



Arredotingiardino.it

# BARBECUE

## Barbecue in muratura

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche generali](#)
- [Modelli](#)
- [Barbecue in muratura](#)
- [Barbecue in muratura a legna](#)
- [Barbecue in muratura a gas](#)
- [Fai da te e manutenzione](#)



### Premessa

Il giardino è un luogo all'aperto in cui è estremamente piacevole passare le proprie ore libere e non solo, soprattutto quando le temperature e il clima lo permettono. Il giardino è sentito come il prolungamento di un'abitazione per cui esso può essere organizzato e arredando per far sì che molte attività, che in inverno o durante i periodi più freddi, vengono svolte all'interno, in estate e in primavera possano essere svolte all'esterno. Tra le attività che è possibile e assolutamente piacevole svolgere all'esterno, soprattutto quando le temperature sono piacevoli, vi è senza dubbio quella del pranzo o della cena. Non vi è giardino, infatti, che non abbia una bella zona pranzo, organizzata con tutte le comodità per rendere il momento della cena un momento di gradevole convivialità. Si sa bene che il momento dedicato ai pasti è molto importante, non solo perché si tratta di una fase fondamentale della giornata e della vita dell'uomo, ma anche perché essendo tutti i commensali seduti alla stessa tavola, è possibile socializzare e scambiarsi opinioni rendendo l'attività molto più piacevole. In giardino è possibile allestire delle zone pranzo che siano conformi alle proprie esigenze. Possono essere ricreate, infatti, delle zone molto accessoriate, ovvero con tutte le comodità del caso che si prestano all'organizzazione di grandi feste o party con amici e parenti e altre zone, invece, di dimensioni più limitate che hanno comunque il minimo indispensabile per rispondere alle esigenze di una famiglia. In un giardino, dunque, possono essere adottate diverse soluzioni: da un semplice tavolo con sedie, a un'area dotata di tutte le comodità come una cucina da esterni o nel caso in cui non si disponga di uno spazio così vasto, si può scegliere una soluzione meno invasiva dal punto di vista dello spazio, come un barbecue, una bistecciera o un braciere a seconda del gusto e delle esigenze.

### Caratteristiche generali

Quando si progetta il proprio giardino, dunque, è importante valutare quelle che sono le proprie esigenze per fare una corretta divisione degli spazi che siano consoni ai propri utilizzi. Se, in genere, si ama dare feste o organizzare cene con gli amici e i parenti, se si è amanti della vita all'aria aperta e soprattutto della cucina in giardino, non si può che riservare all'area predisposta per il pranzo una buona parte dello spazio a disposizione per far sì che possa essere attrezzata nella maniera giusta. In queste aree, in genere, è il barbecue ad essere il pezzo forte. Il barbecue è una versione abbastanza evoluta del braciere che si inserisce in quei contesti all'aperto e che dona al giardino quel tocco in più, necessario a personalizzarlo. Il barbecue è il pezzo forte delle feste all'aperto. In America dare barbecue all'aperto fa parte di una tradizione molto radicata nella loro cultura ed è un vero e proprio rito. In ogni famiglia c'è un esperto in barbecue ed attorno a lui che si svolgono i party a base di carne, verdure alla griglia e chiacchiere all'aperto. In genere, le aree del giardino in cui è previsto l'inserimento di barbecue sono spaziose e arieggiate in modo che i fumi prodotti dal grasso bruciato della carne non invadano gli ambienti e intossichino i presenti. Se si è soliti organizzare cene all'aperto in cui questo tipo di cucina regna, può essere simpatico introdurre delle panche con tavolini tipici delle aree picnic. Certo, occorre uno spazio molto ampio, ma in assenza della metratura sufficiente, anche dei semplici tavolini e delle sedie, magari richiudibili, da collocare nell'area pranzo possono essere ugualmente soddisfacenti ed adeguate allo scopo.



## Modelli



L'uomo ha sempre amato mangiare, non solo perché si tratta di un'esigenza vitale, ma soprattutto perché il momento del cibo è un momento di condivisione e di socializzazione. È per questo che il barbecue si inserisce in un contesto in cui la preparazione delle pietanze è destinata a molte persone. Forse se non si organizzano spesso questo tipo di incontri in cui si mangia tutti insieme è più conveniente optare per delle forme di griglia meno invasive e voluminose del barbecue, come ad esempio il braciere o la bistecchiera. Inoltre, anche lo spazio di cui si dispone è fondamentale in quanto il barbecue è abbastanza grande, di conseguenza necessita di un ampio spazio in cui poter essere

inserito ed utilizzato senza avere difficoltà di movimenti per mancanza di spazio.

## Barbecue in muratura

Il barbecue, dunque, è un tipo di cucina all'aperto su cui è possibile cuocere diverse pietanze e tra altri tipi di cucine utilizzabili all'esterno, come il braciere o la bistecchiera, è probabilmente quello più diffuso e apprezzato. Esso ha un'origine molto antica in quanto si tratta di una modalità di cottura abbastanza primitiva, che veniva usata come prima forma di cottura delle carni e che poi, con il tempo, si è evoluta. I

barbecue sono degli elementi così diffusi, che in ogni giardino che si rispetti se ne trova uno. Esistono diverse tipologie di questo tipo di cucina. Ogni modello ha una particolare forma, delle specifiche dimensioni e soprattutto è costituito da materiali variegati. Tra i modelli più interessanti non si può non citare il barbecue in muratura. Esso è l'ideale per chi ha un giardino molto vasto in quanto la struttura in muratura è abbastanza voluminosa, ma soprattutto può essere ampliata in modo da creare diverse superfici di appoggio, ripiani e mobili. Si tratta di un modello molto decorativo che balza subito all'occhio per la sua struttura, esternamente coperta, spesso, in piccole piastrelle rosse. Un barbecue in muratura può essere acquistato già prefabbricato oppure essere costruito artigianalmente, in un secondo momento, sul luogo in cui si desidera installarlo.

## Barbecue in muratura a legna

Un barbecue in muratura è costituito da una base in cemento o malta refrattaria che resiste alle alte temperature, ricoperto poi da piastrelle o mattoncini, secondo il proprio gusto. Le dimensioni devono essere scelte in base alle proprie esigenze, ma in genere, si tratta di un modello abbastanza ingombrante per quanto di gran gusto estetico. Alcuni barbecue svolgono anche la funzione di forno per cui vi è uno spazio abbastanza ampio che viene impiegato proprio come vano da forno. Esso può essere alimentato in diversi modi. Uno dei metodi più tradizionali è l'alimentazione a legna, ma anche quella a gas è abbastanza comune. La scelta dell'uno piuttosto che dell'altro può dipendere soltanto da motivazioni personali e assolutamente soggettive. Per quanto riguarda il primo tipo di alimentazione, quella a legna, nell'apposito vano interno alla struttura, deve essere inserito il legname acquistato in aziende specializzata nella vendita di questi prodotti.. il legname deve arrivare al giusto livello di combustione e solo quando il calore prodotto sarà sufficiente si potrà inserire l'apposita griglia, abbinata al barbecue, su cui verranno adagiate le pietanze da introdurre nel vano forno per la cottura. Carne, pesce, verdure o altro ancora può essere cotto con questa tecnica purché si faccia attenzione a non esagerare con la cottura. La cottura può avvenire su griglia o su piastre. La qualità della struttura incide ovviamente sul risultato culinario, ma ciò non significa che sia l'unico requisito per un piatto gustoso. Anche la legna utilizzata come combustibile deve essere di una certa qualità altrimenti il livello di combustione e il sapore delle carni potrebbe subire delle alterazioni. Tra i legname più utilizzato nei barbecue vi è la legna proveniente dagli alberi da frutto o comunque tutte quelle essenze non trattate, prive di resina e di umidità la cui presenza, contrariamente, provocherebbe troppo fumo.

