone.

Vantaggi e svantaggi del barbecue a pellet



La scelta di un barbecue alimentato con il pellet comporta numerosi vantaggi: innanzitutto il ridotto costo del materiale, che produce una forma di energia pulita e perfino meno inquinante della legna normale. Esso conserva inoltre un maggiore potere calorifero: il legno normale, infatti, seppure essiccato conserva sempre parte dell'umidità interna, che ostacola la combustione, così come la corteccia. Parte del calore prodotto dal legno serve dunque ad autoalimentare la combustione e va sprecato ai fini del riscaldamento delle piastre e delle griglie del barbecue. Al contrario, il pellet produce calore con pochissimi sprechi ed è per questo necessario in quantità

nettamente minori. La cottura su barbecue a pellet è particolarmente sana in quanto i grassi di cottura sciogliendosi non colano sulla fiamma, dove trasformandosi in fumi costituirebbero elemento inquinante, ma al contrario vengono convogliati in appositi sacchi di raccolta laterali. Ciò facilita anche la pulizia a fine cottura. L'assenza di fiamma libera e l'accensione automatica di alcuni modelli elimina inoltre il rischio di incendi ed ustioni di chi sta cucinando a contatto ravvicinato. La forma in piccoli cilindri lo rende inoltre più pratico, sia da trasportare che da conservare. Di contro, è più difficile riconoscerne la buona qualità rispetto alla legna, e non sempre è reperibile ovunque, anche se sta diventando sempre più diffuso.

Pulizia e manutenzione

Il barbecue a pellet necessita di pochissima manutenzione, soprattutto per il fatto che, quando non utilizzato, può essere facilmente ripiegato e riposto al riparo da agenti atmosferici. Esso, infatti, è solitamente di piccole dimensioni, in acciaio o alluminio. È bene non lasciarlo all'aperto esposto a qualsiasi intemperie perché potrebbe ossidare, soprattutto se a contatto con l'acqua o in un ambiente dall'atmosfera umida e salmastra. È importante rimuovere le ceneri ogni volta dopo l'utilizzo, perché se lasciate a lungo nel vano di combustione potrebbero avere effetto corrosivo, ma per la rimozione occorre aspettare



che le ceneri si siano completamente spente; mai tentare di accelerare il processo versandoci sopra dell'acqua, che potrebbe far ossidare l'acciaio. Una volta eliminata la cenere è sufficiente passare con uno straccio umido il vano in materiale refrattario ed esso sarà pronto ad un nuovo utilizzo. Dopo l'utilizzo vanno sempre ripulite anche le piastre ed i vari ripiani di cottura: il cibo, lasciato rappreso, potrebbe alterare il sapore delle carni o delle pietanze cotte la volta successiva. Per rimuoverlo è sufficiente utilizzare le apposite spazzole, assicurandosi prima che le piastre si siano raffreddate a dovere.

Barbecue in acciaio

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue in acciaio](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Manutenzione](#)

Barbecue in acciaio



Non avere grandi spazi a disposizione non significa necessariamente dover rinunciare al barbecue: se anche non ci si può permettere un modello fisso in muratura da allestire in giardino, esistono sul mercato molti tipi di barbecue di minori dimensioni e dalla disposizione mobile, che garantiscono praticità e funzionalità su una piccolissima superficie. Come per i modelli di maggiori dimensioni, la varietà di cibi che si possono preparare sul barbecue in acciaio è pressoché infinita: dalle carni al pesce, dalla verdura ad ogni tipo di fungo o formaggio. Essi sono utilizzabili non solo in giardini, ma anche su terrazze e balconi, dunque alla portata di tutte le case. I modelli più piccoli

inoltre possono essere anche utilizzati all'interno della propria abitazione, poiché al contrario dei barbecue esclusivamente da esterni non producono fumi e permettono di preparare cibi sani e poco grassi. Se si utilizza la griglia infatti i grassi si sciolgono durante la cottura e colano al di sotto in appositi vani. Al contrario, se si utilizza una piastra i grassi che si disciolgono vengono in parte riassorbiti dal cibo in cottura e in parte si utilizzano solitamente per la marinatura che rende la pietanza più saporita.

