



BARBECUE 2

barbecue americano

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Come funziona](#)
- [Quale legna usare](#)
- [Quali alimenti cuocere](#)



Cos'è

Il barbecue americano è un metodo di cottura della carne originario degli Stati Uniti. Si tratta del vero metodo di cottura che differisce dalla grigliata nostrana in cui la carne viene cotta direttamente sulla griglia posata sulla brace. In occasione di pic nic e scampagnate all'aperto, anche in altre parti del mondo, si usa il termine barbecue, ma la grigliata all'italiana non c'entra nulla con il vero e originale barbecue che gli americani hanno saputo tramandare fin dagli inizi del '900. Il barbecue americano usa la legna per cuocere, ma gli alimenti vengono posizionati quasi interi o tagliati a grosse porzioni e separati dalla griglia per non assorbire il fumo. Ecco: la principale caratteristica del barbecue americano è la separazione degli alimenti dal fuoco e dal fumo. Questo tipo di cottura è a fuoco lento e può durare diverse ore, ma la carne sarà più gustosa e cotta in maniera più omogenea, mentre la carne alla griglia avrà assorbito il fumo, sarà spesso bruciacciata e cruda all'interno e poco sana per la nostra salute. E' risaputo, infatti, che i cibi bruciati alla griglia sviluppano sostanze tossiche, le nitrosammine, dai comprovati effetti cancerogeni.

Come funziona

Un barbecue americano è la soluzione di cottura ideale per animare una mangiata di carne in campagna o nel proprio giardino. Si tratta di un'operazione di cottura più attenta e di lunga durata rispetto alla grigliata che, in circa mezz'ora, permette di avere tutto cotto e divorato nei minuti successivi. Organizzare un barbecue americano significa mettere in piedi un evento coinvolgente e di lunga durata, dove ridere, scherzare, parlare, bere birra e, infine, mangiare. Basta pensare che nel barbecue americano la cottura dei cibi può richiedere anche 10 ore, ma bisogna anche considerare che si mettono a cuocere a



fuoco lento anche animali interi. Gli americani, infatti, i maestri dell'enorme tacchino arrosto della Festa del Ringraziamento, amano consumare piatti dalle porzioni notevoli che richiedono proporzionalmente dei lunghi tempi di cottura. In ogni caso, le porzioni della carne si possono rimpicciolire, in modo da non cucinare per 10 ore, ma almeno per un paio d'ore. Per preparare un barbecue americano servono un barbecue a legna, di dimensioni medie, corredato da griglia, delle teglie anche monouso e della carne suddivisa in numero di pezzi necessari a saziare tutti i parenti e gli amici che partecipano alla "mangiata" all'aperto. La carne verrà disposta nelle teglie e posata sulla griglia. Sempre originaria del barbecue americano, è l'abitudine di collocare la griglia sopra una piastra o una teglia, in modo da distanziare la carne totalmente dal fuoco. La brace che si forma dalla legna viene spostata lateralmente dalla griglia perché il fuoco deve ardere lateralmente. In tal modo il fumo non si mischierà agli alimenti lasciandone inalterato il sapore. Andando verso l'alto, inoltre, il fumo "affumicherà" gli alimenti donandogli un sapore molto gustoso. La funzione del fumo sarà, infatti, quella di aromatizzare gli alimenti grazie all'uso di resine legnose adatte.

Quale legna usare

La legna da usare per il barbecue all'americana varia in base agli alimenti da cuocere. Per un sapore fortemente caldo e aromatico si può usare il legno di quercia, mentre per un gusto lievemente fruttato si può usare legno di ciliegio, di melo o di acero. Per la carne di manzo si può usare legno che aromatizza in maniera pungente, quasi speziata. Il pesce, invece, si potrà affumicare con legno di ontano. Gli esperti del barbecue americano creano talvolta delle vere e proprie miscele legnose che aromatizzano in maniera efficace qualsiasi tipo di pietanza. Il barbecue americano prevede anche che gli alimenti siano decorati con della salsa. E' il caso ad esempio, degli hamburger. Anche la salsa viene preparata ad hoc per esaltare al massimo il sapore dell'alimento. La legna per aromatizzare i cibi deve però essere stagionata e dura, perché quella giovane, molto resinosa, quando brucia rilascia sostanze tossiche e dannose per l'organismo, come conferma anche l'odore pungente del fumo generato durante la combustione. La brace dovrà essere alimentata da carbone neutro, mentre i pezzi legnosi serviranno solo a sviluppare il fumo aromatico.

Quali alimenti cuocere

Con il barbecue americano si possono cuocere tanti tipi di carne, ma anche il pesce. Gli alimenti classici del barbecue all'americana sono il petto di manzo, da servire tagliato a fette e con salsa, la carne ovina, da servire con pane bianco e salsa di aceto sempre bianco; spalla di maiale e costole di vitello o di maiale. Il barbecue originale all'americana si fa con la spalla di maiale che per il tipo di cottura e affumicatura a cui viene sottoposta viene chiamata anche "tirato" di maiale o, in lingua originale, "Pulled Pork", cioè pezzi morbidi di spalla, imbottiti con panino e salsa. L'uso di cucinare, con i barbecue all'americana, la carne di manzo, è più recente, ma si tratta di usi e costumi che variano in base alla zona. In Texas il barbecue americano si fa con la carne di manzo, mentre in Carolina si fa con il maiale.

barbecue balcone

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Tipologie](#)
- [Quali barbecue usare sul balcone](#)
- [Cesto accenditore](#)
- [Costi barbecue balcone](#)



Premessa

Non tutti, specie di questi tempi, possono permettersi una casa con giardino e con relativa possibilità di fare delle grigliate in questo magnifico spazio verde. In molti però sono dotati di casa con balcone dove sarebbe piacevole, qualche volta, consumare una grigliata di carne e carciofi. Per poterlo fare, oltre al balcone, serve anche un barbecue adatto. L'offerta di barbecue da balcone è molto nutrita sia per i modelli che per le fasce di prezzo, anche se le caratteristiche principali del barbecue da balcone devono essere la praticità, la leggerezza e le dimensioni ridotte.