## Barbecue in muratura a gas

Una buona alternativa al tradizionale modello a legna è il barbecue in muratura a gas. All'interno della struttura in murature viene installato tutto il meccanismo che consente un'accensione più veloce e semplice da utilizzare. In genere, l'accensione della legna richiede una certa esperienza e non tutti sono in grado di riuscirci al primo colpo. Con un modello a gas si potrà essere sicuri di riuscire ad accendere alla prima prova il proprio barbecue, senza rischiare di fare brutte figure con i propri ospiti. Un barbecue a gas va contro quella che è, per così dire, la tradizione, ma in compenso è molto più pratico e veloce rispetto al modello a legna. Basta accenderlo con l'apposita manopola o con un pulsante e in poco tempo l'intera struttura arriva alla temperatura su cui è stato impostato il timer. Di certo modelli come questi sono maggiormente indicati a tutti coloro che non hanno molta esperienza con il barbecue e che non sanno

gestire e controllare il livello di calore necessario per la cottura dei cibi. Fatto sta che la presenza di una bombola per il gas, necessaria per alimentare questo tipo di barbecue, deve essere opportunamente e periodicamente controllata e sostituita.

## Fai da te e manutenzione

Che sia a legna o a gas, un barbecue può essere acquistato già prefabbricato e in questo caso non bisogna far altro che trasportarlo sul luogo designato per il suo uso, per essere, poi, installato. Esso, però, può anche essere creato in maniera artigianale, basta essere un po' esperti nel fai da te. La prima cosa da fare è creare una struttura in cemento o malta refrattaria secondo le proprie esigenze. Successivamente è possibile rivestirla come più si preferisce. Una volta creato o acquistato, a seconda dei casi, il proprio barbecue, è necessario prestare le dovute cure per mantenerlo sempre in buone condizioni. La principale attività di manutenzione da effettuare è, ovviamente, la pulizia ogni qualvolta si è terminato di usare il barbecue. È bene poi applicare, periodicamente, della vernice protettiva per evitare che il barbecue si rovini o si deteriori per via degli agenti atmosferici. Anche le piastre e le griglie utilizzate per la cottura dei cibi devono essere pulite perfettamente ogni volta che le si è utilizzate. I residui di cibo, infatti, non sono igienici, possono generare germi e batteri e soprattutto rovinano il gusto delle pietanze cucinate successivamente con la stessa attrezzatura. Infine, nel caso di un barbecue a gas è bene tenere sotto controllo la bombola e sostituirla quando è quasi alla fine.

## Barbecue in pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Scelta](#)
- [Come è fatto](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Manutenzione](#)



### Premessa

Una delle esperienze più piacevoli e divertenti da vivere in un giardino privato è quella del barbecue o delle grigliate. Il barbecue non è, infatti, solo un modo per cucinare diversi tipi di pietanze come carne di vario genere, verdure e formaggio, ma è un vero e proprio rito, un'esperienza da condividere con tante persone. In alcuni paesi il barbecue in giardino è una pratica abbastanza ricorrente e per questo vengono utilizzati i migliori barbecue in commercio, estremamente complessi per garantire la massima prestazione. Ma ciò non deve indurre in inganno, si può utilizzare questo elemento pur non essendo dei grandi esperti in questa modalità di cottura dei cibi. Per la scelta del barbecue più appropriato alle proprie esigenze si devono prendere in considerazione alcuni aspetti come la conformazione e l'ampiezza del proprio spazio all'aperto e il proprio grado di dimestichezza nell'utilizzo del barbecue. Esistono, infatti, diversi modelli con diverse caratteristiche tecniche e ciò consente ad ognuno di avere il modello che più fa per sé e per il proprio giardino.

### Scelta

I barbecue devono essere scelti facendo molta attenzione. Per quanto riguarda il grado di dimestichezza nella sua utilizzazione si può partire da modelli più semplici e meno complessi in modo da progredire via via che si cucina fino ad arrivare ad una conoscenza ed una pratica tale da poterne acquistare uno più professionale e complesso. Così i modelli più semplici sono quelli elettrici che, tra l'altro, possono essere utilizzati anche in un balcone o all'interno dato che non fanno molto fumo né puzza. Poi vi sono i modelli a carbone o a pellet che presentano semplicemente una griglia o una piastra ed infine i modelli a gas o a legna che oltre alla superficie per cucinare la carne alla griglia presentano anche degli altri fuochi per una cottura tradizionale degli alimenti. Quest'ultimo modello consente di aver nel



proprio giardino una vera e propria cucina da esterno a tutti gli effetti. Tra i modelli citati finora, però, ve ne è uno molto interessante la cui superficie di cottura è realizzata con pietra lavica. Si tratta, per l'appunto, di un barbecue a pietra lavica.

## Come è fatto

La pietra lavica è un materiale che in cucina trova un ottimo utilizzo, grazie alla sua alta conducibilità di calore. Con questo materiale vengono realizzate le piastre per barbecue che fanno sì che i cibi cucinati sopra questo materiali siano caratterizzati da uno specifico gusto e sapore. La piastra in pietra lavica si riscalda molto velocemente fino a divenire incandescente. I barbecue che presentano questo tipo di piastre, in genere, sono a gas o elettrici, ma ciò non toglie che vi siano dei modelli anche a carbonelle. Uno dei maggiori pregi dei barbecue a pietra lavica è che non producono troppo fumo, ma di contro, il grasso delle carni che si scoglie durante il processo di cottura finisce sulla piastra che con il tempo l'assorbe. L'assorbimento del grasso non è una cosa buona per lo stato della piastra tanto è vero che dopo un po' di utilizzi è consigliabile sostituirla con una meno usurata. Per capire quando la propria piastra in pietra lavica è da sostituire basta sentire l'ore che sprigiona una volta accesa. Se si sente puzza di carne, allora significa che il materiale ne ha assorbito i grassi dei precedenti utilizzi e non è più consigliabile utilizzarla.

## Vantaggi

Ci sono tanti vantaggi nei barbecue a pietra lavica. Esso può essere utilizzato sia all'interno di casa che all'esterno e dunque può avere una struttura mobile, ovvero trasportabile, oppure fissa, spesso sottoforma di struttura in muratura. Tutto dipende dalle esigenze e dai gusti. Esso fa sì che si possano cuocere una massiccia quantità di pietanze: carne o verdure, in una sola "tornata" se ha una superficie abbastanza ampia, altrimenti se deve essere inserito in spazi ridotti la struttura sarà più piccola, così come la superficie di cottura. Il prezzo non è eccessivo e non viene prodotto tanto fumo. L'alimentazione del barbecue può avere diverse varianti: quella a gas nella maggior parte dei casi, ma anche a legno soprattutto all'aperto.

## Svantaggi

Lo svantaggio maggiore di un barbecue di questo tipo consiste nel fatto che la piastra tende ad assorbire i grassi e ciò implica non solo una manutenzione ed una pulizia costante ed accurata ma anche la necessità di sostituire la superficie di cottura molto spesso in quanto usare sempre la stessa, ormai usurata, compromette il sapore dei cibi e il loro essere sani. La pietra lavica ha numerosi vantaggi, ma se si vuole cucinare una pietanza dal gusto inconfondibile, forse, sarebbe opportuno utilizzare un altro tipo di barbecue. La pietra lavica, infatti, dà ai cibi un sapore che molto più simile a quello di una tradizionale bistecchiera dato che viene a mancare quel sapore "affumicato" delle cucine in cui viene prodotto molto fumo.

## Manutenzione

Nel barbecue è molto importante la manutenzione in quanto i cibi devono essere cotti su delle superfici sterili e prive di residui di braci precedenti. Quando si cuociono le pietanze, infatti, carne, verdure ed altro ancora rilasciano dei grassi e dei liquidi che si depositano sulla superficie che deve, necessariamente, essere pulita accuratamente per essere utilizzata la volta seguente.



## Barbecue Milano

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Barbecue a Milano](#)
- [Criteri di scelta](#)
- [Punti vendita](#)



### Premessa

Vi sono luoghi dove la natura incontaminata regna sovrana e altri in cui il cemento e l'asfalto hanno, ormai, coperto gran parte del territorio. Non per questo, però, bisogna dare per scontato che non vi possano essere delle piccole oasi felici, magari domestiche, ritagliate all'interno della città. Anche in una città come Milano, infatti, da sempre concepita come la città della vita frenetica, è possibile trovare un angolo in cui godersi il proprio spazio all'aperto. Alcune case, infatti, possiedono dei piccoli giardini, soprattutto se ci si sposta leggermente più in provincia, ma non bisogna dimenticare i magnifici attici al centro della città con dei gradevoli giardini pensili. Insomma, anche in una città come Milano è possibile ritagliare il proprio spazio all'aperto e goderne ammesso che lo sia allestita con il giusto arredamento e con gli accessori più adeguati.