Vantaggi

I vantaggi del barbecue in acciaio rispetto ai modelli in muratura sono notevoli soprattutto per coloro che non hanno grandi spazi da adibire alla cucina esterna. Essi infatti possono essere trasportati con estrema facilità e permettono di essere montati e smontati ogni qual volta lo si desidera. Essi possono essere utilizzati anche all'interno della propria abitazione, facendo magari attenzione a tenere aperta una finestra vicina, nel caso si sprigionasse qualche fumo, che comunque è presente in misura minore rispetto a barbecue di grandi dimensioni alimentati a



legna o a carbonella. Per questa ragione i barbecue in acciaio sono ideali anche per chi, pur avendo spazio, non ha intenzione di farne un utilizzo frequente o di cucinare per molte persone alla volta. Le operazioni di pulizia richieste dal barbecue in acciaio sono all'incirca le stesse del barbecue in muratura, con la differenza che quest'ultimo richiede anche una periodica stesura di strati di vernice protettiva contro gli agenti atmosferici. Il barbecue in acciaio garantisce inoltre la cottura omogenea delle pietanze ed il riscaldamento delle piastre in poco tempo. Esso può essere trasportato ovunque, anche per barbecue improvvisati, soprattutto per quanto riguarda i modelli predisposti per l'alimentazione tramite carbonella, mentre per quelli a gas o elettrici si è più vincolati alla presenza di una fonte di combustibile. Più rari, ma comunque reperibili, sono i modelli a legna, anch'essi facilmente trasportabili, che hanno il vantaggio di richiedere una quantità di combustibile minore rispetto ai modelli in muratura di grandi dimensioni.

Svantaggi



L'utilizzo del barbecue in acciaio può comportare però anche alcuni svantaggi: innanzitutto, date le dimensioni, è inevitabile che la quantità di cibo che si può preparare di volta in volta sia limitata. Esso inoltre offre il vantaggio di non sprigionare fumi, ma di contro ciò significa che ai cibi preparati mancherà l'aroma affumicato tipico della cottura su barbecue tradizionale. Gli amanti della tradizione potrebbero poi rimpiangere l'aspetto quasi rituale che l'accensione del barbecue in muratura e il costante controllo dello stato di cottura dei cibi conserva.

Manutenzione

Il barbecue in acciaio richiede pochissime operazioni di pulizia e manutenzione, che però vanno eseguite con cura per evitarne il danneggiamento ed assicurarsi che esso possa funzionare sempre al meglio. Dopo ogni utilizzo è importante ripulire accuratamente le piastre e le griglie dal cibo rappreso, per evitare che esso vada ad alterare i sapori dei cibi durante l'utilizzo successivo. Per fare ciò è necessario utilizzare le apposite spazzole, lasciando naturalmente prima raffreddare i supporti che durante la cottura raggiungono temperature molto elevate. Solitamente i barbecue di piccole dimensioni sono ad alimentazione elettrica oppure a gas, ma sono disponibili anche modelli a carbonella: in questo caso anche il vano di combustione va pulito a dovere per evitare che i sedimenti a lungo andare rovinino lo strato di materiale refrattario o isolante, che permette all'intero barbecue di non



surriscaldarsi. Allo stesso modo vanno puliti tutti gli attrezzi e gli accessori utilizzati per maneggiare il cibo in cottura, anch'essi solitamente di acciaio e dotati di manico isolante. Una volta compiute le operazioni di pulizia, si può riporre il barbecue in un luogo non troppo umido e protetto dalla polvere, fino all'utilizzo successivo.

