



## Barbecue 3

## Costruire barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Vivere il barbecue](#)
- [Storia e sviluppo](#)
- [Costruire un barbecue](#)
- [Soluzione utili](#)

## Vivere il barbecue



Dovendo rispondere al quesito che vi chiede secondo voi quanti non conoscono o non amano il barbecue, cosa rispondereste? Scommettiamo tutto quel che desiderate che la vostra risposta sarebbe un numero irrisorio rispetto alla popolazione dei Paesi industrializzati del mondo, ed i motivi sono semplici.

Innanzitutto cominciamo col dire che non conoscere o non amare il barbecue sono due cose diverse ... ma che coincidono! Infatti per tutti coloro che conoscono il barbecue, l'amore per esso è venuto fuori in modo spontaneo ed illogico; da ciò si deduce che è ovvio che chi non conosce il barbecue non lo ama, così come è logico che chi non lo ama vuol dire che non lo

conosce, proprio perché è impossibile non amarlo. Il barbecue è un qualcosa di meraviglioso, essendo essenzialmente uno stile di cucina di alcuni cibi (non certo la pasta o le verdure per esempio, ma soprattutto carni) che riesce però a raggruppare le persone, ad unirle in chiacchiere allegre e conviviali intorno ad un focolare, che riesce a farle cooperare oppure ad affidarsi a colui che tutti riconoscono come "l'esperto" della situazione, la persona che ama prendersi cura del barbecue e dalle cui mani potremo assaggiare delle vere squisitezze. Come potete vedere il barbecue ha delle capacità sociali ben superiori a quelle culinarie, ed è proprio per questo che è diventato così famoso e diffuso nel mondo in un tempo relativamente breve. Comunque, la migliore pubblicità di questa meraviglia è parlare con coloro che lo amano.

## Storia e sviluppo

Il barbecue è stato studiato come fenomeno sociale soprattutto dall'altra parte dell'Oceano, dove effettivamente ha una



popolarità incredibile. Orgogliosamente potremmo anche provare a dire che le sue origini più antiche sono europee ed addirittura mediterranee: il barbecue può essere visto come un focolare o una fornace semoventi, cioè in grado di essere spostato all'occorrenza per comodità ed esigenze di spazio. Comunque si tratta di un errore, perché l'origine del barbecue è tutta nella cultura statunitense degli anni Settanta: il mito del ritrovarsi con gli amici intorno ad un fuoco, si chiacchiera, si ride e si scherza, si mangia in allegria ed anche all'in piedi, ma nessuno si lamenta perché tutta intorno c'è quell'atmosfera da barbecue che rende tutti più sereni, proprio come si vede nei film americani. Da quel decennio in poi negli Stati Uniti è stata una vera invasione-barbecue: ogni occasione era quella giusta per organizzarne uno, e tutti facevano a gara a mostrare il loro ultimo acquisto o la loro artigianale creazione. Ebbene sì, perché il barbecue ha subito un grande sviluppo da quando è nato fino ai nostri giorni (si va dal design alle tecniche di alimentazione, passando per le dimensioni e gli accessori inclusi), ma a questo processo industriale si è affiancato anche quello artigianale. Esso è guidato dalla passione per il barbecue e dall'orgoglio di costruirsi in casa questa passione.

## Costruire un barbecue

Costruire un barbecue non è di certo un'operazione difficile: non si tratta né di scavare fondamenta solide, né di complicati calcoli ingegneristici come per un grattacielo; non solo, nemmeno gli architetti o tutti quelli che si spacciano per esperti di design potranno venire a criticarci riguardo all'operato, dato che si tratta di una passione, ovvero un qualcosa di totalmente personale e personalizzato, quindi potremo sbizzarrirci in tutto ciò che ci piace. Diciamo immediatamente che coloro i quali non hanno mai preso in mano una spatolina e non hanno mai sentito parlare di mattoni e malta o calce allora potrebbero avere serie difficoltà nella costruzione del loro barbecue. I consigli che possiamo darvi sono vari, eccone alcuni. Innanzitutto considerate che dei mattoni "normali" non sono fatti per le alte temperature del fuoco interno, quindi è meglio utilizzarne di refrattari, i quali hanno due pregi: resistono al calore e quindi mantengono le loro caratteristiche strutturali anche ad alte temperature (il fuoco diretto interno) ed evitano che il calore li utilizzi per disperdersi all'esterno, quindi garantiscono un migliore isolamento contro le bruciature (importante soprattutto per i bimbi che bazzicano intorno al fuoco). Questo è ciò che riguarda l'ambito dei materiali da utilizzare; ora, nel prossimo paragrafo, analizzeremo le soluzioni da prevedere per un buon funzionamento del barbecue.