Tipologie

I barbecue da balcone possono essere a gas e a carbonella. Esistono anche quelli elettrici, sempre di piccole dimensioni, corredati di presa con filo da collegare alla rete elettrica attraverso l'attacco più vicino al balcone stesso. I più comuni barbecue da balcone sono realizzati in acciaio inox e in ferro. Possono essere di forma circolare, quadrata o rettangolare e sono dotati di griglia in acciaio e coperchio. Non sempre in questi piccoli "aggeggi" è presente la piastra che può essere acquistata su richiesta. Dotati di una struttura portante con 4 gambe sottili, i barbecue da balcone possono essere anche pieghevoli e richiudibili, per riporli, risparmiando spazio, quando non sono in uso. I modelli più originali di barbecue da balcone sono addirittura senza gambe, hanno la forma di una fioriera e



come questa si possono attaccare alla ringhiera del balcone. Le operazioni di cottura, con questo tipo di barbecue, sono estremamente facilitate perché non ci si dovrà abbassare per rivoltare la carne, cosa che accade con i modelli a struttura portante, che sono anche molto bassi e non superano i 40 centimetri di altezza. Per il balcone sono ideali anche i modernissimi barbecue a parete, una vera chicca nel mondo del design e dell'arredo ispirato a concezioni minimaliste e per piccoli spazi. I barbecue a parete si fissano al muro e vi possono restare "inchiodati" a tempo indefinito. Sono richiudibili e funzionano a carbonella. Questi barbecue sono dotati di un coperchio che funziona da braciere e che si richiude verso il muro quando non è in uso. Presente, al loro interno, anche una piccola vasca di contenimento per la cenere, che evita gli svuotamenti continui. Il materiale per i barbecue a parete è l'acciaio, lavorato per resistere all'azione del calore e per durare nel tempo. Altri modelli di barbecue da balcone sono quelli a carrello, cioè dotati di rotelline che ne consentono lo spostamento.

Quali barbecue usare sul balcone

Da tempo è in corso un dibattito sull'utilizzo del barbecue nel balcone di una casa in condominio. I consumatori si chiedono se sia più conveniente usare quelli a gas o quelli a carbonella. Anche se il piacere della carne grigliata con carbonella è per alcuni insostituibile, si deve tener conto che questo materiale sprigiona fumi molto fastidiosi per il vicinato e non sono rari i casi di condomini che sono finiti in tribunale per impedire l'uso del barbecue a carbonella sul balcone. Le sentenze in materia sono molto controverse e ad alcune che impongono il divieto assoluto di usare il barbecue sul balcone se ne contrappongono altre che suggeriscono di usare degli accorgimenti per ridurre al minimo l'emissione di fumo. Uno di questi accorgimenti potrebbe essere l'uso del barbecue a gas, mentre per quello a carbonella si potrebbe usare il cesto accenditore da infiammare solo tramite dispositivo elettrico. Sul balcone è assolutamente sconsigliato alimentare il braciere con la legna, mentre per ridurre al minimo le esalazioni è altamente suggerita la cottura indiretta, cioè tramite teglia, ovvero come si fa con la carne al forno. Per ridurre al minimo il rischio che il vostro vicino di casa sia infastidito dalle esalazioni delle vostre grigliate, dovrete cercare di collocare il barbecue nella direzione opposta a quella dell'abitazione più vicina o comunque con il vento che soffia in direzione contraria alla suddetta abitazione.

Cesto accenditore

Il cesto accenditore è un barbecue a forma di cilindro, con pareti forate, che permette di grigliare a carbonella reintegrandola durante la cottura e permettendo il ricircolo dell'aria e l'eliminazione dei fumi verso l'alto. Questo cilindro è in acciaio inox con all'interno una struttura a piramide che contiene la carbonella e alla base un innesto per alimentare l'accensione che avviene tramite carta o pezzetti di legno. Il cilindro sarà forato ai lati in modo da favorire il passaggio dell'aria. I tempi di accensione variano in base al combustibile usato. Con il carbone naturale non sarà necessaria più di mezz'ora, mentre con i pezzetti di carbone mischiati a cereali potrebbero volerci anche più di 40 minuti.

Costi barbecue balcone

Per le loro ridottissime dimensioni, i barbecue da balcone hanno dei costi davvero accessibili. Questi utili accessori di cottura si possono acquistare facilmente presso i reparti casa e giardino della grande distribuzione e gli omonimi reparti dei grandi supermercati, ma anche nei negozi di arredo esterno e componentistica per la casa, come i vari “mercatone” o “casa mercato”. Il prezzo minimo di un barbecue da balcone, con funzionamento a carbonella, è di circa 20 euro. Stessa fascia di prezzo per quello a gas. Un cestello bruciatore costa circa 15 euro. I barbecue da balcone, anche di piccole dimensioni, dal design più moderno e innovativo, possono costare anche 159 euro. Nella scelta dell’acquisto dovrà chiaramente prevalere il buon rapporto qualità/prezzo.

barbecue da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Barbecue in pietra da giardino](#)
- [Barbecue da giardino in acciaio e legno](#)
- [Costi](#)



Cos'è

Da accessorio spesso improvvisato e realizzato con materiali rudimentali e facilmente removibili, il barbecue è diventato con il tempo un vero e proprio elemento di arredo e design in grado di completare al meglio i kit di accessori per l'esterno che ogni giorno sostano nel nostro giardino. Proprio perché il giardino rappresenta uno spazio in cui i "concept" della natura e dell'eleganza si fondono tra loro in maniera inscindibile, il barbecue da giardino non può più essere un accessorio improvvisato o esteticamente insignificante, ma deve essere un elemento da arredo pensato e collocato ad hoc nello spazio giusto e al momento giusto. Anche se un barbecue viene usato per occasioni speciali, un particolare modello o materiali originali, possono trasformarlo in un accessorio che arricchisce ulteriormente la resa estetica del giardino, specie se si tratta di uno spazio in cui è assente una cucina o un forno esterno. Quali barbecue scegliere dunque per il proprio giardino? Non esistono risposte univoche a questa domanda, ma soltanto scelte ragionate e dettate dal tipo di giardino, dalle dimensioni disponibili e dai propri gusti ed esigenze d'arredo. In genere, per i barbecue da giardino si può scegliere tra diversi modelli e materiali: da quelli in pietra, a quelli a mattone, a quelli in acciaio, o in legno. Alcune di queste strutture possono essere fisse, altre mobili. Sono fissi i barbecue in pietra e mattoni, mentre sono mobili quelli in acciaio e legno.

Barbecue in pietra da giardino

Il barbecue in pietra è la tipologia di accessorio da giardino più classica e tradizionale. Si tratta di una struttura fissa, di dimensioni notevoli e comunque mai al di sotto della media, da collocare su spazi abbastanza ampi. Per esaltare la resa estetica



del giardino, il barbecue in pietra deve essere oggetto di un'accurata progettazione per sapere dove poterlo collocare. In genere è da preferire una zona esposta all'ombra e ciò per non creare disagio alle persone che dovranno occuparsi della cottura dei cibi. Un barbecue in pietra viene solitamente costruito sotto una copertura, come pergole e gazebo, ma è possibile anche collocarlo dietro un muretto in pietra da dove sporgono delle piante rampicanti con fiori colorati. Anzi, questa sarebbe la collocazione ideale per risaltare la resa estetica del giardino. La pietra utilizzata per i barbecue fissi è in genere quella lavica che garantisce una maggiore resistenza e durata nel tempo e assorbe meglio i grassi rilasciati dai cibi durante la cottura. Un barbecue in pietra va commissionato a imprese specializzate nella creazione di queste strutture. In alternativa lo si può fabbricare anche in proprio usando dei blocchi prefabbricati. Altri barbecue da giardino fissi possono essere realizzati con mattoni o cemento. I barbecue in mattoni sono l'accessorio più semplice da realizzare in proprio. I mattoni hanno, infatti, delle linee più lavorabili della pietra e per la loro forma sono anche più maneggevoli. Con il barbecue a mattoni si darà al giardino un'impronta rustica, specie se sono presenti pavimentazioni dello stesso materiale. Per realizzare un barbecue in mattoni servono circa 300 mattoni decorativi (di quelli del colore della terracotta per intenderci) da unire tra loro tramite la malta. Per posare i cibi si potrà realizzare un prolungamento con panca in legno da posare su due lati in pietra. Il focolare sarà composto da una piastra in acciaio. Chi avesse difficoltà a realizzare in proprio un barbecue in mattoni potrà utilizzare quelli prefabbricati. Lo stesso stile classico e rustico si può ottenere anche con il barbecue in cemento. Questo può essere realizzato tramite lavori di muratura o acquistato già preassemblato. I barbecue in cemento assemblati sono completi di griglia e vengono prodotti in calcestruzzo refrattario, cioè che non scurisce con il fuoco. Questi barbecue possono funzionare a legno e carbonella.