Barbecue in muratura

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue in muratura a legna](#)
- [Barbecue in muratura a gas](#)
- [Barbecue in muratura fai da te](#)
- [Manutenzione barbecue](#)

Barbecue in muratura a legna



Il barbecue in muratura costituisce un elemento essenziale nel giardino di ogni amante del buon cibo consumato all'aria aperta e in compagnia. Adatto soprattutto a chi si appresta a farne un utilizzo frequente, il barbecue in muratura è anche un elemento altamente decorativo, che si può acquistare o costruire in modo autonomo secondo il proprio gusto e lo stile del proprio giardino. Il modello più diffuso è quello alimentato a legna, che costituisce anche il metodo più tradizionale e naturale di cottura del cibo. La quantità di legname da inserire nell'apposito vano di combustione varia di volta in volta in base alla quantità di cibo

che si ha intenzione di cuocere. Una volta avviata la combustione è sufficiente posizionare la carne o il pesce sulla griglia, tenendo sotto controllo la marinatura e le condizioni di cottura. Le dimensioni del barbecue in muratura sono variabili e la scelta va effettuata in base all'utilizzo che si prevede di farne. I vari modelli possono presentare una semplice griglia, per piatti meno grassi, una piastra che permette di conservare il cibo al caldo per lungo tempo una volta tolta dal fuoco, spiedi e griglie o piastre girevoli. La maggior parte dei barbecue in muratura possono inoltre essere utilizzati come forni all'aperto. Alla buona riuscita della cottura contribuisce anche il tipo di legna prescelto: vanno assolutamente evitati pezzi di legname trattato, resinoso o tenuto insieme con leganti e collanti. Particolarmente indicata risulta invece la legna degli alberi da frutto, che attraverso i fumi che impregnano i cibi in cottura conferisce loro una piacevole fragranza. Il legno utilizzato deve sempre essere essiccato e privo di umidità all'interno, in caso contrario la combustione sarebbe difficoltosa e produrrebbe troppi fumi.

Barbecue in muratura a gas

In alternativa al barbecue in muratura a legna è possibile installare nel proprio giardino un barbecue alimentato a gas. Esso è consigliato a chi non ha dimestichezza con l'accensione della legna, che potrebbe comportare qualche difficoltà per chi



è alle prime armi, ma anche, semplicemente, a chi preferisce la praticità alla tradizione senza però rinunciare al fascino del barbecue in muratura. L'accensione a gas, infatti, consente di portare la griglia alla temperatura desiderata in pochissimo tempo e senza bisogno di particolari attenzioni: è sufficiente accendere il barbecue ed esso si preparerà in modo autonomo. Il barbecue a gas è vantaggioso inoltre per quanto riguarda la conservazione del combustibile, soprattutto per chi non ha grandi spazi dove stipare il legname. Il gas evita la produzione di fumo, che può essere considerato fastidioso anche se per altri è parte integrante della cottura su barbecue e contribuisce ad insaporire il cibo. Di contro la bombola di gas richiede maggiore attenzione della legna, anche se non deve essere scelta con altrettanta meticolosità: occorre infatti assicurarsi che quando non in uso sia chiusa e conservata a dovere, e prima che sia finita completamente è bene sostituirla.

Barbecue in muratura fai da te



Con un po' di pazienza e pratica è possibile costruirsi in modo autonomo il proprio barbecue in muratura: accanto alla soddisfazione di realizzare qualcosa con le proprie mani, si aggiunge il vantaggio di poter realizzare il barbecue secondo le dimensioni desiderate, i propri gusti estetici e lo stile del giardino. La realizzazione è semplice: occorre innanzitutto costruire una base in cemento o malta refrattaria che farà da fondamenta per il barbecue. Dopodichè, utilizzando malta cementizia e mattoni refrattari, si provvederà ad innalzare le tre facciate chiuse. Con lo sviluppo in altezza si dovrà tenere conto dell'adeguato spazio per il legno e per la combustione, anche in base alle proprie esigenze: se il barbecue dovrà avere anche la funzione di forno, il vano cottura dovrà essere pensato più profondo e spazioso. Al termine della realizzazione è importante rivestire la superficie esterna con uno strato di vernice protettiva, per evitare che col tempo le piogge o la continua esposizione al sole possano lasciare segni di usura.

