



Arredoi^ggiardino.it

BARBECUE

Accessori barbecue

In questa pagina parleremo di :

- › Premessa
- › Caratteristiche principali
- › Accessori da barbecue indispensabili
- › Altri accessori



Premessa

Il giardino è tra i luoghi della casa preferiti di una famiglia in quanto in questo spazio all'aperto è possibile svolgere tante attività rilassanti e divertenti al tempo stesso. In estate, in primavera o in qualsiasi altro periodo particolarmente caldo il giardino diviene uno tra i luoghi più frequentati ed abitati di una casa e così non si può non arredare ed accessoriare nella maniera più opportuna e più corrispondente alle esigenze di ogni singola famiglia questo spazio così importante. Tra le attività più praticate e più piacevoli da svolgere in un luogo all'aperto domestico quale un giardino, un terrazzo o un balcone, vi è sicuramente quella dell'organizzazione e del consumo di un pranzo o di una cena in compagnia di amici o parenti.

Caratteristiche principali

A questo proposito ogni famiglia decide di attrezzare il proprio luogo all'aperto per poter accogliere questo genere di attività, ma a seconda delle proprie esigenze e della propria disponibilità in termini di spazio si può decidere di creare aree super accessoriate o più spoglie ma altrettanto funzionali. In un giardino, infatti, si possono allestire delle vere e proprie cucine con fornelli e lavandino, ciò fa sì che non si debba andare continuamente dentro casa per preparare e successivamente portare fuori, in tavola, le pietanze cucinate. Una scelta del genere, però richiede grandi opere di ristrutturazione, un notevole sforzo economico e soprattutto dello spazio a disposizione. Quando una di queste condizioni non si presenta è consigliabile orientarsi verso un tipo di scelta, più comune e alla portata di tutti, ovvero l'acquisto di un barbecue. I barbecue sono elementi molto comuni che consentono di cucinare all'aperto. Ne esistono di diversi modelli, ognuno di essi si distingue dall'altro per la presenza di caratteristiche ben precise. Vi sono modelli molto grandi, altri più ridotti ed adattabili a spazi anche più esigui, modelli alimentati a gas, a legna, a carbonella, a pellet e così via. Qualunque sia il modello scelto, in base alle proprie esigenze, essi presentano tutta una serie di accessori. Gli accessori per barbecue possono essere acquistati singolarmente oppure sono inclusi nell'acquisto della struttura. Molto dipende dal tipo di accessorio in questione, fatto sta che è molto semplice acquistarli anche in maniera separata.



Accessori da barbecue indispensabili

Quando si cucina, sono molti gli utensili e gli strumenti da utilizzare sia per la preparazione e la gestione dei cibi che per il funzionamento stesso del barbecue. Tutti questi strumenti hanno delle funzioni specifiche ed intervengono in maniera importante nella qualità della cottura dei cibi. È possibile elencare tutta una serie di accessori per il barbecue, alcuni dei quali sono davvero indispensabili per il funzionamento della struttura, altri, invece, servono per maneggiare nella maniera migliore il cibo da cucinare. Tra gli accessori indispensabili non si può non citare piastre, griglie e spiedo senza i quali non vi sarebbero le condizioni per appoggiare i cibi e farli cuocere. Carne, pesce, verdure, insomma tutto ciò che deve essere cucinato nel barbecue viene disposto su piastre o griglie e il pollo, normalmente, viene infilato in uno spiedo che viene fatto girare. In genere, questi strumenti possono essere realizzati in tanti diversi materiali. In particolare, le griglie possono essere acquistate anche in un particolare materiale, la pietra lavica, ideale per mantenere alte le temperature dei cibi cotti. È anche importante che le parti più esposte al calore siano dotate di supporti realizzati in materiale isolante che ne permetta la presa. Piastre e griglie, infatti, possiedono dei manici, che è possibile afferrare proprio per la presenza di materiale isolante.

Altri accessori

Altri accessori di grande importanza per l'utilizzo di un barbecue sono le pinze, le palette, i cucchiai e le forchette da barbecue, forbici, pinze, tenaglie e insomma tutta quella speciale posateria che si utilizza per la cottura dei cibi su questo genere di cucine. È possibile utilizzare tutti questi utensili in legno, ma in genere si preferisce l'acciaio inox con le parti attraverso cui si afferrano in materiale isolante. Per l'utilizzo di un barbecue, poi, possono servire anche dei mobiletti in cui tenere l'occorrente per insaporire i cibi come l'olio, il sale, il pepe e quant'altro. Spesso questi mobiletti fanno già parte del barbecue, in altri casi, invece, possono essere acquistati a parte e aiutano nell'ordinare la zona in cui avviene la preparazione delle pietanze. Per rendere, poi, più efficace il procedimento di cottura delle pietanze vi sono altri strumenti come il termometro da cucina che misura la temperatura e indica il momento ideale in cui si possono adagiare su piastra o griglia i cibi da cuocere. Tutti questi accessori devono essere tenuti in buone condizioni igieniche in quanto, soprattutto forbici, pinze, piastre griglie, ecc, sono elementi che stanno a diretto contatto con le pietanze e non devono assolutamente interferire con il gusto e l'odore delle pietanze cotte su barbecue.

Barbecue a carbonella

In questa pagina parleremo di :

- › Premessa
- › Modelli
- › Scelta
- › Materiali e come utilizzarlo



Premessa

Quando si possiede un giardino, una delle attività più belle da vivere all'aria aperta è quella del pranzo o della cena. Non c'è niente di meglio che passare del tempo all'aria aperta con i propri cari o con degli amici gustando degli ottimi piatti preparati in casa. Quando si dispone di uno spazio come un giardino o un terrazzo, infatti, si è soliti organizzare delle cene in compagnia, delle feste o dei semplici pranzi soprattutto in estate o in primavera, quando le temperature sono maggiormente favorevole ad ore di permanenza all'esterno. A seconda dell'ampiezza del proprio spazio all'aperto, si può decidere se creare una piccola zona pranzo dotata semplicemente di tavolo con sedie, oppure, se l'estensione dell'area lo permette, creare una vera e propria cucina da giardino con tavolo e sedie per consumare i piatti preparati direttamente all'esterno. Non sempre, però è possibile attrezzare il proprio ambiente pranzo in questi termini così la soluzione più pratica e gustosa che molti adottano è quella di acquistare ed introdurre nel proprio ambiente un comodo barbecue.

Modelli

Esistono tanti tipi di barbecue adatti a qualsiasi gusto ed ogni tipo di esigenza. La scelta del modello giusto deve essere effettuata sulla base delle proprie esigenze tecniche. Prima di tutto il barbecue può avere piccole o grandi dimensioni. Vi sono modelli dotati di una area molto ampia dove apporre una griglia o una piastra. Ciò consente di cucinare una buona quantità di pietanze nello stesso momento. Modelli con una grande superficie di cottura e magari anche con dei fuochi e ripiani su cui poggiare i vari strumenti e i diversi ingredienti da utilizzare durante il processo di cottura, sono l'ideale per chi è abituato a organizzare grigliate e cene all'aria aperta dove intervengono diversi



commensali. Ma esistono anche dei modelli più ridotti, provvisti semplicemente di una piastra o di una griglia su cui far cuocere le pietanze. La scelta del proprio barbecue non si basa, però, soltanto su questi requisiti. È importante anche decidere quale sia la modalità di cottura più adeguata alle proprie esigenze.