### Barbecue a Milano

Anche in una città come Milano, che difficilmente possiede grandi casi con giardino è pur sempre molto apprezzata la vita all'aria aperta. Così anche in questo contesto urbano si fa molta attenzione al settore dell'arredamento da esterni e si tenta di arredare i propri spazi, che siano giardino o terrazzi, nella maniera migliore. Anche a Milano si apprezza pranzare e cenare all'aperto, o anche dare feste con tante persone. Così il barbecue si rivela la soluzione ideale per poter passare del



tempo in compagnia ai propri amici all'aperto e, allo stesso tempo, cucinare degli ottimi piatti, gustosi e saporiti, ma soprattutto sani. Il barbecue, infatti, è caratterizzato da una cucina molto sana in quanto le pietanze non vengono condite eccessivamente ma acquistano un ottimo sapore semplicemente durante il processo di cottura.

## Criteri di scelta

Esistono tanti diversi tipi di barbecue, essi, infatti, non sono tutti uguali ma si adattano al contesto abitativo in cui si sceglie di posizionarli o alle esigenze di chi se ne vuole dotare. In quella vasta gamma di prodotti che è la categoria del barbecue, dunque, non si può non riflettere attentamente circa i parametri da prendere in considerazione per l'acquisto del prodotto migliore per le proprie esigenze. Tra le caratteristiche che, normalmente, si prendono in considerazione prima di effettuare l'acquisto di un prodotto come un barbecue sono la dimensione della struttura che deve necessariamente dipendere dallo spazio a disposizione nel proprio giardino, terrazzo o insomma dove si desidera installarlo. Anche il materiale ha un peso importante e soprattutto la scelta tra un modello in muratura e dunque fisso o un modello mobile e trasportabile in acciaio. Infine anche la modalità di funzionamento è fondamentale per il proprio barbecue ed è possibile scegliere tra modelli a gas, a legna, a carbonella, a pellet o elettrici.

## Punti vendita

Probabilmente però, il requisito necessario del proprio barbecue deve essere la famosa formula qualità-prezzo. Quando si acquista un barbecue di qualità medio-alta bisogna tenere in conto che si dovrà spendere una certa cifra e che se si desidera risparmiare a discapito della qualità del prodotto, ma soprattutto della cottura dei cibi, allora bisogna mettere il requisito prezzo al primo posto, davanti a tutti gli altri. Per poter trovare un prodotto che risponde a tutte le proprie esigenze e che, allo stesso tempo, abbia un prezzo che rientra nella media e nel normale prezzo di mercato è necessario andare alla ricerca del punto vendita giusto. Per poter trovare il negozio di barbecue che fa per sé è necessario informarsi, prima di tutto, sulla eventuale presenza di punti vendita specializzati nella zona della propria città, si prenderà come riferimento Milano in questo caso e successivamente considerare i prodotti presenti e il loro costo. È possibile recarsi direttamente in sede oppure acquistare e il prodotto preferito on line, sempre se il punto vendita scelto, presenta questo tipo di canale di vendita. Ricercando su un comune motore di ricerca i principali negozi specializzati nella vendita di barbecue a Milano compaiono come primi risultati: Ricci barbecue Style Milano in via fratelli Zoia, 69, oppure P. Due S.r.l in via Ennio, 6. Altri punti vendita sono Camini fai da te in viale Certosa, 175, Infiamma, in via Gaetano Crespi, 9, Teca Fumisteria ad Arcore, la Ditta Cella in via P. della Francesca, 13. Questi e tanti altri punti vendita e aziende della città di Milano sono specializzati nella vendita, e in alcuni casi, nella realizzazione di barbecue in muratura o in acciaio, alimentati a legna a carbonella o altre forme di alimentazione. Una volta consultati i diversi negozi e le varie ditte si può avere un'idea via via sempre più precisa delle caratteristiche di ogni prodotto e dei relativi ed approssimativi prezzi. Solo quando, secondo il proprio parere, sembra raggiunta la formula qualità e prezzo si potrà passare all'acquisto vero e proprio che in alcuni casi comprende anche il trasporto ed il montaggio, mentre nei negozi in cui non è previsto questo duplice servizio, lo si può ugualmente ottenere con l'aggiunta di una piccola somma di denaro.

## Barbecue Milano

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Barbecue a Milano](#)
- [Criteri di scelta](#)
- [Punti vendita](#)



## Premessa

Vi sono luoghi dove la natura incontaminata regna sovrana e altri in cui il cemento e l'asfalto hanno, ormai, coperto gran parte del territorio. Non per questo, però, bisogna dare per scontato che non vi possano essere delle piccole oasi felici, magari domestiche, ritagliate all'interno della città. Anche in una città come Milano, infatti, da sempre concepita come la città della vita frenetica, è possibile trovare un angolo in cui godersi il proprio spazio all'aperto. Alcune case, infatti, possiedono dei piccoli giardini, soprattutto se ci si sposta leggermente più in provincia, ma non bisogna dimenticare i magnifici attici al centro della città con dei gradevoli giardini pensili. Insomma, anche in una città come Milano è possibile ritagliare il proprio spazio all'aperto e goderne ammesso che lo sia allestita con il giusto arredamento e con gli accessori più adeguati.

## Barbecue a Milano

Anche in una città come Milano, che difficilmente possiede grandi casi con giardino è pur sempre molto apprezzata la vita all'aria aperta. Così anche in questo contesto urbano si fa molta attenzione al settore dell'arredamento da esterni e si tenta di arredare i propri spazi, che siano giardino o terrazzi, nella maniera migliore. Anche a Milano si apprezza pranzare e cenare all'aperto, o anche dare feste con tante persone. Così il barbecue si rivela la soluzione ideale per poter passare del



tempo in compagnia ai propri amici all'aperto e, allo stesso tempo, cucinare degli ottimi piatti, gustosi e saporiti, ma soprattutto sani. Il barbecue, infatti, è caratterizzato da una cucina molto sana in quanto le pietanze non vengono condite eccessivamente ma acquistano un ottimo sapore semplicemente durante il processo di cottura.

## Criteri di scelta

Esistono tanti diversi tipi di barbecue, essi, infatti, non sono tutti uguali ma si adattano al contesto abitativo in cui si sceglie di posizionarli o alle esigenze di chi se ne vuole dotare. In quella vasta gamma di prodotti che è la categoria del barbecue, dunque, non si può non riflettere attentamente circa i parametri da prendere in considerazione per l'acquisto del prodotto migliore per le proprie esigenze. Tra le caratteristiche che, normalmente, si prendono in considerazione prima di effettuare l'acquisto di un prodotto come un barbecue sono la dimensione della struttura che deve necessariamente dipendere dallo spazio a disposizione nel proprio giardino, terrazzo o insomma dove si desidera installarlo. Anche il materiale ha un peso importante e soprattutto la scelta tra un modello in muratura e dunque fisso o un modello mobile e trasportabile in acciaio. Infine anche la modalità di funzionamento è fondamentale per il proprio barbecue ed è possibile scegliere tra modelli a gas, a legna, a carbonella, a pellet o elettrici.

## Punti vendita

Probabilmente però, il requisito necessario del proprio barbecue deve essere la famosa formula qualità-prezzo. Quando si acquista un barbecue di qualità medio-alta bisogna tenere in conto che si dovrà spendere una certa cifra e che se si desidera risparmiare a discapito della qualità del prodotto, ma soprattutto della cottura dei cibi, allora bisogna mettere il requisito prezzo al primo posto, davanti a tutti gli altri. Per poter trovare un prodotto che risponde a tutte le proprie esigenze e che, allo stesso tempo, abbia un prezzo che rientra nella media e nel normale prezzo di mercato è necessario andare alla ricerca del punto vendita giusto. Per poter trovare il negozio di barbecue che fa per sé è necessario informarsi, prima di tutto, sulla eventuale presenza di punti vendita specializzati nella zona della propria città, si prenderà come riferimento Milano in questo caso e successivamente considerare i prodotti presenti e il loro costo. È possibile recarsi direttamente in sede oppure acquistare e il prodotto preferito on line, sempre se il punto vendita scelto, presenta questo tipo di canale di vendita. Ricercando su un comune motore di ricerca i principali negozi specializzati nella vendita di barbecue a Milano compaiono come primi risultati: Ricci barbecue Style Milano in via fratelli Zoia, 69, oppure P. Due S.r.l in via Ennio, 6. Altri punti vendita sono Camini fai da te in viale Certosa, 175, Infiamma, in via Gaetano Crespi, 9, Teca Fumisteria ad Arcore, la Ditta Cella in via P. della Francesca, 13. Questi e tanti altri punti vendita e aziende della città di Milano sono specializzati nella vendita, e in alcuni casi, nella realizzazione di barbecue in muratura o in acciaio, alimentati a legna a carbonella o altre forme di alimentazione. Una volta consultati i diversi negozi e le varie ditte si può avere un'idea via via sempre più precisa delle caratteristiche di ogni prodotto e dei relativi ed approssimativi prezzi. Solo quando, secondo il proprio parere, sembra raggiunta la formula qualità e prezzo si potrà passare all'acquisto vero e proprio che in alcuni casi comprende anche il trasporto ed il montaggio, mentre nei negozi in cui non è previsto questo duplice servizio, lo si può ugualmente ottenere con l'aggiunta di una piccola somma di denaro.