Manutenzione barbecue

Il barbecue in muratura, pensato per resistere ad intemperie e agli agenti atmosferici, richiede pochissima manutenzione. Per evitare che la lunga esposizione al sole o alle piogge lascino segni di usura è sufficiente rinfrescare, ogni tanto, lo strato di vernice protettiva. Il vano per la combustione, in caso di barbecue a legna, va pulito in seguito ad ogni utilizzo, per evitare che le ceneri si disperdano e a lungo andare danneggino



la superficie refrattaria. Anche il vano cottura va pulito dopo ogni utilizzo, soprattutto le piastre o griglie, che inevitabilmente si impregnano di grasso e residui che se non rimossi possono alterare il sapore dei cibi cotti successivamente. Per quanto riguarda le bombole del gas invece occorre fare molta attenzione e richiuderle dopo ogni utilizzo. E' bene sostituirle prima che siano completamente vuote, per evitare il rischio di esplosioni.

Barbecue in pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue a gas in pietra lavica](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Pulizia e manutenzione](#)

Barbecue a gas in pietra lavica



Le piastre o griglie in pietra lavica sono ricavate da pietra vulcanica lavata, materiale caratterizzato dall'ottima conducibilità termica. Essa, a contatto con il fuoco, diventa incandescente in poco tempo, e dunque pronta per la cottura in modo semplice e rapido. La comodità dell'accensione a gas viene così coniugata ad un tipo di cottura molto simile a quello del barbecue a carbonella, senza richiedere però le stesse operazioni di accensione. Nonostante la pulizia regolare della piastra, la pietra lavica tende ad assorbire i grassi dei cibi che si sciolgono durante la cottura, pertanto dopo svariati utilizzi si impregna e va sostituita. L'usura è facile da riconoscere, perchè quando la piastra arriva ad aver assorbito troppi sughi di cottura sprigiona un odore di grassi bruciati al momento dell'accensione

e del riscaldamento. Il barbecue in pietra lavica può essere mobile o costruito in muratura, e le dimensioni variano a seconda dell'utilizzo e dello spazio a disposizione. Esso consente di cuocere una gran quantità di cibi senza sprigionare il tipico fumo dei barbecue a legna, con il vantaggio di evitare possibili liti con vicini e condomini dei piani superiori. Alcuni modelli presentano, in aggiunta alle piastre e a vari ripiani per riporre il cibo da cuocere o appena cotto, anche un fornello normale sul quale cuocere in modo tradizionale. Il barbecue di questo tipo può essere acquistato nella versione basilare, con un costo contenuto e uno o due ripiani per appoggiare il cibo da cuocere o appena cotto, fino ad arrivare a costituire una vera e propria cucina da esterno in miniatura, con quasi le stesse funzioni (e quasi lo stesso costo).

Vantaggi

Il barbecue in pietra lavica è ideale per chi desidera gustarsi tutto il piacere del barbecue senza dover prestare attenzioni continue alla combustione, come invece inevitabilmente avviene per il barbecue a legna. Esso, inoltre, permette di



evitare tutti i fastidi legati al fumo e di garantire tempi di pre riscaldamento e cottura estremamente ristretti e cibi poco saturi di grassi. Infatti, sebbene i succhi di cottura non colino direttamente sulla fiamma viva, essi vengono in parte assorbiti dalla piastra stessa. La manutenzione richiesta è minima ed i costi del barbecue in pietra lavica sono contenuti perchè il prodotto è sempre più richiesto sul mercato, sia nelle versioni più piccole e semplici, sia in veste di grandi modelli in muratura. L'alimentazione a gas, inoltre, non richiede grandi spazi per la conservazione del combustibile, al contrario invece del barbecue a legna. Il prodotto è ideale dunque anche per chi prevede di farne un uso occasionale o non ha uno spazio da adibire esclusivamente alla conservazione del materiale di combustione del barbecue.

Svantaggi



Accanto ai numerosi vantaggi però il barbecue in pietra lavica presenta anche alcuni svantaggi: l'assenza stessa del fumo, che rende il barbecue utilizzabile anche vicino ad altre abitazioni, può costituire elemento negativo per gli amanti del sapore affumicato tradizionale che i cibi acquisiscono quando cotti su barbecue a legna. La piastra va lavata accuratamente ogni volta che viene utilizzata e lasciata prima in immersione, poi ad asciugare, quindi per utilizzi molto frequenti sono necessarie più

piastre da alternare. Essendo inoltre fragili e assorbendo i grassi dei cibi in cottura con grande facilità, esse devono essere regolarmente sostituite, anche se non comportano una spesa eccessiva. Il barbecue in pietra lavica permette una cottura che assomiglia più a quella delle bistecchiere che a quella del barbecue a legna, e questo potrebbe essere considerato elemento negativo dagli amanti della cottura del barbecue tradizionale.