Barbecue da giardino in acciaio e legno

esigenza di spazio , i barbecue da giardino in acciaio inox utilizzano verniciature innovative e atossiche che rendono il materiale resistente all'usura. Questi barbecue sono corredati da griglia in acciaio e piastra in ghisa. Facilmente trasportabili, permettono anche di essere collocati in giardino solo quando serve. Il loro funzionamento è a pellet, cioè un combustibile ecocompatibile derivato da sostanze naturali. Questi barbecue sono ormai dotati di motore e sistemi di caricamento brevettati che garantiscono una combustione separata dall'esterno, cioè a camera stagna che evita il contatto delle polveri con gli alimenti. I barbecue in acciaio a pellet, possono trasformarsi in forni o essere collegati alla canna fumaria del camino. I barbecue in legno sono delle strutture mobili con bruciatore a gas e griglia in acciaio, muniti di un carrello in legno dove posizionare gli alimenti. Il carrello può essere dotato di rotelline per facilitarne la trasportabilità. Si tratta di accessori che rispondono a precise scelte estetiche, specie in un piccolo giardino dove il legno è presente in misura notevole. Per evitare di sporcare il carrello legnoso, questi barbecue sono dotati di vassoio estraibile per la raccolta dei grassi.

Costi

I costi dei barbecue da giardino variano in base alla loro tipologia, al materiale e alle loro dimensioni.

Certamente i costi maggiori si riferiscono ai barbecue in pietra o in muratura. Un barbecue in muratura di medie dimensioni, prefabbricato, può costare anche 2000 euro. I costi si abbassano se lo si costruisce da soli. Per i barbecue mobili i prezzi variano in base al canale di acquisto: i modelli in acciaio che funzionano a pellet, di medie dimensioni, possono costare anche 600 euro, mentre quelli che funzionano a gas possono costare anche meno di 100 euro, con medie di 150 euro per quelli con carrello in legno. Piccoli barbecue da giardino, mobili, possono costare anche meno di 50 euro, specie negli annunci sul web. Per risparmiare basta solo trovare il canale di acquisto giusto.

barbecue Milano

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Barbecue prefabbricati Milano](#)
- [Barbecue moderni Milano](#)
- [Barbecue economici Milano](#)



Premessa

La crisi economica colpisce duro anche nelle aree del Paese una volta definite ricche, opulente e produttive. A Milano ad esempio, si fa sempre più fatica ad arrivare a fine mese e si tenta di vivere dignitosamente spendendo poco. Anche per le case con giardino e con terrazza, che vanno seguite, sistemate e arredate con lo stile adatto, si cercano prodotti con un buon rapporto qualità/prezzo. E cosa scegliere a poco prezzo e di ottima qualità per animare uno spazio esterno? Il barbecue naturalmente. Milano è una metropoli che a dispetto della crisi presenta ancora un nutrito numero di attività economiche e di aziende specializzate in arredo e prodotti per l'esterno e il giardino, dove poter acquistare il barbecue desiderato, senza spendere cifre eccessive. Nei paragrafi successivi cercheremo di presentare una lista di punti vendita di Milano e hinterland dove poter trovare dei barbecue di qualsiasi tipo: da quelli in pietra prefabbricata a legna e carbonella, a quelli moderni con funzionamento a pellet o a gas.

Barbecue prefabbricati Milano

I barbecue prefabbricati a Milano si possono acquistare nel punto vendita in via Vespri Siciliani dove si trova la società che ha creato l'e-commerce "Arredatutto". Questa azienda produce arredo ed elettrodomestici per interni ed esterni, tra cui anche i barbecue prefabbricati in cemento con certificazione di qualità. I costi di questi barbecue sono però abbastanza alti, ma comunque rientranti sempre in una media di mercato e oscillano tra 1000 e 1600 euro. Altre aziende che producono e vendono barbecue prefabbricati si trovano in provincia di Milano. La prima, con sede a Truccazzano (MI), in via Montegrappa, produce camini, forni e



barbecue da esterno con linee che vengono scelte e progettate assieme al cliente. Ordinando il barbecue a questa azienda non si comprerà subito il prodotto, ma lo si sceglierà su un catalogo definendolo passo passo con lo staff tecnico dell'azienda. Altra realtà economica specializzata nella realizzazione di camini, forni e barbecue prefabbricati, si trova a Monza, in via Grigna. In questa azienda si possono acquistare barbecue in refrattario e in ghisa. I punti vendita elencati possono rappresentare un punto di riferimento per coloro che amano arredare il giardino con uno stile classico e raffinato e che non hanno problemi di budget.

Barbecue moderni Milano

Le aziende milanesi specializzate nella vendita di barbecue moderni, ovvero in acciaio con funzionamento a gas e a pellet, producono anche barbecue classici in muratura e pietra lavica. Per questo è molto difficile trovare solamente una lista di punti vendita per barbecue esclusivamente in acciaio. Una di queste aziende "tuttofare" si trova a Merate in provincia di Lecco e guarda caso, manco a farlo apposta, in via Como. Questa azienda vende barbecue dalle linee modernissime e barbecue classici in muratura prefabbricata. I barbecue in acciaio in stile moderno si rifanno ai modelli australiani, con più di un bruciatore, rivestimento in porcellana e piano cottura in ghisa antiruggine. Questi prodotti funzionano a gas e sono garantiti 5 anni. L'azienda costruisce, vende e installa anche barbecue prefabbricati fatti con un materiale refrattario ecologico e innovativo: "Arveco" che impedisce l'assorbimento di sostanze nocive da parte dei cibi durante la cottura. Nel sito dell'azienda non sono riportati i prezzi di vendita, ma si offre un servizio gratuito in newsletter per conoscere le offerte scontate e comprare i prodotti anche con sconti molto interessanti.