## Barbecue Roma

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche generali](#)
- [Scelta del punto vendita](#)
- [Punti vendita](#)



## Premessa

Ogni volta che si ha l'occasione di entrare nel giardino di qualche amico o parente non si può non notare la presenza di un barbecue. Certo, non è una regola obbligatoria, ma chi dispone di uno spazio all'aperto quale un giardino o un balcone piuttosto che un terrazzo non può rinunciare ad un accessorio del genere. Il barbecue, come tutti sanno è uno strumento da utilizzare all'aperto, in alcuni casi anche al chiuso ma ciò dipende dal modello acquistato, e consente di realizzare dei pranzetti o delle cene davvero gustose. Su un barbecue è possibile cuocere diversi tipi di cibi: dalla carne al pesce, dalle verdure ai formaggi, insomma è uno strumento estremamente versatile e dà la possibilità di cuocere le pietanze in maniera sana e senza l'aggiunta di eccessivo condimento. Al di là del fatto che l'utilizzo di questo strumento per la cottura di alcuni cibi è assolutamente salutare e saporito, il barbecue è anche uno strumento che fa sì che si possano realizzare dei divertenti party o delle cene in compagnia di più commensali. Ciò è possibile perché è possibile cucinare un numero abbastanza consistente di pietanze nello stesso momento, che sia carne, pesce o verdure, inoltre il riunirsi per mangiare insieme ad altre persone in giardino crea un'occasione di convivialità e diventa un momento di socializzazione vero e proprio.

## Caratteristiche generali

Per tutte le ragioni elencate, ovvero la gustosità dei cibi cotti al barbecue, la salubrità della modalità di cottura e la capacità di creare un momento di socializzazione, sono le condizioni necessarie perché nella maggior parte degli spazi all'aperto vi sia un barbecue. Non tutti gli spazi all'aperto però sono uguali, la prima distinzione da fare consiste, prima di tutto nel classificare i barbecue ideali per un'installazione in giardino e quelli più adatti ad essere utilizzati su balconi e terrazzi. Questi differenti spazi, infatti, richiedono anche un differente tipo di barbecue che differisce rispetto agli altri soprattutto per quanto riguarda la dimensione e il materiale usato. In giardino è possibile dotarsi di un barbecue in muratura, cosa che difficilmente è possibile farlo in terrazzo. Inoltre i



barbecue da giardino possono avere delle dimensioni davvero molto estese a seconda delle proprie esigenze. I modelli di barbecue disponibile in commercio sono davvero tanti e si adattano ad ogni tipo di esigenza e di richiesta. Vi sono modelli professionali e altri più indicati per chi è alle prime armi. Vi sono, poi, modelli super accessoriati ed altri caratterizzati semplicemente dalle caratteristiche basilari. Infine ogni barbecue può essere realizzato in materiali, modelli e dimensioni diverse.

## Scelta del punto vendita

In ogni città vi sono, senza dubbio, una serie di negozi e di punti vendita specializzati in cui poter acquistare il proprio barbecue o gli accessori necessari per il suo utilizzo. È molto importante scegliere il punto vendita giusto e per fare ciò bisogna informarsi sul negozio che ha una maggiore gamma di modelli tra cui scegliere o per lo meno quei particolari modelli di cui si ha bisogno. Inoltre è importante anche valutare il compromesso qualità e prezzo e la vicinanza dalla propria abitazione che, comunque, comporta un dispendio di denaro per il trasporto della struttura. Infine alcuni negozi prevedono nel prezzo del barbecue, o di qualsiasi altro elemento da giardino, il trasporto ed il montaggio e ciò conveniente senza dubbio, rispetto a quei punti vendita in cui è necessario pagare a parte questi servizi.

## Punti vendita

Roma è una grande città e come tale possiede un numero estremamente importante di punti vendita ed aziende che producono o che vendono semplicemente diversi modelli di barbecue, alcuni negozi sono particolarmente specializzati nella vendita di barbecue in muratura, anche fatti su misura a posta per il cliente che si rivolge all'azienda, altri invece vendono barbecue di tutti i modelli e i materiali. Per trovare a Roma il negozio che più fa per sé è possibile recarsi direttamente sui luoghi in cui già si è a conoscenza della presenza di punti vendita specializzati oppure su consigli di amici. Se non si ha la minima idea di dove recarsi è possibile consultare internet e scrivere su un qualsiasi motore di ricerca le parole chiavi "barbecue Roma" con la conseguente visualizzazione dei risultati che dovranno, poi, essere consultati uno ad uno. Tra i primi risultati vi è l'azienda "La casa del Barbecue" sita in via Salaria e caratterizzata da una vasta gamma di modelli tra cui vi è l'imbarazzo della scelta, anche la Abaco Camini in via Gregorio VII è estremamente fornito di barbecue in materiali diversi, l'Euroshunt specializzata in barbecue a legna. Un valido punto vendita è Ferro e Fuoco sulla Via Tulliana, 31, specializzato nella vendita di bracieri, barbecue e griglie, Eurocamini che oltre a termosifoni, stufe e camini possiede anche una vasta scelta di forni e barbecue. Inoltre un fortissimo negozio di ferramenta denominato Ferramenta 84 in via Achillinia 63/65, zona Talenti, Roma è provvisto di numerosi modelli di barbecue.

## Barbecue Torino

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Modelli](#)
- [Vendita a Torino](#)
- [Punti vendita e aziende](#)



## Premessa

L'arredamento di un luogo, che sia all'aperto o al chiuso è un processo estremamente impegnativo soprattutto negli ultimi anni, da quando l'attenzione ai vari ambienti della propria casa ha assunto un ruolo fondamentale nella vita di tutti i giorni sia in termini di mera estetica che di comodità e vivibilità di un ambiente. Oggi arredare significa ricreare degli ambienti ospitali e di tendenza per mezzo di mobili ed oggetti, per far sì che vivere e ospitare in questi spazi sia semplice, confortevole e di gran gusto. Se per l'arredamento da interno l'attenzione è sempre stata abbastanza alta, per il giardino o il terrazzo, soltanto negli ultimi anni le proposte sono diventate sempre più numerose. Ciò è avvenuto perché il giardino è sentito, ormai, come il prolungamento della propria casa e ci si è resi conto tanti gradevoli attività possono essere svolte all'aria aperta. Una di queste non può non essere il pranzare o il cenare negli ampi spazi all'aperto, dare feste e party con gli amici o i parenti. Per accogliere i propri ospiti all'interno di un ambiente confortevole e ben organizzato è necessario provvedere alla scelta di elementi d'arredo che sia in tono con il proprio gusto ma soprattutto con le proprie esigenze pratiche. In un ambiente all'aperto dove si ama mangiare in compagnia non si può che orientarsi verso accessori e mobili che s'inseriscono in un'area dedicata proprio a questa attività. A seconda dello spazio che si ha a disposizione è possibile scegliere diverse soluzioni per cucinare all'aperto. In alcuni casi, quando gli spazi sono abbastanza estesi, si può pensare di installare una cucina completa, in genere, in muratura, completa di tutti gli elettrodomestici principali come il forno, i fornelli, il lavello ed altro ancora. Non tutti i giardini, però, permettono una disposizione così ampia degli spazi, di conseguenza, è necessario pensare a soluzioni alternative ovvero al barbecue e perché no anche al tradizionale forno.

## Modelli

Il barbecue in particolare è un accessorio così versatile e funzionale che è presente nella maggior parte dei giardini o degli spazi all'aperto.