Pulizia e manutenzione

A causa della sua tendenza ad assorbire i succhi di cottura, la piastra in pietra lavica va lavata accuratamente dopo ogni utilizzo. Essa è in grado di conservare il calore a lungo, quindi è bene attendere finché non ci si è assicurati che essa si sia raffreddata prima di lasciarla ammollo nell'acqua. Prima di riutilizzarla, la piastra deve aver avuto modo di asciugarsi completamente. E' bene fare molta attenzione nel maneggiarla, poiché la pietra lavica è fragile e potrebbe rompersi cadendo a terra. Per quanto riguarda il sistema di accensione a gas, invece, non sono necessarie particolari operazioni di pulizia, ma occorre compiere una regolare manutenzione delle bombole. Occorre accertarsi che esse siano collegate a dovere, vanno aperte ogni volta ed accuratamente rinchiusi dopo ogni utilizzo e devono



essere sostituite prima che siano completamente vuote, per evitare ogni tipo di rischio. Il vano di combustione non deve essere pulito con acqua perchè si rischierebbe di compromettere il funzionamento dello spargifiamma. Durante i periodi di inutilizzo, inoltre, il barbecue in muratura può essere tranquillamente lasciato scoperto come elemento decorativo per il giardino, provvedendo solo di tanto in tanto alla stesura di uno strato di vernice protettiva, mentre il modello mobile deve essere riposto al riparo dagli agenti atmosferici.

Barbecue prefabbricati

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue prefabbricati](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Costi](#)

Barbecue prefabbricati



Il barbecue è il simbolo per eccellenza dell'estate, dei pasti all'aperto e in compagnia, dei cibi cotti in modo naturale e gustoso. Dai piccoli modelli utilizzabili su balconi e terrazzi alle grandi costruzioni in muratura, la varietà è grandissima e la possibilità di scelta pressoché infinita. Naturalmente, se si prevede di farne un utilizzo molto frequente e di cucinare per parecchie persone alla volta, la soluzione migliore è il barbecue fisso in muratura, che oltre a decorare ed impreziosire il giardino è sempre a disposizione e pronto all'utilizzo, e può fornire davvero molte comodità accessorie. I piani cottura possono essere molto vasti, spesso vi è la possibilità di utilizzare più griglie, piastre o spiedi contemporaneamente e anche di abbinare un fornello per la cottura tradizionale. La quantità di ripiani ed accessori varia da modello a modello, per adattarsi alle esigenze dell'utilizzatore: per modelli molto semplici e basilari vi è quindi la possibilità di una costruzione fai da te, mentre in caso si desideri un prodotto più complesso e dalle

molte funzionalità il consiglio, soprattutto per chi non è pratico di lavori in muratura e di fai da te, è quello di rivolgersi a costruttori in grado di fornire barbecue prefabbricati, in quanto il minimo difetto nella costruzione potrebbe compromettere l'intera realizzazione del barbecue.

Vantaggi

Rispetto ad un barbecue "artigianale", i barbecue prefabbricati offrono la sicurezza di un prodotto solido e duraturo, senza difetti o imperfezioni. Questo naturalmente vale ancor di più in



caso ci si rivolga a grandi marche e grossi produttori. I barbecue in muratura prefabbricati non richiedono lavori particolari a parte il montaggio e sono dunque più pratici ed immediatamente utilizzabili. Essi garantiscono la giusta collocazione dei mattoni refrattari e la stesura di una vernice adatta a proteggere il prodotto dagli agenti atmosferici. I barbecue prefabbricati garantiscono una notevole vastità di scelta: possono essere costruiti secondo modelli complessi e raggiungere dimensioni e funzionalità pari a vere e proprie cucine per esterni. Essi sono disponibili secondo vari tipi di alimentazione: a legna, a gas, a carbonella o anche elettrici. In particolare per quanto riguarda il barbecue a gas la scelta del barbecue prefabbricato garantisce una maggior sicurezza durante l'utilizzo, evitando ogni pericolo di perdite e di fughe di gas. Alcuni punti vendita, inoltre, offrono con una lieve maggiorazione di prezzo, la consegna a domicilio ed il montaggio, liberando l'acquirente da ogni difficoltà.