Barbecue economici Milano

I barbecue economici si comprano spessissimo nella grande distribuzione, dove si trovano prodotti moderni, a prezzi abbastanza accessibili. A Milano è nata anche la moda degli outlet barbecue cioè negozi specializzati nella vendita di accessori da esterno a prezzi scontati. Uno di questi store si trova a Cinisello Balsamo (MI), in via Fulvio Testi. Il negozio si può visitare da martedì a sabato dalle ore 9.30 alle ore 19.30, mentre il lunedì dalle 15.30 alle 19.30. Se non si ha la possibilità di recarsi in negozio, si può comprare anche online grazie all'e-commerce attivato dall'azienda. I barbecue che troverete in store outlet come quello che vi abbiamo appena segnalato, sono barbecue a gas con tre bruciatori, vaschetta raccogli grasso, superficie di cottura in ghisa e carrello in legno. La linea di questi barbecue è al tempo stesso pratica ed elegante. I prezzi oscillano tra i 400 e 500 euro che, con le offerte scontate da cogliere al momento giusto, si possono ulteriormente abbassare permettendo di acquistare barbecue durevoli e di qualità. Per avere dei barbecue a pellet, in stile moderno, ci si può recare in zona Stadio di San Siro a Milano, dove un'azienda propone la vendita di barbecue in acciaio, rivestiti in porcellana, con 4 bruciatori, a circa 800 euro iva compresa, mentre i barbecue moderni con carrello in legno costano circa 700 euro. Per risparmiare, questa azienda offre anche la possibilità di noleggiare i barbecue pagando un piccolo canone che consente di averli e usarli nelle occasioni desiderate.

barbecue Roma

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Barbecue in muratura a Roma](#)
- [Barbecue in acciaio Roma](#)
- [Altri punti vendita per barbecue a Roma](#)



Introduzione

Il barbecue sta diventando un accessorio sempre più indispensabile in giardino e non solo per animare picnic all'aperto, ma anche per completare il design e la resa estetica dello spazio esterno. Per questo è importante saper individuare il punto vendita giusto che sappia offrire un prodotto pratico, elegante, funzionale e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Il controllo ideale sul fattore prezzo e sulla qualità del barbecue desiderato si può avere cercandolo tra i fornitori e i punti vendita più vicini alla propria città di residenza. Ogni città è assortita da punti vendita specializzati nella commercializzazione di barbecue con particolari dispositivi di funzionamento e dai materiali particolari. Se si desiderano barbecue in muratura ci si può rivolgere anche ad aziende artigiane, ma in genere il luogo ideale per ordinare e comprare il barbecue è la ditta specializzata nella produzione e vendita di forni, camini, stufe e naturalmente barbecue. Se siete residenti a Roma e provincia potete rintracciare facilmente il vostro punto vendita ideale partendo dal tipo di barbecue che intendete usare e collocare nel vostro spazio esterno. Se si effettua una prima ricerca web sulle aziende che vendono e realizzano barbecue a Roma si troveranno più di 7 milioni di risultati, ma il dato complessivo non facilita la ricerca e la scelta del punto vendita più adatto al proprio caso. Abbiamo così selezionato per voi i centri che realizzano e vendono barbecue a Roma effettuando una distinzione per tipologia di prodotto.

Barbecue in muratura a Roma

Per trovare a Roma un barbecue in muratura realizzato con mattoni refrattari ci si può recare in via Tulliana, 31, direttamente nella Capitale, dove si vendono barbecue prefabbricati in cemento e barbecue in refrattario, di medie dimensioni e a prezzi accessibili, da usare in giardino, sul balcone



o sul terrazzo. Funzionano con pallet e si montano facilmente senza necessità di operai specializzati. Altri barbecue in muratura realizzati in mattoni refrattari legati da cemento armato e con piano in cotto, si possono trovare presso una ditta artigianale in via Laurentina, ad Ardea, in provincia di Roma. Presso questa ditta si troveranno barbecue con finiture molto raffinate e particolari. Il piano funzionerà a legna e la parte superiore del barbecue sarà a forma di cappa da caminetto. L'azienda precisa di realizzare prodotti con materiali di alta qualità, mai prezzi consentono di accontentare tutte le esigenze di spesa. Chi ama linee particolarmente raffinate e non ha problemi di budget può recarsi presso questa ditta per visionare il tipo di barbecue in muratura più adatto allo stile del proprio giardino.

Barbecue in acciaio Roma

I barbecue in acciaio sono certamente più economici rispetto a quelli in muratura, ma tutto dipende anche delle loro forme e dimensioni. I piccoli barbecue in acciaio resistente e con coperchio, si possono comprare anche nella grande distribuzione. Nella grande distribuzione si possono anche trovare più facilmente dei prodotti scontati. Per i barbecue in acciaio, a Roma, si può provare a visitare la filiale di Groupalia. Un vasto assortimento di barbecue in acciaio, dalle linee moderne e funzionali, ma molto adatte anche per l'esterno, si possono trovare presso "La Casa del Barbecue", azienda con sede a Monterosso, in provincia di Roma, ubicata esattamente in via Salaria. I barbecue in acciaio proposti dall'azienda funzionano a gas, a legna e a carbonella.

Altri punti vendita per barbecue a Roma

Per trovare barbecue in muratura, in acciaio e in ghisa, che funzionano assemblati al forno e al caminetto, ci si può recare sempre a Roma città, in via Casale Ferrante, dove è ubicata un'azienda specializzata nella vendita di caminetti e forni. Barbecue con piano lavaggio e piano cottura integrati, in mattoni romani e pietra in grado di garantire resistenza al calore e durata nel tempo, si possono acquistare presso il vasto show room di Eurocamini, azienda con sede a San Marino e Ardea, alle porte di Roma, specializzata nella realizzazione di camini rustici. I barbecue di

Eurocamini sono integrabili a forni e camini e funzionano a legna e a pellet. Altre aziende che vendono barbecue di qualsiasi tipo, si possono trovare sempre a Roma in via Pontina, via Aurelia, via Casale Radicellie e via Boccea. In queste zone si troveranno aziende che operano da quasi mezzo secolo nella vendita di caminetti, stufe, barbecue e arredo esterno da giardino. Le aziende garantiscono la certificazione di qualità su tutti i prodotti trattati. Altre aziende che progettano, realizzano e vendono barbecue a Roma si possono trovare negli elenchi delle Pagine Gialle, cercando alla categoria "caminetti, forni da giardino e barbecue" e stringendo il campo di ricerca alla sola città di Roma e alla provincia, se l'elenco viene consultato online. Sempre online, una lista di aziende romane specializzate nella vendita di barbecue si può trovare su Misterimprese, la directory web che raggruppa, come Pagine Gialle, le aziende per area geografica, settore di produzione e per categoria.

barbecue Torino

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Barbecue muratura Torino](#)
- [Barbecue moderni Torino](#)
- [Barbecue economici Torino](#)



Premessa

Se si vive in una grande città non è facile individuare immediatamente il punto vendita giusto per acquistare il barbecue. Tra l'altro, con l'evoluzione dello stile e del design di questi prodotti, le proposte di vendita sono aumentate in maniera esponenziale lasciando spazio anche a prodotti dove il rapporto qualità/prezzo non sempre trova il giusto compromesso. E Torino, come tutte le città, non è immune da questa difficoltà a individuare punti vendita di barbecue, seri, affidabili e professionali. Sì, perché quando si cerca qualcosa non bisogna valutare solo il materiale, la qualità e il costo, ma anche l'affidabilità del venditore e la sua pronta assistenza in caso di problemi o difficoltà con il barbecue acquistato. Nei paragrafi che seguono cercheremo di presentare una lista di punti vendita per barbecue a Torino e provincia, usando la consueta classificazione sulla base dei modelli e segnalando, anche sulla base delle recensioni degli utenti, i punti vendita che sono risultati più affidabili.