Esistono barbecue fissi, ovvero quelli da utilizzare in casa propria, o meglio all'esterno, che non possono essere trasportati né spostati dal loro sito originario e quelli trasportabili, ovvero i modelli mobili che eventualmente possono anche essere portati con sé durante le gite fuori porta. Oltre a questa fondamentale differenziazione, ve ne sono tante altre che riguardano la possibilità di acquistare un barbecue in muratura o in acciaio, le diverse taglie e dimensioni della struttura, il grado di professionalità e di difficoltà nell'utilizzo dello strumento e il tipo di alimentazione. Una volta che si hanno le idee ben chiare in materia di caratteristiche del proprio barbecue, non resta che scegliere il punto vendita più adatto per effettuare il proprio acquisto.

## Vendita a Torino

Il barbecue come tanti altri accessori per il proprio giardino, terrazzo o qualsiasi altro accessorio o mobile da esterno, possono essere acquistati in diversi punti vendita. Nelle maggiori città del nostro paese, come ad esempio Torino, in genere, ci si orienta verso negozi specializzati o direttamente presso le aziende produttrici. Una buona alternativa ai tradizionali punti vendita è, senza dubbio, la vendita online, un canale che soprattutto negli ultimi anni sta riscuotendo un grande successo. Infatti, basta semplicemente consultare un motore di ricerca, digitare le parole chiave come "vendita barbecue" e la città che interessa e subito appariranno i risultati più cliccati tra cui scegliere il negozio on line preferito o più conveniente. Anche la grande distribuzione, ovvero i grandi centri commerciali e i grandi magazzini, possono rispondere alle proprie richieste in merito all'acquisto del proprio barbecue. Tutto dipende dal tipo di strumento che ci occorre. I modelli più tradizionali e specializzati saranno ovviamente venduti nei negozi più riforniti, mentre quelli più comuni e qualitativamente modesti saranno presenti ed acquistabili anche nei punti vendita più generici.

## Punti vendita e aziende

Anche Torino, ovviamente, presenta una vasta scelta in merito a punti vendita in cui acquistare il proprio barbecue per giardino, da trasporto o con altre precise caratteristiche. Anche in questo caso ci si può recare direttamente presso il punto vendita oppure si può consultare il sito internet del negozio scelto per decidere quale modello acquistare. Tra i maggiori negozi di barbecue in acciaio o in muratura presenti a Torino e provincia troviamo, ad esempio, La Refrattaria SNC sita in via 270, c. Moncalieri, Ravizza F.lli Sas in via Ala Di Stura, 63. Nella provincia di Torino è possibile recarsi, invece, presso l'azienda Vittone SNC in via v. Battitore, 2 a Ciriè (TO), oppure Calor Casa con sede a Chieri e Centro Caminetti SRL a Collegno. Insomma, come in tutte le principali città, i barbecue sono un articolo estremamente venduto e spesso sono presenti in quelle aziende o quei punti vendita in cui sono presenti anche forni e caminetti.



## Bistecchiere

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche principali](#)
- [Modelli](#)
- [Com'è fatta](#)
- [Modalità di funzionamento](#)
- [Vantaggi e svantaggi](#)



## Premessa

Il giardino è ormai entrato a far parte della vita di una famiglia così come se fosse un qualsiasi spazio interno di una casa. In genere, è nelle stagioni più calde che se ne fa il massimo utilizzo in quanto essendo un luogo per la maggior parte esposto all'aria aperta, quando le temperature sono più basse oppure quando piove e c'è umidità non è molto conveniente, né comodo passare del tempo all'aperto. Di certo, ci sono alcuni espedienti che consentono di utilizzare il proprio giardino o terrazzo anche durante l'inverno e l'autunno e uno di questo è sicuramente la realizzazione di una veranda o di uno spazio coperto a cui possono essere inserite delle pareti mobili anche in PVC che con l'ulteriore inserimento di stufe per esterni che rendono l'ambiente abitabile anche quando fa freddo. Avere un giardino significa poter godere dell'aria aperta senza doversi allontanare troppo dalla propria abitazione per raggiungere, ad esempio, dei giardinetti o dei parchi cittadini. Basta semplicemente uscire fuori casa propria e potersi accomodare in un luogo arredato ed organizzato proprio secondo le proprie esigenze. Quando arrivano le belle giornate non c'è niente di meglio che spostare al di fuori molte delle attività che normalmente si compiono in casa. Una di queste è quella del pranzo o della cena. Il giardino o il terrazzo, infatti, possono essere degli ottimi luoghi in estate o in primavera in cui passare l'ora dei pasti, di sicuro si starà più freschi e sarà molto più suggestivo e divertente.

## Caratteristiche principali

Nel proprio giardino possono essere ricreate tutta una serie di zone dedicate a varie attività. Di sicuro non può mancare in uno spazio all'aperto una zona relax con tanto di divano o poltrone da esterno e tavolino su cui poggiare una bevanda o un buon libro. In questa zona si possono incontrare gli amici o far accomodare gli ospiti. Se c'è spazio a sufficienza, un'altra area di grande importanza è la zona piscina dove può essere collocata una piscina piccola o grande, interrata o fuori terra a seconda della



composizione del proprio angolo verde e delle proprie esigenze. Ma la zona più importante che non deve assolutamente mancare in un giardino privato è quella dedicata al pranzo con tanto di tavolo di lunghezza variabile a seconda del numero di commensali, le sedie ad esso abbinata e nel caso in cui lo spazio è abbastanza esteso possono essere introdotte diverse soluzioni per cucinare. Nell'area pranzo del proprio giardino, infatti, gli elementi fondamentali sono il tavolo e le sedie. In questo caso la fase di cottura e preparazione dei cibi viene effettuata dentro casa e poi le varie pietanze vengono portate all'esterno e consumate, per l'appunto, nell'apposita area. Se si ha la fortuna, invece, di avere uno spazio molto ampio si può pensare di installare una vera e propria cucina con tanto di fornelli e lavandino. Un'altra soluzione potrebbe essere quella dell'introduzione di un forno in muratura, quello tipico dei contesti all'aperto in cui organizzare delle cene con amici e parenti dove la portata principale è la pizza o il pane fatto in casa. Un'interessante idea è quella del barbecue, accessorio immancabile nei giardini americani dove la carne alla brace, preparata dall'esperto di famiglia, è assolutamente la regola. Poi, per l'utilizzo di tutto ciò può far comodo in quest'area far installare, durante la fase dei lavori di ristrutturazione del proprio spazio all'aperto, un lavandino o una fontana così da poter avere acqua diretta a portata di mano. Ma queste sono soltanto alcune delle possibilità che si hanno per arredare la propria area pranzo da esterni. Altre idee interessanti possono essere l'installazione di un braciere o di una bistecchiera. Il braciere è uno strumento per cuocere il cibo molto antico. Esso può utilizzare diversi tipi di combustibili e può avere diverse forme e dimensioni.

## Modelli



La bistecchiera, o il bistecchiere, invece, è uno dei più conosciuti metodi per cuocere le bistecche di carne, come lo stesso nome ci indica, ma non solo quello. Se il proprio giardino non è molto esteso, ma non si vuole rinunciare ad avere un'area pranzo accessoriata e organizzata con tutti i confort del caso, si può sostituire il classico barbecue con una bistecchiera, anche se più limitata nelle dimensioni e nelle prestazioni. La bistecchiera è una superficie sulla quale è possibile cuocere non solo carne, anche se è la pietanza più indicata, ma anche verdure e pesce. Si tratta di un piano di cottura dalle dimensioni limitate che imita i

metodi di cottura del barbecue. Si può, infatti, utilizzare una piastra o una griglia con ognuna delle quali è possibile realizzare dei diversi modi di cottura e dei sapori diversi. La bistecchiera può essere utilizzata sia all'esterno che all'interno della casa propria, tanto è vero che è un'ottima soluzione d'inverno per preparare dei piatti che abbiano un sapore molto simile al barbecue, che però si può utilizzare soltanto all'esterno e dunque d'estate o con le belle giornate. La bistecchiera ha una struttura che consiste in un piano di cottura realizzato con materiali capaci di arrivare ad alte temperature come la ghisa e l'acciaio inossidabile e in alcuni casi anche l'alluminio. Considerando che, come appena detto, le piastre su cui vengono poggiate gli alimenti arrivano a temperature molto elevate, la bistecchiera possiede anche dei manici in materiale plastico isolante con i quali è possibile maneggiare le piastre.