Scelta

Tra i metodi di funzionamento e di accensione di un barbecue i più diffusi sono, senza dubbio, quello a legna, quello a gas e quello a carbonella. In particolare quest'ultima modalità è di facile utilizzo e mette d'accordo sia gli utilizzatori più esperti che quelli con meno esperienza. Il barbecue a carbonella è tra tutti, probabilmente, proprio quello più utilizzato proprio per la sua estrema semplicità nell'accenderlo e nel controllare l'alimentazione e la consistenza della fiamma prodotta. Il barbecue a carbonelle, in genere, non è molto ampio nelle sue dimensioni ed infatti può essere trasportato abbastanza facilmente sia da un posto all'altro e sia quando si fanno delle escursioni o delle gite fuori porta con tanto di pic nic. La sua struttura è molto semplice e consta di una piattaforma contenitiva in cui inserire le carbonelle. Su tale superficie, in genere, viene adagiata una piastra o una griglia su cui vengono cotte le pietanze. Solitamente il tutto è retto da gambe smontabili che, una volta terminato l'utilizzo, possono essere, per l'appunto, smontate così da poter riporre l'intera struttura al coperto o da poterla inserire in un bagagliaio della macchina per trasportarlo.

Materiali e come utilizzarlo

Un barbecue a carbonella può essere realizzato con diversi tipi di materiali: dall'acciaio, alla ghisa, alcuni modelli sono anche in alluminio. tutti questi permettono di raggiungere in poco tempo un'altissima temperatura, circa 500 gradi e ciò garantisce un'ottima e gustosa cottura dei cibi. L'utilizzo del barbecue a carbonella non è complicato, basta conoscere alcune cose da fare per poter arrivare ad una semplice accensione del fuoco e per poterlo mantenere sempre costante e vivo. Bisogna realizzare uno strato abbastanza spesso di carbonella all'interno del vano contenitore che deve essere disposto in modo da garantire una diffusione omogenea del calore. Per poter gestire il fuoco e i carboni roventi è necessario utilizzare un'attrezzatura appropriata che fa sì, anche, che non si corra il rischio di scottarsi. Per ravvivare il fuoco si può utilizzare dell'alcol ma bisogna stare bene attenti a maneggiare questi strumenti in quanto è abbastanza rischioso se non si è esperti. Prima di mettere le pietanze sulla griglia è necessario attendere che lo strato superficiale di carbonella sia diventato cenere e che le fiamme abbiano lasciato spazio al colorito. Solo quello è il momento ideale per la cottura. Terminata la cottura la cenere deve essere opportunamente smaltita perché non può essere riutilizzata. È importante mantenere sempre in buono stato il proprio barbecue così da poter cucinare in maniera sana e senza rischi per se stessi e per coloro che ci circondano durante il processo di cottura. È bene mantenere sempre pulita la piastra e la griglia di cottura per far sì che gli utilizzi successivi possano avvenire nell'igiene più totale. I residui di cibo, come si sa, possono generare dei germi e dei contesti non igienici.

Barbecue a gas

In questa pagina parleremo di :

- Premessa
- Alimentazione e funzionamento
- Tipi di cottura
- Scelta
- Accessori



Premessa

Una delle cose più belle del possedere un giardino o un grande terrazzo è quello di poterne godere a tutte le ore della giornata e in tutte le stagioni. Certo, durante i mesi estivi è di gran lunga più piacevole passare del tempo all'aperto e magari organizzare delle gradevoli giornate in compagnia di amici e parenti. Una delle attività più ricorrenti, infatti, è proprio quella dell'organizzazione di cene o pranzi in giardino o in terrazzo per godere del fresco di alberi e piante e per chiacchierare e stare in compagnia, magari gustando qualche buon pasto. Non è un caso se in estate si organizzano degli ottimi barbecue, grazie ai quali i cibi vengono cotti in maniera gustosa e prelibata. Il barbecue non è soltanto un particolare strumento per la cottura dei cibi, in particolare carne e verdure, ma è anche un momento di grande convivialità e di socializzazione. Il barbecue è uno degli strumenti più utilizzati per cucinare in ambienti esterni. Indicato soprattutto per giardini e grandi terrazzi, il barbecue dona grande sapore ai cibi ed è presente sul mercato in una grande varietà di modelli. I Barbecue, infatti, possono essere alimentati in diversi modi: a gas, a carbonella, in maniera elettrica, a pellet e così via ed inoltre dispone di tutta una serie di accessori che consentono di eseguire tanti tipi di cotture diverse.

Alimentazione e funzionamento

Tra i diversi modelli, differenti soprattutto sul piano dell'alimentazione, uno dei più validi è il barbecue a gas. Questo tipo di strumento per cuocere i cibi è alimentato, come facilmente si può immaginare, con una o più bombole di gas. Il maggiore vantaggio dell'alimentazione a gas è che vengono raggiunte alte temperature in pochi minuti, si conta addirittura che si arriva a 250° in pochissimo tempo. Uno dei maggiori svantaggi, al contrario, è la pesantezza della struttura dovuta al peso delle bombole di gas, che non consente al barbecue di essere spostato o trasportato facilmente. Il funzionamento di un barbecue a gas non è molto complicato e consiste essenzialmente in poche fasi.



La prima operazione da fare è ovviamente quella dell'accensione. Dopo di che i bruciatori si riscaldano e in

breve tempo il calore si trasferisce, attraverso dei tubi conduttori, in maniera alquanto uniforme su una griglia. Non tutti i barbecue a gas sono uguali. Ogni modello è caratterizzato da una buona, media o pessima qualità e ciò può essere riscontrato in base alla cottura dei cibi. Alcuni modelli di qualità abbastanza alta prevedono che i bruciatori siano separati. Ciò consente di regolare in maniera semplice la temperatura del barbecue e tenere sotto controllo la cottura dei cibi. Inoltre ci si può accorgere che un barbecue è di buona qualità se la produzione dei fumi è limitata e gradevole. Se al contrario, durante la cottura delle pietanze vengono prodotti troppi fumi e la fiamma rimane sempre troppo alta, allora il tipo di barbecue utilizzato non è certo dei migliori dal punto di vista della qualità.