Barbecue muratura Torino

A Torino, per trovare barbecue in muratura da giardino e per esterni in genere, ci si può recare presso il centro distribuzione materiali edili "Etercemento" che da 50 anni realizza barbecue, caminetti, forni e stufe a legna e a pellet. La Etercemento si trova in Strada Cuornè a Torino. L'azienda fa parte del Gruppo Uniedil che comprende altre aziende e consorzi edili operanti città a Torino e provincia. Barbecue prefabbricati in muratura si possono acquistare anche presso il Centro Caminetti con sede a Collegno (TO), in via Cefalonia. L'azienda si occupa di prefabbricati e manufatti edili. Molti barbecue prefabbricati



possono essere venduti anche da aziende che trattano barbecue in stile moderno. Le segnaleremo nel paragrafo successivo.

Barbecue moderni Torino

A Torino è molto nutrita l'offerta di barbecue in stile moderno, realizzati in acciaio, con rivestimenti per resistere al fuoco e al calore e con funzionamento a gas e a pellet. Un punto vendita si trova a Torino città, nei pressi della Stradale 4 per l'Aeroporto. Si tratta di un vasto show room di arredamento esterno e da giardino dove poter trovare barbecue da giardino e altri prodotti per l'esterno. L'azienda non indica i prezzi e nemmeno la descrizione dei prodotti, per cui è necessario recarsi direttamente allo show room per chiedere informazioni sui prezzi e sulla tipologia di barbecue trattati. I barbecue in acciaio inox, nelle versioni più moderne e accessoriate, si possono trovare presso i rivenditori della Steel Cucine. Si tratta di barbecue molto resistenti, in acciaio purissimo, dall'impatto visivo e dalla resa estetica notevole, con tutte le funzionalità che solitamente si richiedono a un buon barbecue. Un rivenditore della Steel Cucine si trova anche in provincia di Torino e precisamente ad Abbadia Pinerolo, in via Giustetto, 15. A Castellamonte, sempre in provincia di Torino, dal 1932, si trova un'azienda di arredamento che tratta anche i barbecue della linea "Happy grill". Si tratta di barbecue in acciaio cromato di colore nero o grigio antracite, con linee pratiche, moderne e funzionali, adatte a pic-nic all'aperto, sia fuori casa che nel proprio terrazzo o giardino.

Barbecue economici Torino

Per trovare barbecue economici a Torino bisogna sicuramente fare un salto presso i centri della grande distribuzione. A Torino si trovano diversi centri commerciali. Uno di questi è in via Nizza, al Lingotto, ed ha più di 90 negozi che appartengono a diversi settori merceologici. Altra possibilità di trovare barbecue a prezzi economici a Torino è in via Piossasco, dove c'è la sede di un mercatino dell'usato e dove si potrebbe trovare anche qualche occasione per acquistare barbecue usati e in buone condizioni. Se nella vostra provincia o città dovreste avere problemi a individuare il punto vendita giusto per il barbecue che intendete acquistare, potete cercare negli e-commerce di settore, facendo attenzione a scegliere quelli più seri e affidabili. Un e-commerce giudicato positivamente dai compratori del web è Barbecuewebshop di Enrico Montanari, dove si vendono barbecue della Weber, moderni, con funzionamento a gas, a carbonella e a carbone, con coperchio, o barbecue a caminetto il cui prezzo massimo non supera i 190 euro. Molti altri siti di e-commerce si occupano di vendere barbecue di vario tipo, anche a pellet, ma online, se non esistono ulteriori informazioni sull'e-commerce scelto, si rischia sempre di incappare in fregature, specie se il sito in questione è sconosciuto e non riporta i dati dei proprietari. In alternativa, per risparmiare e trovare barbecue di buona qualità a un prezzo accessibile, si possono consultare le offerte dei siti di aste come Ebay, dove vengono riportati i feedback negativi o positivi sui venditori. Un e-commerce di vendita di barbecue a pellet, recensito positivamente, è quello di Exa Italia dove si trovano i modelli più innovativi e accessorati di barbecue da esterno e da giardino, funzionanti a pellet. Questi barbecue sono corredati da piastra in ghisa e griglia in acciaio e vengono offerti con sconti e promozioni.

Braciere

In questa pagina parleremo di :

- [Il braciere](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Scelta del braciere](#)
- [Posizionamento](#)

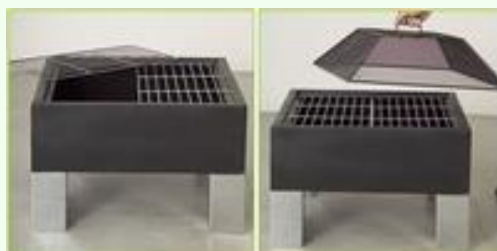


Il braciere

E' uno dei metodi di cottura del cibo più antichi, e ancora oggi si basa sugli stessi principi di funzionamento di secoli fa: il braciere è costituito da un supporto in materiale refrattario al calore ed un vano nel quale posizionare la brace, che solitamente oggi viene estratta ad esempio dal camino dopo la sua accensione. Sul ripiano che contiene le braci va poggiata la griglia, che conterrà la carne o i vari cibi che si vogliono preparare, e grazie al calore trasmessole dalle braci li porterà alla cottura. Un principio semplicissimo dunque, che permette non solo di cucinare in modo sano e naturale, ma anche di ridurre al minimo gli sprechi energetici della propria abitazione. Il braciere permette una cottura molto simile a quella ottenuta su di un barbecue, con la differenza che esso non produce fumo e può essere utilizzato in spazi più stretti, anche al chiuso. Dai modelli più classicheggianti al moderno braciere in acciaio, lo stile del braciere può variare moltissimo e dunque la scelta va effettuata con cura, tenendo conto sia dell'aspetto estetico che dell'utilizzo che si intende farne.

Caratteristiche

Di forma rotonda, quadrata o rettangolare, il braciere si può trovare sul mercato in varie dimensioni, a seconda delle quantità di cibo che vi si desidera preparare alla volta. La griglia va dunque scelta in proporzione, in modo che sia possibile il corretto posizionamento sui supporti del braciere. Originalmente realizzato in pietra, oggi si può trovare in vari materiali refrattari, anche molto leggeri, mentre la griglia è



solitamente in pietra, ghisa o acciaio per condurre il calore in modo rapido e continuativo, anche a lungo dopo lo spegnimento delle braci. Solitamente esse presentano dunque un manico in materiale refrattario che permette di maneggiarle in sicurezza appena terminata la cottura. Il braciere può essere utilizzato sia in casa, facendo attenzione ai fumi che possono sprigionarsi anche se non possono essere paragonati a quelli del barbecue, sia all'aperto: a seconda del modello, esso può essere funzionale ma anche estremamente scenografico. Per l'utilizzo del braciere non possono mancare inoltre forchettoni e pinze che permettono di girare i cibi sulla piastra e controllarne lo stato di cottura.