## Com'è fatta

Sulla bistecchiera è possibile cucinare diversi tipi di pietanze, anche se il nome allude soltanto a delle bistecche. Certo la carne è il cibo che più si sposa con questo tipo di cottura, ma ciò non toglie che non si possano cucinare anche verdure, pesce, ortaggi e altro ancora. Quando si introduce del cibo sulle piastre roventi di questo accessorio, il grasso contenuto si scioglie e ciò provoca la fuoriuscita di fumo che potrebbe essere anche molto fastidioso. Per evitare inconvenienti è bene attivare la cappa aspirante se ci si trova dentro casa in modo che tutto il fumo e il vapore sia aspirato, oppure se si è all'esterno il problema non si pone. L'aspetto positivo della cottura su bistecchiera è che non è necessario condire i cibi perché si tratta di una modalità molto gustosa già di per sé. Di conseguenza, si tratta di una cucina molto dietetica e sana. Come detto in precedenza, i cibi che contengono parti molto grasse finiscono per sciogliersi e ciò



produce una sostanza che si deposita sulla piastra oltre che al fumo che può arrecare fastidio. Una volta terminata la cottura, prima di rimuovere e mettere da parte la bistecchiera è necessario staccare le piastre di cui si compone, che sono fatte a posta per essere rimosse e riagganciate, proprio per passare ad una profonda pulizia delle stesse. È bene lavare con cura le piastre per far sì che ogni residuo di cibo precedentemente cucinato sia eliminato, in questo modo si evita la formazione di germi. Una volta lavate le piastre esse devono essere asciugate con cura e riposte nella piastra, pronte per il prossimo utilizzo. Mai lasciare la propria bistecchiera sporca prima di tutto perché il cibo potrebbe incrostarsi e rendere difficile la rimozione oppure i residui di cibo lasciati sulla piastra potrebbero pregiudicare la buona riuscita della cottura successiva del cibo.

## Modalità di funzionamento

La bistecchiera può funzionare in diverse modalità. Essa può essere semplicemente caratterizzata da delle piastre o delle griglie che vengono inserite sui fornelli della propria cucina d'interno. In questo caso, si tratta della tradizionale bistecchiera a gas. Ma esiste anche un altro tipo probabilmente più efficace ed utile che è la bistecchiera elettrica. La bistecchiera elettrica possiede numerosi vantaggi rispetto a quella tradizionale. Prima di tutto essa può essere trasportata in diversi luoghi tra cui anche il giardino o il terrazzo, basta che vi sia un piano su cui appoggiarla e una presa di corrente elettrica necessaria per il suo funzionamento. Come il nome stesso ci fa intuire, infatti, la bistecchiera elettrica funziona elettricamente, ovvero si serve di corrente elettrica per cui si rende necessaria la presenza di una presa di corrente in cui inserire l'apposita spina. La cottura all'aperto fa sì che se si verifica la produzione di fumo, all'aria aperta essa non arreca alcun danno, inoltre, essa può essere trasportata facilmente, sia per le dimensioni abbastanza ridotte che per la sua leggerezza. Anche questo modello presenta due piastre spesso richiudibili l'una sull'altra, come se fosse un libro per far sì che si possa raggiungere lo stesso livello di cottura contemporaneamente da entrambi i lati. Al di sotto delle piastre vi è una serpentina che si surriscalda ed automaticamente trasmette il calore alle piastre. Le piastre ci mettono un po' più di tempo per riscaldarsi ma una volta raggiunta la temperatura la mantengono costante senza alcun problema. Le piastre presentano una sorta di piccolo canale di scolo per permettere al grasso sciolto di poter essere rimosso facilmente. Per il lavaggio è necessario che le piastre diventino completamente fredde e solo allora esse possono essere staccate dal loro sito, lavate

accuratamente con acqua e sapone stando attenti ad eliminare tutte le incrostazioni, ed asciugate. Alla fine possono essere riposte nella bisticchiera e il tutto è pronto per la prossima cottura. Anche in questo modello è possibile cucinare carne, verdure, ortaggi e pesce.

## Vantaggi e svantaggi

Rispetto ad un barbecue la bisticchiere ha dimensioni ridotte e ciò le consente di poter essere trasportata o rimossa e messa in un luogo al riparo. Può essere utilizzata anche dentro casa ed il fumo prodotto è sicuramente minore a quello di un enorme barbecue. Chi non ha molto spazio preferirà sicuramente questo accessorio piuttosto che la sua versione gigante, il barbecue. Per quanto riguarda gli svantaggi, invece, il barbecue consente di cuocere cibo per molte più persone contemporaneamente e il sapore è ovviamente impareggiabile. Inoltre esso ha una sua struttura di appoggio e non necessita di alcun piano, come la bisticchiera, per poter essere appoggiata.

## Braciere

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Origine](#)
- [Caratteristiche principali](#)
- [Modelli](#)
- [Scelta](#)
- [Installazione e manutenzione](#)



## Premessa

Da quando esiste l'uomo, una delle attività più praticate sia per necessità, che per socializzare è quella del mangiare. Nel passato come oggi il momento del pasto è un momento per stare insieme e condividere la propria giornata. Oggi giorno, così come nel passato, quando s'invita qualcuno a cena o a pranzo si coglie l'occasione per stare insieme. Quando si progetta e si arreda una casa è importante destinare alla sala da pranzo o alla cucina uno spazio abbastanza vivibile così da poter ospitare tante persone e fare dei piacevoli pranzi o delle eleganti cene. Se si possiede un giardino, poi, l'area da dedicare al pranzo può essere davvero molto vasta ed accessoriata per far sì che nelle splendide giornate estive si possano organizzare feste e cene all'aperto. In un giardino, la zona pranzo può avere diverse grandezze. Può limitarsi semplicemente a un tavolo con delle sedie dove accomodarsi, ma senza alcun accessorio dove poter preparare e organizzarsi per mangiare. In questi contesti più ristretti, il cibo viene preparato dentro casa e poi portato all'esterno per essere semplicemente consumato. In alcuni casi può essere presente una fontana da esterni dove poter usufruire in maniera più veloce ed immediata di acqua e magari vi si può introdurre anche qualche mobile che possa fungere da dispensa. Se si possiede, invece, un'ampia area pranzo si può pensare addirittura di arricchirla con tutto l'occorrente per, non solo consumare il pranzo o la cena dunque inserendo semplicemente tavolo e sedie, ma anche per preparare il tutto con l'installazione di una vera e propria cucina da esterni. In un ambiente ampio destinato all'allestimento della propria zona pranzo da esterno, si possono adottare tante diverse soluzioni. Per cucinare, infatti, non è necessario ricorrere direttamente ad una struttura impegnativa ed imponente come una cucina da esterno, ma si può optare anche per soluzioni più sbrigative e meno invadenti in termini di spazio. Tra queste soluzioni le più apprezzate e adottate sono il barbecue, la bistecciera e il braciere.

## Origine

Un giardino che possiede al suo interno strumento come il barbecue o il braciere si prestano in maniera totale e sicura all'organizzazione di simpatiche feste o di cene con gli amici e i parenti. Tema portante di queste feste non può che essere il cibo e il momento della preparazione è assolutamente fondamentale. In genere, vi è sempre qualcuno in famiglia o tra gli amici che si occupi della cottura delle pietanze. Il barbecue, infatti è un vero e proprio rito e lo scopo non è tanto quello di mangiare ma anche quello di seguire tutte le fasi della cottura. Chi non conosce il barbecue, caratterizzato da un particolare tipo di cottura di cui gli americani sono dei grandi specialisti. Questo tipo di cucina permette di cuocere carni, verdure e pesce in maniera gustosa e veloce. La bistecchiera è uno strumento di misura più limitata adatta ad un uso sia interno che esterno. Anche in questo caso, la carne è l'alimento più indicato per questo tipo di cottura ma non mancano anche altri tipi di cibi. Oltre al barbecue e alla bistecchiera, il braciere è un'altra possibile alternativa di grande gusto e praticità, che ha origini molto lontane, ma che ancora oggi si offre come valide alternativa per cucinare all'aria aperta