Tipi di cottura



Ogni tipo di barbecue presenta tutta una serie di accessori aggiuntivi che sono necessari per realizzare diversi tipi di cottura da adattare alle diverse pietanze cucinate e al gusto che si vuole ottenere. I principali metodi per cucinare dei cibi, che si tratti di carne, pesce, verdura e così via, utilizzando il barbecue a gas sono: la cottura su griglia, su piastra o a fiamma viva. Per quanto riguarda il primo metodo di cottura, è chiaro che l'accessorio utilizzato è una griglia su cui adagiare le pietanze. La ghisa può essere realizzata in diversi materiali come l'acciaio o la ghisa. Essa presenta, ovviamente, dei manici isolati per far sì che non ci si bruci o ustioni quando la si preleva dal barbecue e dei canali che fungono da scolo dei grassi e dei liquidi che inevitabilmente si formano durante la cottura dei cibi. Oltre alla cottura su griglia, un'altra delle più utilizzate è quella su piastra. La piastra può

essere realizzata in pietra naturale o pietra lavica. Si tratta di un materiale delicato non adatto a cibi troppo grassi dato che la colatura potrebbe danneggiarne la superficie. Essa può essere utilizzata sia come forno se si crea anche una cappa sulla parte superiore del forno, sia semplicemente come superficie per tenere in caldo i cibi dopo averli cotti. Vi sono modelli di barbecue molto interessanti che presentano più superfici di cottura e integrare nello stesso strumento diversi accessori, come la piastra, la pietra naturale e dei fornellini a gas o elettrici sui lati. Questi ultimi consentono di poter cucinare anche cibi in pentola e di trasferire, dunque, tutta la cucina all'esterno, senza doversi alternare continuamente tra la cucina all'interno della casa e il giardino o il terrazzo con una riduzione di dispendio d'energia, tempo e per mantenere la casa più pulita.

Scelta

Dato che all'interno del settore dei barbecue da esterno vi sono tanti tipi di modelli è opportuno che prima di passare all'acquisto di uno di essi ci si documenti su quale siano le varie tipologie, da quali caratteristiche sono contraddistinti e in base a dei parametri estremamente soggettivi, che dipendono cioè da individuo a individuo, è possibile decidere quale sia il modello più indicato per le proprie esigenze e per la composizione del luogo in cui esso deve essere installato. Prima di tutto la scelta deve tenere presente il tipo di alimentazione che caratterizza il proprio barbecue. Come già è stato detto in precedenza, infatti, i barbecue sono disponibili in diverse versioni dal punto di vista del loro funzionamento. Da quello elettrico, a quello in legno, a forme meno comuni di alimentazione come il pellet, fino a quelli a gas. Anche l'aspetto economico è



uno dei principali parametri da tenere presenti prima dell'acquisto. Il costo di un barbecue, infatti, sottintende, nella maggior parte dei casi, anche la sua qualità e le sue prestazioni nell'ambito della cottura. Dei modelli particolarmente economici o stranamente sottoprezzo, in genere non sono estremamente validi dal punto di vista qualitativo. Ciò è visibile anche analizzando la loro struttura e la maniera in cui i cibi vengono cotti. Quando la struttura di un barbecue economico si presenta in modo da riservare dei dubbi a proposito è quasi sicuro che esso non abbia vita lunga. I modelli, infatti, caratterizzati da materiale fragile, sottile, da meccanismi poco sicuri e da una certa leggerezza sono destinati a rompersi e ad andare fuori uso dopo poco tempo e dopo un utilizzo scarso. I barbecue di qualità, infatti, si riconoscono dalla scelta dei materiali con cui vengono fabbricati. Se essi donano alla struttura una certa stabilità, sicurezza e resistenza, allora si tratterà sicuramente di un modello di buona qualità. anche dalla cottura dei cibi è possibile riconoscere se il proprio barbecue è di buona qualità o meno. I modelli più economici e più scadenti dal punto di vista qualitativo, infatti, producono troppi fumi durante il processo di cottura dei cibi e ciò va ad alterare i sapori e la consistenza delle pietanze cucinate. L'aspetto economico è dunque un parametro di fondamentale importanza nella scelta del proprio barbecue. Una struttura troppo economica infatti è nella maggior parte dei casi realizzata con materiali scadenti e ciò influisce sulla qualità dei cibi cucinati e sulla resistenza del barbecue. Molto meglio, quindi, spendere qualche soldo in più ma essere sicura di comprare un modello resistente e efficiente nella cottura delle pietanze. A tutto ciò è importante aggiungere degli altri piccoli accorgimenti da tener presente prima dell'acquisto. Il riscaldamento di piastre o pietre laviche su cui avviene la cottura dei cibi deve essere rapida per evitare un inutile dispendio di energia elettrica, gas o qualsiasi altra risorsa utilizzata per l'alimentazione del barbecue. Inoltre è importante che le parti più delicate della struttura siano adeguatamente protette per evitare danni o incidenti a cose e persone. La fiamma del bruciatore, ad esempio, deve essere protetta dall'eventuale colatura dei grassi dei cibi cucinati. Inoltre le parti calde devono essere adeguatamente isolate da quelle che non prevedono riscaldamento sempre per una questione di sicurezza e controllare che le griglie siano poste a minimo 10 cm di distanza dalla fonte di calore per evitare che le sostanze dannose prodotte dalla combustione entrino in contatto con i cibi.

Accessori

I barbecue quando vengono acquistati possono comprendere una serie di accessori che sono inclusi all'interno della confezione al momento dell'acquisto o che, al contrario, devono essere aggiunti in un secondo momento in quanto non sono previsti all'interno della spesa. Tra gli accessori più utilizzati da aggiungere a quest'importante elemento del giardino vi sono le griglie, le forchette, le pinze e tutti gli altri tipi di attrezzi con cui maneggiare il cibo in procinto di cuocersi, i guanti per proteggersi dal calore, i pennelli per condire i cibi, i termometri per controllare che la temperatura di cottura si mantenga costante e tanti altri accessori. Per quanto riguarda la griglia è importante sceglierne sempre più di una in modo da poterle utilizzare contemporaneamente o di seguito, senza doverla subito lavare appena dopo la prima cottura. Gli forchettoni e pinze permettono di girare l'arrosto, spostare qualsiasi tipo di cibo senza scottarsi. Ciò è possibile perché questi attrezzi presentano l'impugnatura realizzata con materiale isolante. I guanti non sono obbligatori, infatti i più esperti di solito ne fanno a meno, ma è sempre meglio proteggere le proprie mani dalle alte temperature. I pennelli vengono intinti nelle salamoie e nelle salsine e poi vengono utilizzati per cospargere la superficie dei cibi. Le fette di carne, salicce e spiedino sono i cibi su cui vi è, più di frequente, l'utilizzo di questi attrezzi. Tutti questi accessori contribuiscono a rendere la cottura dei cibi più semplice e comoda e a dare maggiore risalto ai sapori delle pietanze. Man mano che si specializza in questo tipo di cucina si possono acquistare accessori sempre più professionali in modo da rendere il barbecue un'esperienza gustosa ed indimenticabile.