Scelta del braciere



Dal recupero di bracieri "della nonna" all'acquisto di modelli di ultima generazione, la scelta del tipo di braciere da utilizzare può essere estremamente varia. Per prima cosa occorre tenere conto dell'utilizzo che si vuole farne: se si prevede di utilizzarlo molto spesso e per molte persone è bene indirizzarsi verso modelli grandi e di qualità. Al contrario, se si prevede un utilizzo sporadico e senza la necessità di cucinare grandi quantità di cibo in una volta, è possibile optare per modelli più pratici e meno ingombranti. Il braciere può essere utilizzato sia in casa sia all'esterno, dunque se si ha intenzione di farne un uso prevalentemente entro gli spazi della cucina si può scegliere un braciere dalla linea essenziale e puntare sulla funzionalità; al contrario, se si desidera utilizzare il braciere all'aperto, magari per grigliate estive in compagnia, si possono recuperare scenografici bracieri antichi o modelli che ne ricalchino il design:

essi, solitamente di dimensioni maggiori, garantiscono un impatto visivo differente e possono costituire anche da spenti un gradevole elemento decorativo.

Posizionamento

Date le alte temperature che il braciere può raggiungere, durante l'utilizzo è bene tenere a mente alcune piccole precauzioni per garantirne il corretto funzionamento in modo sicuro. Innanzitutto se si desidera utilizzare il braciere all'interno di spazi chiusi è consigliabile posizionare il prodotto vicino a qualche finestra, poiché nonostante la produzione di fumo sia limitata potrebbe rivelarsi utile arieggiare l'ambiente, soprattutto durante le prime fasi di cottura. Il braciere va inoltre sempre posizionato su supporti refrattari o comunque in grado di resistere ad alte temperature, e non va toccato a mani nude



né durante la cottura né immediatamente dopo, giacché esso può conservare calore per lungo tempo. Analogamente, la griglia non deve essere appoggiata su materiali deteriorabili o infiammabili appena tolta dal braciere, perché essendo pensata per mantenere a lungo i cibi caldi, è in grado di conservare temperature elevate per lungo tempo. I bracieri di grandi dimensioni, da utilizzare all'aperto e appoggiati a terra, sempre su una base refrattaria, vanno tenuti a debita distanza da animali domestici e bambini piccoli, che potrebbero inavvertitamente entrare in contatto con le parti ad alta temperatura e bruciarsi. Dopo l'utilizzo occorre attendere il raffreddamento del braciere per poi provvedere alla pulizia sia del vano per le braci sia della griglia: se non puliti a dovere, infatti, il primo potrebbe rovinarsi e la seconda alterare il sapore dei cibi cotti successivamente. Una volta provveduto a queste semplici operazioni è consigliabile riporre il braciere, indipendentemente dal modello e dall'utilizzo, al riparo da polvere, acqua ed agenti atmosferici che a lungo andare potrebbero rovinarlo.

cappa barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Cappa barbecue muratura](#)
- [Costruire cappa barbecue in muratura](#)
- [Cappa barbecue a pellet](#)



Cos'è

La cappa barbecue può essere definita come “il tetto del barbecue”. Simile per forma e struttura a quella del camino, la cappa permette di avere a disposizione una via d'uscita più selettiva per i fumi del bruciatore del barbecue costituendo una vera e propria canna fumaria. La forma della cappa è a trapezio con lati obliqui, cioè a tetto spiovente. La cappa permette di arricchire la resa estetica del barbecue da giardino e di poter disporre al tempo stesso di una sorta di barriera protettiva dei fumi. La cappa permette inoltre una minore dispersione del calore con un netto miglioramento delle prestazioni di cottura. I barbecue attualmente in commercio possono essere venduti con o senza cappa e sbaglia chi crede che la cappa serva solo per il camino prefabbricato o in pietra. Le cappe, infatti, sono disponibili anche per i barbecue più moderni e innovativi e cioè per quelli a pellet e in acciaio. Chiaramente anche la cappa sarà realizzata con lo stesso materiale della struttura di base. In cucina la cappa è un accessorio fondamentale per evitare l'accumulo di sostanze rilasciate durante la cottura dei cibi e per assorbire i fumi. Al suo interno, infatti, è racchiuso un sofisticato meccanismo di aspirazione. Per il barbecue, che è uno strumento di cottura da esterno, la cappa avrà le stesse funzioni, ma con meccanismi di funzionamento diversi e generalmente più semplici.

Cappa barbecue muratura

Nel barbecue prefabbricato la cappa sarà composta dello stesso materiale, ovvero pietra o mattoni e cemento refrattario. I barbecue prefabbricati con cappa saranno certamente più alti di



quelli senza cappa e potranno raggiungere anche i 210 centimetri di altezza. Con la cappa, il barbecue prefabbricato si trasforma in un vero e proprio caminetto per esterno, utile a cucinare, ma anche a riscaldarsi durante le fresche serate all'aperto. I barbecue prefabbricati con cappa hanno un piano cottura con brace a legna. Per aspirare completamente i fumi di cottura la cappa deve comportarsi come una vera e propria canna fumaria, cioè una specie di tubo verticale che aspira il fumo depurandolo dalle sostanze tossiche e facendolo uscire dal comignolo. I proprietari di barbecue con cappa si lamentano della difficoltà di riuscire completamente a liberarsi dai fumi generati durante la cottura, i quali comprendono una lunga serie di sostanze dannose, tra cui ossido di carbonio, anidride carbonica, ossido di azoto e anidride solforosa. Per evitare problemi a eliminare il fumo bisognerebbe acquistare i camini prefabbricati con cappa che vengono realizzati secondo gli stessi principi fisici usati per costruire i camini, ma siccome questi barbecue costano, spesso, molto, per risparmiare si preferisce costruirsi da soli la cappa assieme allo stesso barbecue in muratura.