## Caratteristiche principali



Il braciere potrebbe essere considerato come il padre di tutti gli strumenti che oggi giorno si utilizzano per cucinare all'esterno, come il barbecue o la bistecchiera. Il braciere è davvero molto antico e si fonda su dei principi che sono rimasti invariati ed inalterati nel tempo. Già nell'antichità si apprezzava questo tipo di cottura basato su un grande sapore e soprattutto sul fatto di non essere nocivo alla salute. La struttura di un braciere è molto semplice, esso è costituito da una sorta di recipiente in cui viene posizionata la brace su cui viene adagiata una griglia o delle

piastre. La griglia, ovviamente, sarà la superficie su cui andrà cotta la carne, le verdure o qualsiasi altra pietanza. Le braci poste nell'apposito recipiente dovranno essere infuocate per far sì che il calore possa, poi, cuocere, gli alimenti. Il braciere, dunque, è caratterizzato da un tipo di cottura semplice da effettuare e sano, inoltre, si tratta di una tecnica molto simile a quella del barbecue da cui quest'ultimo probabilmente deriva, ma che rispetto ad esso non produce molto fumo e dunque si sposa a pennello sia per un utilizzo esterno che per un utilizzo interno. I bracieri possono essere di diversi modelli, ognuno dei quali, è caratterizzato da specifiche qualità tecniche che li rendono più appropriati a determinate esigenze piuttosto che ad altre. Se dal punto di vista del funzionamento, infatti, le differenze tra un modello e l'altro variano di poco o quasi niente, dal punto di vista estetico essi possono essere davvero molto diversi. La gamma di bracieri tra cui scegliere è molto vasta e i modelli vanno da quelli più classici che ricordano i vecchi bracieri utilizzati nel passato, oppure modelli estremamente moderni, dei veri e propri pezzi di design, con materiali innovativi e soprattutto linee e forme molto contemporanee. È molto importante, dunque, che si scelgano attentamente le prestazioni del proprio braciere, ma anche che si prenda in considerazione la sua estetica per far sì che si sposi perfettamente con l'ambiente in cui andrà ad essere inserito.

## Modelli

Il braciere può comprendere una gamma molto varia di modelli dalle forme più disparate e dalle dimensioni variabili in modo da potersi adattare a qualsiasi esigenza sia di tipo estetico che di tipo pratico. Alcuni modelli sono autoportanti, ovvero presentano una base su cui possono poggiarsi, una sorta di cavalletto o di “piedi” che lo rendono indipendente e soprattutto poco ingombrante in quanto non deve essere poggiato su nessun'altra superficie. Poi ci sono i modelli che invece hanno bisogno di una base su cui poggiarsi e per questo vengono adagiati su un mobile o qualche muretto presente in giardino, insomma qualsiasi cosa che possa fungere da base. Per quanto riguarda la forma, i bracieri sono frequentemente acquistati nella forma tonda o rettangolare e la dimensioni della superficie di cottura varia a seconda del modello. I criteri di



scelta a questo proposito appaiono molto chiari: essi sono soprattutto la quantità di cibo che in genere si cuoce su questo accessorio. Se lo si utilizza soltanto in occasione di feste o di cene speciali, in genere, gli invitanti sono abbastanza numerosi, di conseguenza occorre un braciere abbastanza grande per poter cuocere più pietanze contemporaneamente ed abbreviare i tempi di attesa degli invitati. Se invece si utilizza questo strumento di cottura comunemente in famiglia e non si è in molti, allora, è possibile optare anche per dei modelli che sono più ridotti in quanto la quantità di cibo da cucinare sarà sicuramente minore. Ogni braciere possiede, chiaramente, una griglia su cui poggiare le pietanze da cuocere, sia che si tratti di carne, sia che si tratti di verdura o altro. La griglia deve essere proporzionata alla superficie del braciere e deve avere, ovviamente, la stessa forma se si vuole ottenere una cottura uniforme. Questa è realizzata con materiali che conducono calore per far sì che possa avvenire la cottura dei cibi. In genere, i materiali utilizzati per la griglia di un braciere è la pietra, la ghisa o l'acciaio. Ma essa non è completamente realizzata in materiale conduttore altrimenti non si potrebbe neanche afferrare per spostarla o toglierla dal braciere. Il manico, infatti, è realizzato con materiale isolante proprio per permetterne la presa. La struttura stessa del braciere, invece, in passato era realizzata con pietra, ma oggi questo materiale è sostituito da degli altri come ugualmente refrattari, ma più leggeri.

## Scelta

Per la scelta del proprio braciere devono essere presi in considerazione due aspetti fondamentali: prima di tutto in quale luogo deve essere installato ed in base ad esso possono essere privilegiati i modelli per le loro caratteristiche tecniche oppure per il loro effetto scenico. Inoltre anche la dimensione della struttura dipende da quale utilizzo si fa del proprio braciere: ovvero, se lo si utilizza per cucinare ad ospiti ed amici ad esempio durante cene e feste, oppure se lo si utilizza soltanto per cucinare tra i membri della stessa famiglia. Nel primo caso dovrà avere delle dimensioni abbastanza grandi nel secondo anche più ridotte. Che si utilizzi il proprio braciere in casa o in giardino, a seconda dell'importanza che si dà all'estetica, è possibile scegliere modelli più semplici, ma estremamente funzionali, oppure più carini e curati esteticamente, ma non sempre pratici e funzionali. Un'idea davvero innovativa sarebbe quella di andare alla ricerca di bracieri

autentici del passato, magari rimetterli a nuovo e riutilizzarli all'interno del proprio giardino così da avere un pezzo d'antiquariato molto interessante dal punto di vista estetico e funzionale da quello pratico. Anche la scelta di modelli dal design particolare e ultra moderno può essere un buon colpo d'occhio per d'estetica del proprio giardino.

## Installazione e manutenzione

È molto importante la corretta installazione del proprio braciere. Se lo si utilizza in una cucina all'interno di casa è consigliabile installarlo in prossimità di una finestra o di un balcone, in modo che il fumo possa uscire e non riempire la cucina. Bisogna però considerare che il fumo prodotto da un braciere è assolutamente minore rispetto a quello prodotto da un barbecue, ma è sempre meglio prevenire. È necessario stare attenti a non scottarsi, dato che per quanto sia caratterizzato da materiale refrattario, può sempre riscaldarsi ed essere pericoloso. È dunque, consigliabile attendere che la griglia sia fredda per poter passare al lavaggio della stessa. La pulizia e la manutenzione sono aspetti fondamentali. È assolutamente necessario pulire bene le superfici dopo aver cotto i cibi ed accertarsi che tutti i residui siano rimossi, per evitare la formazione di germi e che i sapori siano contaminati.



## Cappa barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche generali](#)
- [Modelli](#)
- [Acquisto e fai da te](#)



### Premessa

Un ampio spazio all'aperto come un giardino può essere il luogo ideale per trascorrere delle rilassanti giornate all'aperto , senza allontanarsi troppo di casa e in compagnia delle persone che più si ama, che siano parenti o amici. Questo simpatico quadretto può essere ancora più suggestivo se a corredo della natura e della buona compagnia vi è anche della buona cucina. Il giardino è da molti scelto come il luogo più adeguato per un piacevole pranzo estivo e una gradevole cenetta e quale occasione migliore per sfoggiare le proprie competenze culinarie soprattutto nell'utilizzo di un barbecue da esterno. Il barbecue è uno strumento fondamentale se si possiede uno spazio all'aperto domestico come un giardino o anche un terrazzo. Esso consente di preparare in maniera veloce e gustosa una grande quantità di pietanze diverse e di creare l'atmosfera giusta per una riunione tra amici in uno spirito sereno e conviviale.

### Caratteristiche generali

Il barbecue è uno strumento davvero molto interessante. Chiunque almeno una volta ne ha utilizzato uno, infatti, non è necessario possedere un giardino per poter cucinare con un accessorio del genere. I barbecue presentano una gamma di modelli molto vasta e tra questi modelli ve ne sono molti che possono essere installati anche in luoghi all'aperto diversi da un comune giardino come un terrazzo o un balcone. In alcuni casi i barbecue possono essere trasportati ed hanno, in questo caso, una dimensione ridotta il che è indispensabile per poterlo portare con sé durante le gite fuori porta. Non mancano, inoltre, i barbecue che possono essere utilizzati anche in ambienti al coperto come la propria cucina. In genere, il barbecue si associa ad un ambiente all'aperto in quanto vi è un particolare aspetto che può essere immediatamente associato al barbecue e che non è molto



gradevole: si tratta del fumo. È inevitabile che quando si cucina gli alimenti possano produrre del fumo. Questo accade perché le alte temperature possono provocare lo scioglimento dei grassi contenuti negli alimenti, soprattutto nelle carni grasse. Questo liquido grassoso a contatto con la fiamma, con una piastra o una griglia produce del fumo. Se da un lato il fumo è una caratteristica del barbecue, soprattutto di quello americano, dall'altro esso può danneggiare e contaminare i cibi alterandone il sapore e l'odore finendo per renderlo nocivo.