Barbecue a legna

In questa pagina parleremo di :

- › Premessa
- › Caratteristiche generali
- › Modelli
- › Come funziona
- › Pulizia



Premessa

Chi ama la vita all'aperto, la compagnia, la natura e il buon cibo non può non avere una casa con giardino, organizzata e arredata con il massimo gusto, ma soprattutto la massima praticità. Quando si possiede un giardino una delle zone con non possono assolutamente mancare al suo interno è la zona pranzo che può essere arredata in maniera assolutamente funzionale per l'organizzazione di squisite cene in compagnia di amici e parenti. Negli ampi spazi all'aperto è molto importante la condivisione di attività ed esperienze e il momento del pranzo o della cena mette d'accordo davvero tutti. Mangiare tutti insieme non è soltanto un'esigenza di vitale importanza, ma è anche un momento di armonia e di divertimento. Proprio per queste ragioni, all'interno di un giardino, o anche su un terrazzo, non possono mancare elementi come il barbecue. Il barbecue è quello strumento che permette di cucinare i cibi in maniera veloce, sana e gustosa. Veloce perché si basa su una cottura che avviene attraverso la produzione di calore in maniera omogenea, sana perché non vi è l'aggiunta di condimenti troppo grassi, a meno che non lo si richieda espressamente, e infine, gustosa in quanto qualsiasi cibo cucinato su un barbecue assume un sapore davvero imparagonabile.

Caratteristiche generali

Esistono diversi tipi di barbecue che differiscono per diverse ragioni. Prima di tutto la dimensione dell'intera struttura. È molto importante valutare questo aspetto altrimenti si rischia di acquistare un barbecue che sia troppo grande per lo spazio in cui si desidera inserirlo, oppure troppo piccolo, in uno spazio che potrebbe ospitarne uno più complesso e accessoriato. Una volta valutato lo spazio che si ha a disposizione si può scegliere, dunque, il modello dalle dimensioni più appropriate per quello spazio. In seguito è fondamentale decidere che tipo di alimentazione si vuole adottare. A questo proposito esistono barbecue a carbonelle, a gas, a pellet e a legna. Quest'ultimo tipo di alimentazione, ovvero quello a legna è caratteristico di un barbecue tradizionale. Il barbecue a legna è probabilmente uno dei sistemi di cottura più antichi che esistono, nonché uno dei più apprezzati e soddisfacenti. Su questo tipo di cucina è possibile cucinare tutta una serie di pietanze che non si limitano soltanto alla carne rossa o bianca, ma anche al pesce, al formaggio e alle



verdure. Inoltre è possibile fare anche degli ottimi hot dog e delle bruschette.

Modelli

I barbecue a legna devono essere utilizzati, come tutti gli altri tipi di barbecue, all'aperto in uno spazio abbastanza arieggiato. Esso è caratterizzato da uno spazio interno in cui inserire la legna da bruciare e una parte in cui poter adagiare piastre di cottura o griglie. I modelli più complessi e accessoriati possono presentare in abbinamento anche altri sistemi di alimentazione come il gas, ed inoltre, mensole o anche un vero e proprio mobiletto in cui conservare i vari strumenti da utilizzare per la cottura oppure spezie e ingredienti vari. Un barbecue a legna può avere una struttura indipendente organizzata come una sorta di carrellino, in alcuni casi anche trasportabile e munito di rotelle grazie alle quali può essere spostato all'interno dell'ambiente, oppure vi è la versione in muratura.

Come funziona

Il funzionamento di un barbecue a legna è estremamente semplice. Questo modello, infatti, insieme a quello a carbonelle è adatto a chi non ha grande dimestichezza con questo tipo di cucina e che è alle prime armi nell'organizzazione di pranzi o cene per più persone. Normalmente la fase più complicata nell'utilizzo di un barbecue è quella dell'accensione. La prima cosa da tenere a mente è di posizionare la struttura lontana da spifferi o da vento. Altra cosa estremamente importante è la scelta del legno. Se essa è umida o piena di resina non è adatta all'accensione e si possono incontrare non poche difficoltà in questo processo. Acceso il fuoco è necessario alimentarlo e mantenerlo costante così da produrre un calore omogeneo adatto ad una cottura sana e veloce. Se non si riesce ad accendere il proprio barbecue a legna si può ricorrere a sistemi di aiuto nell'accensione come oppure un particolare di modello di barbecue a legna che è caratterizzato, però, da un'accensione a gas, che avvia la fiamma e lascia che in seguito sia alimentata dalla legna. Questo sistema è particolarmente adatto per chi non ha grande esperienza con il barbecue, oppure per chi non lo utilizza spesso. Inoltre, l'accensione a gas non facilita soltanto l'accensione del fuoco, ma rende questa fase davvero molto veloce ed adatta, dunque, anche ad una grigliata improvvisata e decisa all'ultimo momento.

Pulizia

Una volta utilizzato il barbecue è necessario rimuovere la cenere, ovvero la legna bruciata, pulire la superficie in cui essa era depositata e pulire accuratamente la griglia e la piastra che si sono utilizzate per la cottura delle pietanze. È importante che all'utilizzo successivo non vi siano residui di cibo altrimenti si rischia che si depositino dei germi e delle sostanze che potrebbe compromettere non solo il gusto, ma anche la salute di chi assaggerà quelle pietanze.

Barbecue a pellet

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche generali](#)
- [Modelli](#)
- [Struttura](#)



Premessa

Il giardino è un luogo molto interessante in quanto può essere considerato come il prolungamento di una casa. Esso non è soltanto un ambiente all'aperto di passaggio che permette, cioè, di accedere all'interno dell'abitazione tramite una strada esterna, ma è anche un luogo in cui poter svolgere numerose attività e passare buona parte del proprio tempo libero. Il giardino viene frequentato soprattutto durante i mesi più caldi, quelli primaverili e estivi, e meno d'inverno a causa delle frequenti piogge e delle temperature rigide, a meno che non si ricrei una zona verandata equipaggiata con stufe da esterno, che riscaldano l'ambiente in modo da renderlo utilizzabile anche nei mesi più freddi. All'interno di uno spazio all'aperto come il giardino di casa propria è possibile ricreare una zona vivibile appropriata per diverse attività. In genere, ciò che si ama fare all'aperto è mangiare in compagnia ed il giardino ha sempre un piccolo angolo, o grande a seconda dei casi, per questo tipo di attività. Che sia una normale cena o un pranzo tra i membri di una famiglia o una festa con un numero abbastanza alto di invitati, è sempre importante attrezzare dovutamente il proprio ambiente all'aperto per accogliere i propri invitati. A seconda delle proprie esigenze è possibile optare per una cucina da esterno con tavolo e sedie oppure per un semplice barbecue, e ovviamente tavolo e sedie, se le dimensioni dell'area non sono abbastanza estese. La grandezza del proprio giardino, infatti, è una variabile fondamentale, a seconda dello spazio a disposizione si può decidere di installare una vera e propria cucina, oppure soltanto degli accessori come, appunto, il barbecue per una serata speciale.