Svantaggi



L'acquisto di barbecue prefabbricati può comportare degli svantaggi soprattutto per coloro che hanno già un'idea ben precisa di come realizzare il proprio barbecue o riguardo allo stile e alla linea che esso dovrebbe avere. In tal caso, infatti, può risultare difficile reperire il barbecue perfetto, che faccia esattamente al caso nostro, e dunque la costruzione "fai da te" secondo il proprio specifico modello può rivelarsi la soluzione migliore. Naturalmente a sfavore del barbecue prefabbricato gioca anche la passione personale: se si è amanti del fai da te e dei piccoli lavori in muratura si può trarre grande soddisfazione dalla realizzazione del proprio barbecue in prima persona. Il costo, inoltre, è maggiore rispetto all'acquisto dei soli materiali primi, anche se di fatto esso dipende nel dettaglio dalle

funzionalità, dai materiali scelti e dalle dimensioni del prodotto stesso.

Costi

Per ovvie ragioni, il costo dei barbecue prefabbricati è maggiore rispetto a quello del barbecue fai da te, per il quale occorre acquistare solamente le materie prime. In generale, le dimensioni ed i materiali utilizzati fanno del barbecue in muratura la tipologia più costosa, ma detto ciò va tenuto presente che il prezzo finale è dato da molti fattori: barbecue di dimensioni ridotte e dal funzionamento essenziale, con magari un unico piano cottura e senza molti ripiani d'appoggio costa molto meno di modelli complessi, dotati di più piani cottura e vani d'appoggio. Il barbecue in muratura infatti può raggiungere



le stesse dimensioni e pressoché le stesse funzionalità delle cucine da esterni, e di conseguenza anche il prezzo diventa simile. Seppure in maniera minore, influiscono sul prezzo anche la linea ed il design esterno, in base alla complessità e al tipo di materiale scelto per i decori, e il tipo di alimentazione. Solitamente, infatti, i barbecue a gas hanno prezzi sensibilmente superiori rispetto a quelli a legna, che richiedono semplicemente un vano di combustione di ampie dimensioni. Il vantaggio del barbecue a gas però risiede nella praticità, nella facilità di utilizzo e nel minor costo del combustibile. Per l'acquisto si consiglia di visitare più punti vendita e centri specializzati in prodotti da giardino, poiché alcuni offrono, compreso nel prezzo o con una piccola aggiunta, anche il trasporto ed il montaggio.

Bistecchiere

In questa pagina parleremo di :

- [Bistecchiera tradizionale](#)
- [Bistecchiera elettrica](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)

Bistecchiera tradizionale



La bistecchiera tradizionale permette di cucinare la carne direttamente sulla fiamma del piano cottura, e può essere un buon metodo alternativo per chiunque, magari per motivi di spazio, è costretto a rinunciare al barbecue ma non per questo vuole fare a meno di gustosi piatti preparati alla griglia o su piastra; essa è inoltre un'ottima alternativa al barbecue nel periodo invernale. Da utilizzarsi direttamente sui fornelli della cucina, la bistecchiera presenta un piano cottura in ghisa, alluminio e acciaio inossidabile, in grado di raggiungere in poco tempo temperature elevate e mantenerle a lungo. Su di essa può essere cotta una grande quantità di cibo, dal pesce ad ogni tipo di verdura, passando per funghi e formaggi, senza necessità di condimenti e dunque in maniera sana e leggera. Date le

elevate temperature raggiunte, la bistecchiera è dotata di manico in materiale isolante che permette di manipolarla in totale sicurezza anche durante la cottura o subito dopo, con il piano cottura ancora caldo. Durante l'utilizzo può sprigionare del fumo, dunque è bene azionare la cappa aspiratrice prima di iniziare la cottura. La bistecchiera tradizionale garantisce una preparazione dei cibi rapida e sana, ma necessita di una pulizia accurata tra un utilizzo e l'altro. I succhi di cottura che si sciolgono durante la preparazione del cibo, infatti, vengono facilmente assorbiti e, se non rimossi, possono dare luogo a un fastidioso odore di bruciato e alterare il sapore dei cibi preparati la volta successiva. Per pulirla è sufficiente rimuovere il cibo rimasto sulla piastra dopo la cottura e, in seguito al raffreddamento della bistecchiera, lavarla accuratamente con acqua e sapone.