## Modelli

Per evitare che il fumo prodotto da un barbecue possa invadere il proprio giardino intossicando tutti i presenti, o peggio, che possa alterare la composizione degli alimenti bisogna correre ai ripari adottando delle soluzioni utili e pratiche e per fortuna, lo stesso mercato dei barbecue, ci offre un pratico spunto. La soluzione è una semplice e pratica cappa da barbecue. Così come in una tradizionale cucina da interno, una cappa può essere indispensabile per aspirare, con un particolare meccanismo che la contraddistingue, il fumo in eccesso che viene sprigionato durante la cottura dei cibi. Lo stesso principio funziona per un barbecue da esterno. Essa viene installata al di sopra di un barbecue fisso, meglio se in muratura, e sarà azionato soltanto quando si è all'opera. I particolari filtri e il sistema di aspirazione che ogni cappa possiede sono capaci di attirare all'interno della struttura il fumo così da evitare che esso si disperda nell'ambiente affumicando tutti gli ospiti, ma allo stesso tempo evitando che i cibi se ne impregnino. Una cappa ha una forma e una struttura trapezoidale e assomiglia alla canna fumaria di un camino. Gli ultimi modelli in commercio, spesso sono già coordinati di cappe. Fino a poco tempo fa esse erano installate solo nel caso di barbecue in muratura, mentre per i modelli in acciaio dal design più moderno non era sentita come necessaria. La cappa svolge un ruolo fondamentale nell'ambito dell'utilizzo di un barbecue. Le ragioni principali sono già state abbondantemente descritte, ma a queste va aggiunto che questo accessorio contribuisce ad una migliore espansione del calore ed a una cottura dei cibi più omogenea e ottimale.

## Acquisto e fai da te

Le cappe possono essere acquistate nei punti vendita in cui generalmente avviene la vendita di barbecue e forni da esterno. Esistono diversi tipi di cappe che possono adattarsi a dei barbecue in muratura realizzati in pietra o in calcestruzzo oppure a barbecue in acciaio alimentati a legna o a pellet. Oltre all'acquisto vi è anche un'altra alternativa, ovvero quella della costruzione autonoma del proprio barbecue, ammesso che si opti per un modello in muratura che è l'unica possibilità di realizzarne una con il fai da te. Ciò può avvenire soltanto se si ha una discreta esperienza nell'ambito del bricolage e se si è già fatto esperimenti di questo tipo. Bisognerà, infatti, essere almeno in parte esperti e stilare prima di tutto un progetto che sarà il proprio modello guida. Dopo di che sarà opportuno acquistare il materiale sufficiente per la costruzione della cappa e provvedere, in seguito, alla sua messa in opera. È importante utilizzare dei materiali di buona qualità perché solo in questo modo potrà essere garantita anche una buona resistenza ed efficacia della struttura realizzata.

## Costruire barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Acquisto o fai da te](#)
- [Fasi di costruzione](#)
- [Materiale e alimentazione](#)



### Premessa

Un giardino organizzato in maniera accurata e funzionale ogni spazio è pensato per essere sfruttato ed impiegato per diverse attività. Un giardino non è soltanto un luogo concepito come mera decorazione per la propria casa, ma è uno spazio che va vissuto nella sua totalità soprattutto quando il tempo è abbastanza gradevole e le temperature sono ideali per poter passare il proprio tempo libero all'esterno o addirittura per poter trasferire fuori casa alcune delle attività domestiche. Di sicuro, nel proprio giardino, l'attività più apprezzata è quella del mangiare, in compagnia della propria famiglia o dei propri amici. È una cosa assolutamente alla portata di tutti quella di organizzare delle cene o dei pranzi, ma non tutti possono disporre della stessa strumentazione. La soluzione, senza dubbio, più gustosa e allo stesso tempo interessante è quella del barbecue. Il barbecue è uno strumento che permette di cuocere diversi tipi di cibi in maniera assolutamente gustosa e salutare. Esso è utilizzato fundamentalmente all'esterno in quanto si tratta di un tipo di strumento la cui cottura si apprezza molto di più all'esterno.

### Acquisto o fai da te

Il barbecue è uno strumento molto comune. Chiunque abbia a disposizione uno spazio all'esterno, che sia un giardino, un grande balcone o un terrazzo, ha pensato almeno una volta di acquistarlo per poter gustare tanti cibi cotti in maniera veloce e saporita. La categoria dei barbecue è davvero molto vasta. Per ogni tipo di esigenza vi è il modello di barbecue più indicato. Se non si ha molto spazio a disposizione in giardino, oppure se si dispone soltanto di un piccolo balcone o di un terrazzo e non si possono acquistare i modelli più voluminosi e super accessoriati, non è detto che si dovrà rinunciare al proprio strumento per cucinare all'esterno. I barbecue sono disponibili ormai, in una serie davvero numerosa di



modelli da scegliere in base a diversi criteri, come lo spazio a disposizione, ma soprattutto il livello di esperienza che si possiede con questo tipo di strumentazione. Per i più esperti, che ormai si diletano da anni nell'organizzazione di cene e braciato per amici e parenti, senza dubbio, è consigliabile l'acquisto dei modelli più all'avanguardia, ovvero quelli dotati del massimo della professionalità, sempre ammesso che si abbia lo spazio a disposizione. Per chi, invece, sta approcciando appena nell'utilizzo del barbecue è più opportuno cominciare con dei modelli che presentano le funzioni basilari.

## Fasi di costruzione

Un punto fondamentale su cui prestare il massimo dell'attenzione quando si decide di dotare il proprio spazio all'aperto di un barbecue è la modalità con cui si desidera entrarne in possesso. Molti intraprendono la via più tradizionale, ovvero, quella dell'acquisto. In questo caso basta recarsi con le idee ben chiare in un qualsiasi negozio specializzato in prodotti di questo genere ed in base alle proprie esigenze acquistare il modello che più fa per sé. Un'altra strada possibile, invece, è quella del fai da te, ovvero del costruirsi personalmente il proprio barbecue. La costruzione di un barbecue non è una cosa semplice, ma neanche un'impresa impossibile. È necessario, però, se si desidera realizzare con le proprie mani un barbecue in muratura, conoscere almeno un minimo di fai da te ed aver già realizzato progetti di queste portate. La prima fase, prima della messa in opera vera e propria, è quella della progettazione. Non si può iniziare la costruzione di alcunché senza che vi sia un disegno da prendere come modello, che detti le linee guida essenziale per la costruzione. A seconda della propria esperienza, poi, il barbecue può essere più o meno elaborato e complesso e di dimensioni più o meno voluminose. Nella realizzazione del progetto si può, anche in questo caso, provvedere personalmente oppure chiedere l'intervento di un professionista. nel progetto è importante prendere bene le misure dello spazio in cui si vuole inserire la struttura in muratura e calcolare bene gli spazi. È possibile progettare semplicemente un forno oppure una serie di piani su cui, eventualmente, provvedere alla preparazione della braciato. Il tutto dipende dallo spazio a disposizione e dalla propria esperienza in merito alla costruzione di strutture in muratura.

## Materiale e alimentazione

Una volta terminata la fase di progettazione è necessario acquistare il materiale sufficiente per la messa in opera, la cui quantità è calcolabile in base alle misure prese nel progetto. È importante acquistare mattoni refrattari che garantiscono una cottura impeccabile dei cibi oltre che una durata dell'intera struttura molto più duratura di qualsiasi altro materiale. Un barbecue in muratura può essere alimentato in maniera tradizionale, ovvero con materiali come la legna, la carbonella o il pellet. Un'altra alternativa è quella di realizzare un'allacciatura al gas oppure utilizzare un dispositivo elettrico. Per le strutture di grande dimensioni si consiglia un'alimentazione a legna. Per quelle più piccole e utilizzate in un balcone o in terrazzo possono andar bene anche quella elettrica o a carbonella.