Caratteristiche generali

Se si decide di collocare, nel proprio giardino un barbecue, vi sono delle scelte da fare. Come ben si può immaginare, esistono diversi tipi di barbecue che differiscono tra loro sia per dimensioni che per funzioni e modalità di alimentazione. I barbecue possono adattarsi alle esigenze di provetti cuochi e maestri nell'utilizzo di barbecue, oppure all'inesperienza di chi si appresta per la prima volta a cucinare con questo strumento. A questo proposito, infatti, vi sono barbecue abbastanza compatti ideali per chi è abituato a dare feste e cucinare per più persone pietanze alla griglia o alla piastra. Altri modelli, invece, sono ottimi per chi vuole imparare ad usarlo o per chi, ancora, non utilizza questo tipo di cucina molto di frequente e dunque non ha bisogno di modelli particolarmente complessi. Anche lo spazio a disposizione è un parametro da tenere ben in mente quando si decide di acquistare un barbecue. I modelli più complessi, in genere, sono anche quelli più grandi



con tutta una serie di fuochi e piastre in abbinamento a quella centrale e con mobili e mensole in cui riporre strumenti di cottura e pietanze. In questo caso è necessario un ambiente abbastanza ampio in modo che una struttura di tale portata possa essere utilizzata nella massima comodità. I modelli più semplici e di dimensioni ridotte, invece, si adattano a spazi più circoscritti e sacrificati. Infine, parametro da non sottovalutare è il sistema di alimentazione, ovvero il tipo di energia sfruttata per l'accensione, la produzione di calore e la conseguente cottura dei cibi.

Modelli

Oltre ai modelli tradizionali come il barbecue a legna e a carbonella, vi è anche il barbecue a pellet. Il pellet è ottenuto da scarti di legno che vengono prima essiccati e poi compressi fino ad ottenere dei piccoli elementi leggeri e molto funzionali. Il barbecue a pellet è un accessorio estremamente economico, perché è economica la materia combustibile, il pellet, e l'accensione avviene in maniera veloce, efficace e con una produzione di fumi davvero molto esigua. Il pellet è utilizzato soprattutto in barbecue di piccole dimensioni, il suo costo è marginale rispetto ad altri materiali utili alla combustione ed è anche un prodotto leggero da trasportare. Il barbecue a pellet dunque è un sistema di cottura indicato soprattutto per i meno esperti e per chi non utilizza spesso questo sistema di cottura, o ancora, per chi ama fare pic nic all'aperto e trasporta il proprio barbecue in diversi luoghi. Inoltre la spesa da sostenere è effimera e si tratta di un prodotto che non ha un impatto troppo dannoso con l'ambiente. In genere i barbecue a pellet sono smontabili in modo da rendere più veloce ed agevole il trasporto.

Struttura

La sua struttura è molto semplice, vi è un vano contenitivo, spesso caratterizzato da doppie pareti per evitare il surriscaldamento della parte esterna del barbecue, in cui viene messo il pellet e su di esso va adagiata la piastra o la griglia su cui avviene la cottura delle pietanze. Alcuni barbecue a pellet possono, addirittura essere utilizzati in luoghi più ridotti nelle dimensioni come balconi e terrazzi proprio perché non vi è un'eccessiva produzione di fumo. È consigliabile utilizzare questo modello di barbecue per un numero ridotto di persone e non per delle vere e proprie feste con numerosi invitati.

Barbecue americano

In questa pagina parleremo di :

- › Premessa
- › Caratteristiche
- › Funzionamento
- › Legna da utilizzare



Premessa

Quando si pensa ad uno spazio all'aperto domestico come un giardino, non si può non immaginare un party con tanti partecipanti e un grande barbecue americano pronto a sfornare tante leccornie capaci di far venire l'acquolina in bocca. Ebbene sì, il barbecue americano è il protagonista indiscusso dei pranzi all'aperto. Si tratta di uno strumento che differisce dal classico barbecue all'italiana e prevede un funzionamento e una competenza nell'utilizzarlo che fa sì che si discosti dagli strumenti che vengono generalmente utilizzati in Italia. Il barbecue americano, come lo stesso nome ci indica, trae le sue origini negli Stati Uniti e tuttora è ancora il maggiore simbolo culinario di quella parte del mondo. Non si può non legare ad un tipico americano l'immagine di un uomo intento ad organizzare il barbecue per i propri amici. E soprattutto si è legati a quell'immaginario secondo cui ogni buon americano dovrebbe saper preparare degli ottimi piatti utilizzando, ovviamente, questo strumento.

Caratteristiche

In realtà, gli americani non hanno né scoperto, né inventato nulla che non esistesse già. Il barbecue, infatti, è un metodo di cottura antichissimo utilizzato addirittura a partire dal paleolitico in tutte le aree del mondo, dall'Europa, all'Asia, dall'America all'Africa e così via. Il tipico barbecue Americano, però, è stato importato dai Caraibi e si impostò come il principale e più tipico metodo di cottura americano prima nel sud degli Stati Uniti e poi in tutto il Nord America. Vi è una differenza fondamentale tra il barbecue tradizionale e il barbecue americano. Con il primo s'intende anche quello che viene concepito qui in Italia. esso rispetto a quello



americano ha proporzioni molto più ridotte e può essere accostato più ad una braciata. Il barbecue americano invece, è un vero e proprio rito che unisce non solo un'intera famiglia, ma anche amici e vicini. Il momento del barbecue è fondamentale negli Stati Uniti, è un momento di vera festa. Le dimensioni degli strumenti utilizzati sono davvero monumentali e molto spesso non ci si limita soltanto alla presenza della semplice griglia. Gli elementi basilari del barbecue sono accompagnati anche dalla presenza di una cappa aspira fumo, di mobili, pensili e tanti altri elementi che contribuiscono a far crescere in volume tutta la struttura che, in molti casi, presenta rotelle per un eventuale trasporto che nella pratica, data la pesantezza della struttura, non può avvenire. Il barbecue americano, inoltre, si prepara molte ore prima che cominci la cottura dei cibi in quanto ci vuole del tempo perché la legna cominci a bruciare in maniera efficace per la cottura. Il tempo stesso che i cibi impiegano per cuocere è raddoppiato rispetto ad un normale barbecue, a volte anche triplicato, dato che la

cottura avviene a fiamma bassa per impedire che il fumo, sprigionato da una fiamma troppo violenta, vada ad alterare il sapore delle pietanze. Si conta che per pietanze particolarmente grandi ci si può impiegare anche dalle 5 alle 10 ore. In questo modo carne, pesce o verdure saranno cotte in maniera salubre e gustosa. Un'altra caratteristica del barbecue americano è la tendenza a cucinare grandi porzioni di cibo e a dividerle solo dopo la cottura. Non è una novità che nei barbecue americano si possa assistere alla cottura anche di animali intere, ed ecco giustificato un tempo di cottura così lungo.

Funzionamento

Il barbecue americano per eccellenza è alimentato a legna. Dopo che l'addetto al barbecue di casa avrà acceso in maniera corretta il proprio strumento di cottura, e per questa operazione sono richieste alcune ore, si otterrà della brace che dovrà essere depositata ai lati della griglia su cui viene adagiata la carne da cuocere. La ragione è molto semplice. In questo tipo di barbecue il fuoco non deve arrivare fino alle pietanze ma deve ardere sui lati dell'area preposta alla legna in modo che il fumo, che viene inevitabilmente sprigionato durante la cottura non si mischi al cibo alterandone la consistenza ed il sapore.