Bistecchiera elettrica

In alternativa alla bistecchiera tradizionale è possibile optare per



una bistecchiera elettrica, utilizzabile anche su terrazze, balconi e in presenza di un generatore anche all'aperto. Essa offre tutti i vantaggi della cottura su barbecue, senza i relativi svantaggi: la produzione di fumo è evitata, così come le difficoltà iniziali di mantenere la combustione adeguata alla quantità e qualità di cibo in preparazione. Una volta attaccata alla presa di corrente, infatti, è sufficiente attendere che essa raggiunga la temperatura necessaria alla cottura e posizionarvi sopra il cibo. La bistecchiera inoltre è molto più pratica e meno ingombrante del barbecue, tanto da essere spesso preferita ad esso. La si può trovare in varie dimensioni, a seconda delle proprie esigenze, e si può tranquillamente utilizzare anche in cucina senza la preoccupazione di eventuale produzione di fumo. Essa è percorsa al suo interno da una serpentina che surriscaldandosi va a portare in temperatura anche la griglia sovrastante, sulla quale viene collocato il cibo da cuocere. La bistecchiera elettrica permette di cucinare cibi più poveri di grasso rispetto a quella tradizionale, perchè i succhi di cottura colano e vengono convogliati in appositi contenitori, da pulire e svuotare dopo ogni utilizzo, così i cibi non li possono riassorbire. Le operazioni di pulizia riguardano in questo caso solo la griglia, che una volta raffreddata può essere lavata normalmente e riutilizzata.

Vantaggi



Rispetto al barbecue le bistecchiere offrono numerosi vantaggi, tanto costituire spesso non solo un'alternativa per la stagione invernale ma un vero e proprio metodo di cucina sostitutivo. Innanzitutto esse presentano costi molto più contenuti e possono essere utilizzate all'interno delle abitazioni. Le bistecchiere inoltre riducono il problema della produzione di fumo, che può essere un problema notevole per chi vive in condominio o in stretta vicinanza con altre proprietà. Rispetto al barbecue, le bistecchiere possono essere trasportate con più facilità e non costituiscono ingombro quando non utilizzate. La pulizia richiesta è pressochè la stessa, così come la varietà di cibo che vi si può preparare, ma i tempi di preparazione sono più ridotti perchè la griglia offre un piano di cottura dalle

dimensioni più ridotte. I consumi inoltre sono decisamente inferiori rispetto a qualsiasi barbecue, indipendentemente dal combustibile con cui esso viene alimentato.

Svantaggi

Gli stessi aspetti che fanno preferire la bistecchiera al barbecue a molte persone, per altre costituiscono invece elementi negativi: così è, ad esempio, per le ridotte dimensioni, che significano praticità e rapidità, ma anche possibilità di cucinare molto meno cibo alla volta. Anche l'assenza di fumo per gli amanti del barbecue tradizionale può essere considerato uno



svantaggio, perchè il cibo non assume il classico sapore affumicato tipico invece del barbecue tradizionale. La cucina su bistecchiera perde il valore rituale intrinseco invece nei grandi barbecue a legna o a gas, e se si vuole cucinare all'aperto occorre assicurarsi di avere comunque una presa elettrica o una fonte di calore e tutti i contenitori, accessori e ripiani per appoggiare il cibo necessari, perchè la bistecchiera non fornisce una struttura e dunque è priva di piani d'appoggio incorporati. Questi svantaggi non sono compensati da una minore manutenzione, perchè la griglia delle bistecchiere deve essere lavata dopo ogni utilizzo altrettanto accuratamente di quelle dei barbecue.