Costruire cappa barbecue in muratura

Chi possiede nozioni operative chiare e utili a costruire un barbecue in muratura può provvedere da solo a costruire anche la cappa che per essere davvero efficiente in termini di aspirazione dei fumi deve essere progettata con misure ben precise. La cappa può essere fatta da mattoni pressati uniti con malta di cemento oppure da blocchi siporex, gli stessi usati per i camini. Si tratta di mattoni di calcestruzzo leggeri e al tempo stesso molto resistenti all'azione del fuoco e del calore, che tendono però a formare crepe se vi vengono inseriti chiodi o viti. I parametri da considerare per un buon funzionamento della cappa sono l'altezza, cioè la distanza tra l'innesto della cappa e la fine del comignolo e il diametro del comignolo stesso. La capacità di tiraggio o aspirazione dei fumi della cappa sarà tanto più forte quanto maggiore sarà la pressione atmosferica. Se il vostro giardino sorge su una casa al mare si potrà realizzare una cappa corta, mentre se sorge in montagna, la cappa dovrà essere più alta perché alle altitudini elevate la pressione atmosferica è minore. Poi bisogna rapportare la larghezza della canna (la bocca) all'altezza. Se la canna sarà alta 130 cm, la bocca dovrà essere larga 25x25 cm. I materiali cementizi tendono ad accumulare fuliggine al loro interno, in questo caso è utile realizzare la cappa in acciaio che, essendo liscio, non fa attaccare il fumo facendolo fuoriuscire. La struttura potrà essere rivestita di mattoni per renderla esteticamente compatibile con i materiali del barbecue in muratura. Nei barbecue in graniglia di marmo anticato si possono applicare le cappe in acciaio inox di colore nero. Queste cappe sono già annesse al barbecue e vanno acquistate contemporaneamente allo stesso accessorio di cottura.

Cappa barbecue a pellet

Il barbecue a pellet è la soluzione più moderna di barbecue, che viene frequentemente corredata di cappa per assorbire il fumo prodotto durante la cottura. Anche se questi barbecue funzionano con materiali ecologici, è sempre fastidioso respirare le sostanze prodotte durante la combustione. Le cappe per barbecue a pellet vengono realizzate in acciaio inox di colore nero o grigio antracite e sono acquistabili contemporaneamente al barbecue o innestabili in un momento successivo. Queste cappe, oltre ad avere lo

stile e il design a trapezio delle classiche cappe da camino, sono molto più pratiche di quelle realizzate in pietra perché tendono a sporcarsi di meno in quando non assorbono il fumo.

Costruire barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Costruire barbecue](#)
- [Progettazione](#)
- [Materiali](#)
- [Alimentazione](#)



Costruire barbecue

Per gli amanti del fai da te, costruire in modo autonomo e secondo un proprio progetto il barbecue da posizionare in giardino è un must. La realizzazione non è troppo complessa, soprattutto per quanto riguarda barbecue dalla linea essenziale, tuttavia richiede una certa precisione e dimestichezza con piccoli lavori in muratura, dunque è consigliabile cimentarsi nella costruzione del barbecue avendo già qualche piccola esperienza in questo ambito. L'impegno ed il tempo necessari saranno però sicuramente compensati dalla soddisfazione di poter fare sfoggio nel proprio giardino di un barbecue unico e personale, costruito con le proprie mani e dunque perfetto per le proprie esigenze. Il vantaggio è anche estetico: con un po' di pratica, è possibile riuscire a decorare il barbecue nel rispetto dello stile del resto dell'arredamento del giardino.

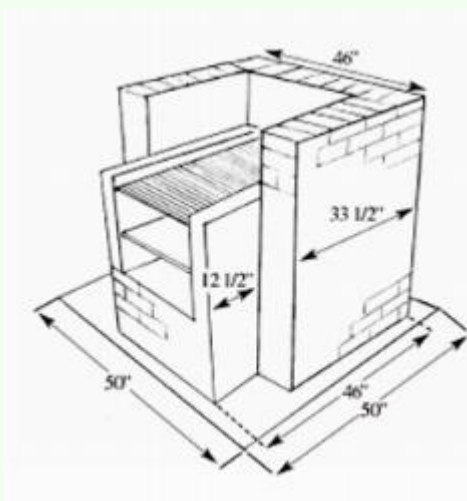
Progettazione

La progettazione del barbecue che si andrà a realizzare è forse la parte più importante dell'intera lavorazione: essa richiede un'idea ben precisa sia delle funzionalità del barbecue, sia delle dimensioni e del tipo di alimentazione che esso dovrà avere. Occorre avere un'idea molto chiara e precisa delle misure delle singole parti, poiché una piccola imprecisione si può riversare



negativamente sull'intera costruzione. Innanzitutto occorre chiarire il tipo di alimentazione del nostro barbecue: il modello a legna avrà infatti bisogno semplicemente di un vano per la combustione del legname e di un piano cottura, mentre il modello a gas richiede lo spazio per i tubi e, se non collegabile direttamente all'impianto domestico, per conservare la bombola al riparo dal sole e dagli agenti atmosferici. Il vano cottura può essere più o meno spazioso a seconda della quantità di cibo che si pensa sarà necessario preparare alla volta; se si desidera si possono anche preporre più vani di combustione e di cottura, per la preparazione di grandi quantità di cibo alla volta. Oltre ad essi si può predisporre una cappa che consenta al barbecue di svolgere anche la funzione di forno, in alternativa o in concomitanza alla cottura tradizionale su piastra o griglia. Le dimensioni di piastre e griglie da acquistare dipendono naturalmente dalla disposizione dei supporti e dalle dimensioni del vano di cottura, pertanto si consiglia di adottare dimensioni standard al fine di semplificare la ricerca. Oltre alle caratteristiche prettamente tecniche ci si può sbizzarrire nella creazione di vani di supporto per il cibo appena preparato o da preparare, per appoggiare condimenti ed attrezzi di lavoro, o anche per inserire un fornello a gas che abbini la cottura propria del barbecue a quella della cucina tradizionale. Se si è particolarmente esperti infatti si possono conferire al barbecue dimensioni e funzionalità praticamente pari a quelli di una vera e propria cucina da esterni, ma in caso contrario è preferibile attenersi a modelli dalla realizzazione più semplice.

Materiali



Una volta progettato il proprio barbecue, occorre prestare attenzione alla scelta dei materiali. Esso è infatti realizzabile con pochi materiali base, che devono però essere di qualità per garantire lunga vita al barbecue stesso. Dopo aver costruito la base, con un composto di cemento realizzabile autonomamente, si procede infatti alla collocazione dei mattoni che vanno a formare la struttura. Per le parti del barbecue destinate ad essere direttamente a contatto con il calore delle piastre e della combustione va adottato un rivestimento di mattoni refrattari, anch'essi

necessariamente di qualità. Una volta finito, il barbecue va infine ripassato con apposita vernice di protezione dagli agenti atmosferici. Si consiglia di recarsi in più di un punto vendita di materiali per arredamento da giardino e bricolage, in quanto i prezzi possono variare sensibilmente da rivenditore a rivenditore.