Legna da utilizzare

Per il barbecue americano vengono utilizzati diversi tipi di legna. Ogni piatto, infatti, ha il suo particolare tipo di legna. Tra quelle più utilizzate ritroviamo il legno di quercia che si addice ad un piatto dal carattere deciso e aromatizzato. Per le pietanze che hanno un retrogusto più dolciastro è molto più indicato il legno di acero o di ciliegio. Il pesce assume un gusto particolare se cotto utilizzando il legno di ontano. A prescindere dai diversi tipi di legna che è possibile utilizzare e che è, in qualche modo, consigliabile, ma non obbligatorio, è invece, necessario che essa sia abbastanza stagionata e non giovane. Come ben si sa, la legna giovane contiene una grande percentuale di resina che quando brucia produce delle sostanze assolutamente dannose se entrano in contatto con l'organismo, oltre ad avere una puzza fastidiosa. Il legno stagionato, invece, è completamente naturale e se ha una consistenza ed una essenza come quelle precedentemente elencate non può che contribuire in maniera gustosa alla pietanza in cottura.

Barbecue balcone

In questa pagina parleremo di :

- Premessa
- Modelli
- Forme e materiali
- Consigli



Premessa

Uno dei piaceri più grandi della vita, probabilmente, è il mangiare, il dedicarsi tanti piccoli piaceri del palato e soprattutto condividerli con tanti amici o parenti. L'organizzazione di cene in compagnia e di parte è sicuramente cosa gradita per tutti ma non sempre ciò è possibile. Di sicuro chi possiede un giardino sarà più predisposto ad ospitare tante persone nello stesso momento, ma per poter organizzare dei piatti veloci da preparare, gustosi e abbondanti si preferiscono strumenti quali il forno o il barbecue. In realtà, il barbecue è molto più pratico ed apprezzato rispetto al forno e per questo è sensibilmente più presente all'interno dei giardini degli italiani e non solo. Un barbecue da giardino è lo strumento più adatto per potersi divertire mangiando in compagnia e rendendo il momento del pranzo e della cena un momento di convivialità e armonia. In realtà, un momento del genere non è strettamente legato al luogo in cui viene organizzato. Certo, mangiare all'aperto è sempre piacevole, ma non è detto che tutti posseggano un giardino o un grande terrazzo. Così i settori degli elettrodomestici e delle aziende specializzate nella produzione di barbecue, forni e prodotti simili, hanno messo in commercio anche dei modelli di barbecue che possano essere utilizzati in spazi meno ampi e arieggiati dei giardini o dei terrazzi, come i balconi. Il balcone è un prolungamento esterno di un appartamento che può avere una pianta abbastanza variabile. Vi sono dei piccoli balconi poco abitabili e altri che rendono possibile alcune attività, tra cui l'utilizzo, per l'appunto, di un barbecue.

Modelli

I barbecue da balcone fanno parte dei diversi modelli di barbecue tra cui è possibile scegliere quello che meglio si adatta alle proprie esigenze. Questi tipi di strumenti presentano delle caratteristiche evidentemente diverse rispetto a quelle da giardino. prima di tutto la dimensione. un barbecue da balcone rispetto a quello da giardino è estremamente più ridotto e meno ingombrante proprio perché deve essere inserito in un contesto non molto esteso ed è necessario potersi muovere all'interno di quest'area comodamente. Un'altra evidente differenza è che nei giardini è possibile scegliere dei modelli in muratura, mentre in un balcone si preferiscono modelli in acciaio, meglio ancora se trasportabile, così da essere spostati a seconda delle proprie esigenze del momento o addirittura così da poter essere portato in giro durante le gite fuori porta. Anche il tipo di alimentazione fa parte delle principali differenze del barbecue da balcone. In genere per il giardino, si preferiscono modelli alimentati a legna perché vi è sia la giusta aereazione che lo spazio per conservare la legna. In balcone sono consigliabili, invece, per praticità e semplicità, i modelli



alimentati a carbonella o a gas. In alcuni casi, anche i barbecue elettrici rispondono ad esigenze di praticità e leggerezza, è necessario, però, che nel balcone vi siano delle prese per la corrente.

Forme e materiali

Per quanto riguarda forme e materiali, la scelta è davvero molto ampia. In genere tra i materiali più utilizzati vi è l'acciaio o il ferro, mentre i modelli in muratura sono davvero rari e sono possibili solo qualora il proprio balcone sia abbastanza ampio da avvicinarsi ad una sorta di terrazzo. La struttura di un barbecue da balcone può essere circolare o rettangolare. In genere vi è un carrello o una struttura con gambe su cui è appoggiata una piastra o un contenitore con griglia. Molto comuni sono i modelli che possono essere richiusi su se stessi e messi via una volta terminato l'utilizzo. Negli ultimi anni si stanno diffondendo in maniera sistematica dei pratici modelli a parete che vengono fissati direttamente su muri o pareti, per l'appunto ed evitano la base di supporto che poggia a terra rendendo ancora più vivibile l'ambiente e meno occupato. Nella maggior parte dei casi, i barbecue a parete possiedono dei coperchi che sono praticissimi in quanto permettono a tutta la struttura di essere coperta. Ciò impedisce al contenuto di essere disperso in tutto l'ambiente, soprattutto se si tratta di cenere prodotta dalla carbonella bruciata e per proteggere la griglia o la piastra dal diretto contatto con le intemperie nel caso in cui la struttura viene lasciata all'esterno e non riposta in un luogo al coperto.

Consigli

Alcuni consigli quando si utilizza un barbecue da balcone sono essenziali. Prima di tutto bisogna accertarsi che i condomini non siano infastiditi dall'eventuale presenza di fumo e poi è necessario non esagerare con gli schiamazzi che inevitabilmente si producono quando si sta all'esterno e si è intenti in un lavoro come quello della cottura. L'acquisto di questi prodotti può essere fatto in qualsiasi negozio di prodotti ed elettrodomestici per la casa e il costo dipende, ovviamente, dal tipo di modello e dalle sue prestazioni. Prima dell'acquisto è dunque opportuno valutare bene le caratteristiche del prodotto e decidere se quello scelto, presenta tutte le caratteristiche che fanno al proprio caso.

Barbecue da giardino

In questa pagina parleremo di :

- › Premessa
- › Caratteristiche generali
- › Scelta modelli
- › Costo



Premessa

Il barbecue è un accessorio che ha origini davvero molto antiche. Magari nel passato non era una struttura ben definita ed innovativa come oggi giorno, ma di sicuro essa esisteva anche se in maniera grossolana e nella maggior parte dei casi improvvisata. Chi possedeva uno spazio all'aperto o andava in giro per picnic immersi nella natura trovava il modo di concedersi dei gustosi pranzetti con dei barbecue montati per l'occasione. Oggi, la situazione è molto più semplice. Non si è persa la voglia di mangiare gustose pietanze all'aperto, magari in compagnia di amici e parenti, ma la tecnologia ed il progresso ha fatto in modo di poter acquistare e disporre di strumenti, i barbecue per l'appunto, già assemblati e prefabbricati e pronti per l'uso. Esistono tanti diversi modelli di barbecue. La prima differenza che è possibile riscontrare tra i diversi modelli è la presenza di strutture da collocare in grandi spazi all'aperto come i giardini e altri che possono essere inseriti anche in contesti più ridotti come i terrazzi o i balconi. Inoltre i barbecue differiscono tra loro per dimensioni, accessori e modalità di alimentazione.

Caratteristiche generali

I barbecue da giardino posseggono delle caratteristiche tali da poter essere installati solamente in spazi all'aperto domestici più o meno estesi. I vari modelli disponibili sul mercato dell'arredamento da esterno vede la presenza di una vasta gamma di elementi tra cui scegliere, i quali presentano, come già sottolineato precedentemente, delle caratteristiche differenti. Sono proprio questi aspetti contrastanti tra modello e modello a generare una prima classificazione dei barbecue tra quelli più adatti ad un giardino e quelli che è possibile trasportare durante le gite o ancora da utilizzare fuori ad un balcone o in un terrazzo.



Questa prima differenza porta come conseguenza una differenziazione anche nelle caratteristiche di base del barbecue. Un modello di barbecue da giardino, infatti, potrà avere delle dimensioni anche "monumentali" ammesso che vi sarà spazio a disposizione per un'installazione di queste proporzioni. A parte ogni tipo di esagerazione, comunque, in giardino è possibile sbizzarrirsi davvero nella scelta del proprio barbecue. È possibile, ad esempio, scegliere un modello in muratura prefabbricato o realizzato personalmente scegliendo il fai da te. È possibile acquistare modelli che hanno incorporato anche forno o fornelli, diversi ripiani, insomma altri mobili comodi per riporre ingredienti vari utilizzati nella cottura dei cibi come sale, olio, pepe e così via. Se non si ama il genere in muratura è possibile scegliere versioni in altri materiali come quelli in pietra, in acciaio,

ed altri materiali ancora. I barbecue che si possono installare in giardino, poi, possono essere sia fissi che mobili a seconda delle proprie esigenze. Su terrazzi o balconi bisogna optare per barbecue dalle dimensioni meno invasive in quanto, in genere, lo spazio a disposizione è minore.

Scelta modelli

Tra i modelli di barbecue più apprezzati nella maggior parte dei giardini vi sono i modelli in muratura realizzati in pietra, in cemento o mattoni refrattari. Questa scelta è operata soprattutto quando il proprio giardino è arredato secondo un gusto abbastanza classico, o meglio, rustico. Un barbecue in pietra o negli altri materiali elencati non può che essere un modello fisso in quanto sarebbe assurdo pensare di poter spostare, o addirittura, trasportare dei materiali così pesanti. Anche le proporzioni sono abbastanza imponenti per cui se si sceglie un modello del genere bisogna mettere in conto che sarà necessario uno spazio abbastanza esteso. Un barbecue in pietra, cemento o mattoni può essere acquistato in maniera prefabbricata, ovvero, già composto e assemblato, oppure è possibile realizzarlo a mano in maniera autonoma oppure consultando degli operai esperti in questo genere di attività. Per quanto riguarda la pietra quella scelta, nella maggior parte dei casi, è la pietra lavica grazie alla sua resistenza alle alte temperature e alla sua durata nel tempo. I mattoni, invece, sono ovviamente quelli refrattari che hanno caratteristiche inconfondibili come la resistenza alle alte temperature e la capacità di diffondere uniformemente il calore. Altri tipi di barbecue che trovano una consistente collocazione all'interno dei giardini sono quelli in legno o in acciaio. Si tratta di modelli essenzialmente più ridotti nelle dimensioni e caratterizzati da materiali, che dato il loro peso, possono essere anche trasportati, soprattutto se integrati da ruote che ne agevolano lo spostamento. Essi possono essere alimentati a gas o a pellet e sono, solitamente, caratterizzati dalla presenza di un carrello dotato di ripiani e scompartimenti per potervi appoggiare accessori ed ingredienti utili per la cottura delle pietanze.

Costo

Ogni tipo di barbecue elencato, assieme a quelli che non sono stati descritti, hanno, chiaramente, un costo che non può essere riportato in maniera marginale. A seconda delle diverse caratteristiche che ogni modello presenta e della loro qualità è possibile spendere cifre più o meno elevate.

Barbecue elettrico

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Caratteristiche generali](#)
- [Modelli](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)



Premessa

Avere un bel giardino esteso e spazioso è la condizione ideale per l'organizzazione di feste e di party dove il vero protagonista non è il padrone di casa, ma il barbecue. In molti luoghi del mondo, soprattutto in America, il barbecue ha una importantissima e antichissima tradizione. Tutti nel proprio giardino hanno un barbecue e almeno una persona in famiglia è esperta nell'utilizzarlo. Il barbecue è uno speciale strumento munito di una superficie, piastra o griglia, su cui cuocere diversi tipi di pietanze, dalle verdure, alla carne, fino al pesce e al pane. Si tratta di un tipo di cottura con pochi grassi, quindi salutare, estremamente saporita e gustosa e senza dover aggiungere troppo condimento. Su un barbecue è possibile cucinare per più persone grazie alla superficie di cottura che può essere anche molto estesa, e dunque si adegua perfettamente ad essere utilizzato in occasione di una festa, un party o anche di una semplice cena in compagnia di amici e parenti.

Caratteristiche generali

L'installazione di un barbecue non è una fase difficile in quanto tutto dipende dal modello e dalle dimensioni della struttura. Vi sono dei barbecue di dimensioni abbastanza ridotte e addirittura smontabili. Ciò consente a questi elementi di occupare poco spazio e adattarsi dunque anche ad ambienti non troppo ampi oppure di essere trasportati in macchina in occasione di pic nic fuori porta. Altri barbecue, invece, per la complessità della struttura e per l'estensione della stessa sono essenzialmente fissi e richiedono uno spazio abbastanza ampio e arieggiato. Non sempre però si ha una casa con questi requisiti. Se si abita in un semplice appartamento e non si possiede né un terrazzo, né un giardino si può contare soltanto sullo spazio relativamente ridotto di un balcone. In questo caso non è detto che bisogna rinunciare al barbecue e al sapore inconfondibile di una bella braciata, ma bisogna semplicemente scegliere il modello giusto che si sposa perfettamente con lo spazio e il contesto in cui lo si vuole installare.



Modelli

Il problema principale di un barbecue è la produzione di fumo ed è per questo, che in genere, si preferisce predisporlo in un luogo all'aperto abbastanza ampio. Non tutti i modelli, però, presentano questo problema, o meglio, non lo presentano della stessa portata. Vi sono barbecue che necessitano per forza di un ambiente

molto arieggiato ed altri, invece, che possono essere utilizzati anche in spazi più chiusi e non molto aperti. Ciò dipende soprattutto dal sistema di alimentazione che il proprio barbecue presenta. In genere, in un balcone o in qualsiasi altro contesto non molto arieggiato e in cui non vi è una semplice dispersione dei fumi, si preferisce un barbecue elettrico. Il barbecue è un'ottima soluzione per coloro i quali non vogliono rinunciare al piacere del barbecue, ma allo stesso tempo abitano in un condominio e non possiedono uno spazio abbastanza ampio e arioso dove installare un tradizionale barbecue. Il modello elettrico è un barbecue a tutti gli effetti, sia nella struttura che nella modalità di cottura. La differenza fondamentale, come è bene chiaro, è che non è alimentato né a legna, né a pellet, né a carbonelle, bensì a energia elettrica. La possibilità di essere collegato a qualsiasi presa elettrica fa sì che il barbecue elettrico sia l'ideale per un uso casalingo, fuori a terrazzi, balconi e perché no, anche in cucina. Al contrario, invece, non può essere trasportato all'esterno per un uso "fuori porta", proprio perché è vincolato alla presenza di prese per l'elettricità.