Alimentazione

Il barbecue in muratura può essere alimentato in diversi modi; i principali sono la legna, il gas o in alternativa la carbonella. Quest'ultimo è efficace ma non molto utilizzato per via dei costi: ne serve infatti una discreta quantità per alimentare a sufficienza barbecue dalle grandi dimensioni, come di solito sono i barbecue da giardino in muratura. Di contro, essa consente il raggiungimento di elevate temperature in brevissimo tempo e garantisce la cottura omogenea dei prodotti, con minore produzione di fumo dei barbecue a legna. I barbecue a gas permettono la totale eliminazione dei suddetti fumi, cosa che potrebbe comportare un notevole vantaggio per chi teme di infastidire i propri vicini ma che al contrario potrebbe risultare elemento negativo per chiunque sia amante del tipico sapore affumicato dei cibi cotti su barbecue a legna. Il barbecue a gas è l'ideale inoltre per chi non ha molto spazio a disposizione per la corretta conservazione della legna. La costruzione del sistema di alimentazione a gas non è complessa ma richiede particolare attenzione perché deve essere rigorosamente a completa tenuta stagna. Il modello a legna è invece considerato il barbecue per eccellenza: esso richiede semplicemente la costruzione del vano per la cottura nel quale avviare la combustione.

Costruire barbecue in muratura

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Costruire barbecue in pietra](#)
- [Costruire barbecue con mattoni](#)
- [Costruire barbecue in cemento](#)



Introduzione

Una volta, realizzare un barbecue era molto semplice: bastavano delle pietre, un po' di carbonella e il gioco era fatto. Poi, con il crescere delle esigenze di stile e design, i barbecue sono diventati sempre più elemento di arredo e sempre meno oggetto di costruzioni improvvisate. Anche i barbecue più belli e più classici, in pietra, mattoni e cemento, vengono realizzati con tecniche di costruzione modernissime che fanno lievitare i prezzi di questi magnifici e utilissimi accessori. Ma quando i prezzi diventano esagerati o addirittura insopportabili si ha l'esigenza di imparare a costruire da soli i barbecue su cui arrostiti gustose pietanze all'aperto. Costruire dei barbecue tradizionali, in pietra, mattoni e cemento non è difficile, a patto di sapere come si fa e di avere a disposizione tutto il necessario per farlo. Chiaramente costruire dei barbecue mobili non è importante perchè i materiali (acciaio, ecc.) sono diversi e si possono acquistare a prezzi più accessibili. La costruzione riguarderà dunque i barbecue fissi in materiali naturali come la pietra, i mattoni e il cemento. Prima di procedere alla costruzione di questo accessorio bisogna individuare il punto esatto dove collocarlo.

Costruire barbecue in pietra

Un barbecue in pietra si costruisce generalmente in giardino, magari sotto una copertura o un muretto in pietra da dove scendono dei rampicanti. Un barbecue in pietra si può realizzare anche su un'area libera, ma l'idea di piazzarlo davanti a un muretto permette di tenerlo al riparo dal vento che potrebbe



spegnere la fiamma della brace. Le dimensioni del barbecue fatto in proprio variano in base allo spazio disponibile, ma l'ideale sarebbe lavorare su medie proporzioni per ottenere un barbecue alto un metro e lungo 120 centimetri. Con le pietre si possono costruire anche i classici "barbecue da terra", in questo caso i lavori per la "creazione" del barbecue saranno ancora più semplici perché basta disporre a cerchio delle pietre e riempire lo spazio all'interno con della legna da ardere o della carbonella. Ma questo sarà un barbecue molto rudimentale che non aggiungerà nulla al vostro giardino. Per una resa estetica migliore conviene costruire un barbecue con mattoni.

Costruire barbecue con mattoni

Per costruire un barbecue con mattoni, delle dimensioni medie citate al paragrafo precedente, occorrono circa 120 mattoni di materiale refrattario resistente all'azione del fuoco e della malta di cemento. Ulteriori materiali serviranno per realizzare un barbecue dalla forma classica e tradizionale e cioè quello ad arco con pilastri laterali, base superiore per il grill e archetto per lo spazio dove riporre la legna da ardere. Per realizzare i pilastri laterali, l'arco e i bordi superiori, servono circa 110 mattoni, mentre altri 6 mattoni con sagoma rotonda, serviranno per formare i piedi anteriori. Per la base quadrata dei pilastri laterali, serviranno due lastre di mattone refrattario, delle misure di 250 x 250mm, con una profondità massima di 65 mm. Altre due lastre più grandi, rettangolari, saranno necessarie per la base dove poggiare la griglia e accendere il fuoco. Altre due lastre rettangolari, ma lievemente più piccole delle precedenti, serviranno come contromuro. Se il barbecue in mattoni dovesse essere realizzato su un'area verde bisogna ricordarsi di realizzare lo scavo che deve essere lungo 120 centimetri, largo un metro e profondo trenta centimetri. Questo scavo dovrà essere riempito di pietre e pietrisco per almeno 15 centimetri in modo da creare una superficie orizzontale su cui applicare uno strato di malta cementizia da livellare attentamente. Appena la "gittata" si sarà indurita si inizieranno a realizzare i pilastri laterali collocando due mattoni affiancati tra loro e davanti altri tre mattoni per i piedi anteriori. Questi ultimi vanno sagomati alla base con una smerigliatrice, da usare con molta attenzione perché ci si potrebbe tagliare. Incollando le varie coppie di mattoni sopra le prime due si avranno i pilastri laterali. La quinta colonna di mattoni dovrà essere sagomata per consentire il raccordo con l'arco. Lo stesso dicasi per la sesta. La parte di mattoni che dovrà arrivare alla parete poggerà su un angolo formato lateralmente da mezzo mattone che sporge verso l'interno. Questo angolo è molto importante perché vi si dovrà creare il piano cottura. Per evitare dei cattivi risultati bisogna controllare che quest'angolo sia perfettamente piano e livellato. Terminati i due pilastri laterali con il relativo angolo si procederà a inserire l'archetto di legno per costruire l'arco. La volta di legno sarà rivestita dalla sequenza di mattoni da collocare nell'incavo separato della stessa. Sulla sequenza di mattoni si stenderà il cemento in modo da creare la base su cui collocare il piano cottura. Appena la base si sarà indurita si collocheranno i mattoni finali per completare i pilastri, che dovranno sporgere rispetto alla base. Su questi si fissano le lastre laterali e poi si collocano nel piano le lastre per il piano cottura.

Costruire barbecue in cemento

Costruire un barbecue in cemento è come costruire un barbecue in muratura e con mattoni. Mattoni e

cemento permettono di creare barbecue dalle forme molto semplici. In questo caso lo scavo avrà una gittata realizzata in calcestruzzo e gli stessi mattoni saranno legati tra loro dal cemento armato. Un barbecue in cemento, molto semplice, si può costruire creando alla base una struttura rettangolare aperta sul davanti con mattoni disposti uno dietro l'altro. I pilastri laterali saranno composti da una sequenza di tre mattoni, mentre quelli in lunghezza saranno di più. Il loro numero va calcolato in base alle dimensioni dei mattoni stessi e alle dimensioni del barbecue desiderato. Le sequenze di mattoni si attaccano tra loro con il cemento fino a giungere all'altezza desiderata. A metà lunghezza, si applicheranno alle pareti laterali delle staffe che consentiranno il collocamento del grill. Tutti gli attrezzi e i materiali per costruire un barbecue e di cui abbiamo parlato ai paragrafi precedenti, si comprano facilmente nei negozi di materiali per edilizia.