Vantaggi

Senza un modello che sfrutta l'energia elettrica, il barbecue non potrebbe essere una possibilità concreta per tutti. Il giardino, così come tutti gli altri spazi all'aperto sono un sogno per molti, non tutti però hanno delle case con spazio vivibile all'esterno per questo il barbecue che funziona elettricamente va incontro a tutti coloro non dispongono di questi spazi, ma vogliono ugualmente gustare un'ottima carne alla brace o delle verdure arrostiti. L'accensione di questo strumento avviene in maniera veloce ed agevole e subito si arriva alla temperatura ideale per la cottura, che si mantiene costantemente. Il fumo prodotto è estremamente esiguo rispetto ai tradizionali modelli utilizzati all'esterno ed il costo non è molto elevato.

Svantaggi

Come appena constatato, un barbecue elettrico presenta numerosi vantaggi, ma vi sono anche alcuni svantaggi come il fatto che essendo alimentato da corrente elettrica, esso non può essere utilizzato laddove non vi sia una presa per la corrente, dunque all'aperto. Inoltre spesso questi modelli hanno delle dimensioni abbastanza limitate ed anche la piastra e la griglia su cui vengono cotti i cibi non sono molto grandi. Ciò significa che se vi sono molti invitati a cena le pietanze devono essere cotte in diversi tempi. Questo modello non è ben predisposto alla cottura di cibi molto grassi che, come ben si sa, producono molti fumi, per non parlare del fatto che i grassi sciolti anziché cadere in un vano adeguato come negli altri modelli, resta sulla griglia e viene riassorbita dalla carne.

barbecue in acciaio

In questa pagina parleremo di :

- Premessa
- Caratteristiche principali
- Modelli
- Vantaggi



Premessa

In un giardino è possibile svolgere tantissime attività, soprattutto quando il bel tempo e le temperature favorevole dell'estate e delle mezze stagioni consentono di passare buona parte del proprio tempo libero all'aria aperta. Chi possiede dello spazio all'esterno della propria abitazione, che sia un giardino o un terrazzo, piuttosto che un balcone può gestirlo nella maniera più adeguata per far sì che ogni porzione di spazio possa essere utilizzato per una specifica attività. La grandezza di ognuna di queste aree e la presenza o meno di alcune di esse dipendono dall'estensione del proprio ambiente esterno. Tra le attività più comuni da svolgere in uno spazio all'aperto vi è, senza dubbio, quella de pranzo o della cena. Mangiare è uno dei piaceri della vita, come molti sanno, ma c'è qualcosa che può rendere quest'attività ancora più piacevole ed è farlo in compagnia di amici o parenti. Per poter invitare più persone in casa propria e soprattutto per poter cucinare nello stesso momento a un numero abbastanza elevato di persone bisogna essere ben attrezzati. Se si possiede un giardino abbastanza ampio è consigliabile attrezzarlo per quelle occasioni in cui vi sono più ospiti a cena. Per quanto riguarda, invece, la fase della cucina vera e propria, in giardino, è possibile pensare ad una soluzione efficace e pratica adatta a quelle situazioni in cui bisogna cucinare per più persone contemporaneamente, il barbecue.

Caratteristiche principali

Il barbecue è uno strumento utilizzato per cucinare gustosi cibi come carne, pesce, verdure e altro ancora. Si tratta di un tipo di cucina di grande gusto ed indispensabile quando si ha uno spazio all'aperto a disposizione in cui si organizzano feste, braciato e cene. In ogni famiglia, vi è sempre almeno una persona che s'intende di questo tipo di cottura dei cibi che ama seguire la cottura e servire piatti semplici ma di grande gusto. Il barbecue, insomma, è diventato uno strumento davvero molto gettonato ed è diventato quasi un obbligo averne uno in casa. Proprio per venire in contro alle esigenze di ogni famiglia e di ogni tipologia di abitazione, il mercato ha messo in commercio una serie di barbecue dalle caratteristiche più disparate. Tra i vari modelli in commercio sarebbe davvero impossibile non trovare il modello che meglio risponde alle proprie esigenze. E se proprio fosse così, ovvero, se propri non si riuscisse a trovare il modello più adatto alle



proprie esigenze si potrebbe sempre passare ad un modello in muratura fatto con le proprie mani.

Modelli

Quando si parla di barbecue la scelta è davvero molto ardua. Esistono numerosi modelli che differiscono per livello di professionalità, dimensioni della struttura, tipo di materiali utilizzati e modalità di alimentazione. La scelta del modello più adeguato alle proprie esigenze e alla conformazione dello spazio in cui si desidera installarlo deve essere operata in base a queste fondamentali caratteristiche. Tra i vari materiali tra cui è possibile scegliere, l'acciaio è una delle opzioni più apprezzate. Il barbecue in acciaio è la struttura ideale per chi non ha abbastanza spazio a disposizione nel proprio angolo verde e anziché scegliere un modello in muratura abbastanza ampio ed ingombrante deve optare per un modello più discreto ma non meno professionale. I barbecue in acciaio, infatti, possono essere sia molto professionali che nella versione base, ovvero per chi si appresta per la prima volta ad utilizzare questo genere di strumento per cucinare. In genere, questo tipo di barbecue non è fisso come quello in muratura ma presenta la possibilità di muoversi grazie a delle rotelle che ne permettono, appunto, lo spostamento. Questa caratteristica può essere estremamente utile se si necessita di spostare l'attrezzo in diversi punti dello spazio a seconda dell'occasione. I barbecue in acciaio a differenza di molti altri modelli possono essere acquistati non solo per essere utilizzati in giardino, anche chi non ha la fortuna di avere questo tipo di spazio, può comunque acquistarne uno ed installarlo in terrazzo o in balcone. Non vi è bisogno di grandi spazi a disposizione, basta che il punto in cui si intende installare lo strumento sia abbastanza ventilato.

Vantaggi

I vantaggi di un barbecue in acciaio sono davvero tanti. Come già detto in precedenza, questo modello essendo di modeste dimensioni è abbastanza leggero da essere trasportato o spostato con estrema facilità. L'alimentazione, per lo più, elettrica consente una rapida accensione, senza sprechi di tempo. Tra gli svantaggi vi è il fatto di non essere dotato di una superficie abbastanza ampia per la preparazione di quantità maggiori di cibo. Inoltre chi ama il procedimento di accensione e di controllo della cottura non potrà essere accontentato sufficientemente con questo tipo di barbecue. Considerati i pro e i contro, però, il barbecue in acciaio si rivela essere uno dei modelli più venduti e apprezzati nell'ambito del settore dei barbecue e ciò è ancor più affermato dalla competitività dei prezzi rispetto a tanti altri modelli.