## Soluzione utili

E' meglio evitare di costruire un barbecue troppo grosso e carico di mattoni e metallo, infatti rischierebbe di essere troppo pesante e quindi poco trasportabile, diventando quasi un forno fisso. Ci si deve ricordare anche di prevedere uno sfogo d'aria superiore nel caso volessimo fare una camera chiusa, tipo forno a legna; in questo caso eviteremmo di far affumicare i cibi e noi stessi. Altra cosa utile è quella di dotarsi di dovuti ripiani, appendini ed accessori simili sul barbecue stesso: non dobbiamo mai trascurare che cuociamo dei cibi, quindi abbiamo sia bisogno di presine, sottopentole e sia di spazi su cui appoggiare pietanze cotte ed ancora da cuocere, senza allontanarci troppo dal luogo di cottura. I consigli e le soluzioni non sono finiti certamente qui, ma noi preferiamo fermarci per proporvi un'altra riflessione: tutte queste

particolarità quasi non le notiamo nei barbecue acquistati in negozio, ma molto spesso ci sono tutte. Per chi vuole facilitarci la vita e non ingegnarsi troppo ricordiamo che il mercato è vasto ed i prezzi sono competitivi, quindi buon barbecue a tutti.

## Costruzione barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Perchè avere un barbecue](#)
- [Modelli di barbecue](#)
- [Acquisto o costruzione](#)
- [La costruzione](#)

## Perchè avere un barbecue



Molte persone si chiederanno di sicuro perché il barbecue ha una tale diffusione da essere oramai riconosciuto dovunque nel mondo come oggetto comune a tanti popoli e culture; in realtà la storia del barbecue è relativamente recente, o almeno lo è rispetto ad altri oggetti che hanno anche maggiore diffusione ma essa è coadiuvata da una storia anche più che centenaria. Invece il barbecue inteso come lo intendiamo noi oggi prende i suoi natali negli Stati Uniti d'America, circa verso la fine del decennio 1970 – 1980. In questi anni il popolo americano scopre questa piacevole abitudine di riunirsi con parenti ed amici intorno ad un

barbecue per dei pranzi o delle cene di stampo non convenzionale, dove si preparano solo dei determinati cibi da cuocere sul barbecue e da mangiare molto spesso in piedi ed appena cotti, se non addirittura prendendoli direttamente dalla griglia cocente. Da ciò è partito un successo commerciale di dimensioni incredibili, che è arrivato fino all'Oriente ma soprattutto ha conquistato l'Europa in un battibaleno. Il perché è presto detto: l'armonia che si respira intorno ad un fuoco che cuoce degli ottimi cibi insieme ai propri cari, parenti o amici, è un qualcosa che è sempre più raro da trovare con altri mezzi, mentre è facilissimo col barbecue. E' una motivazione semplice, ma importante ed evidentemente efficace.

## Modelli di barbecue

I modelli con cui il barbecue si affaccia oggi sul mercato mondiale sono tantissimi; questa cosa sembra ingiustificata perché in effetti il barbecue ha uno scopo semplice e sembra strano che ci siano tante forme per poi finire sempre per cuocere carni e salsicce su una fonte di calore. D'altro canto però abbiamo già citato la diffusione globale del barbecue, quindi i vari modelli sono stati creati per soddisfare gusti ed esigenze



non solo delle varie personalità di un popolo (che sarebbero comunque tante), ma anche di più popoli; per questo motivo infatti c'è la scelta tra i materiali, tra le forme ed anche ovviamente tra le dimensioni. In ultimo c'è la presenza degli accessori a richiesta, che nel gergo automobilistico sono detti "optionals", parola che rende bene l'idea, dato che oggi c'è una grande corsa alla personalizzazione di oggetti però di stampo globalizzato. I modelli di barbecue si distinguono per il barbecue semplice, con la griglia ed il braciere per il combustibile, il barbecue in combinazione col forno, che prevede o una cappa di copertura per trasformarlo da barbecue a forno a legna, oppure prevede proprio la presenza nella stessa struttura di un forno separato dal barbecue. A queste due/tre macro aree poi si possono aggiungere tutta una serie di optional, cioè di richieste di accessori particolari per le nostre esigenze.

## Acquisto o costruzione

Sull'origine del barbecue c'è da dire un'altra cosa; i primi barbecue, quelli nati in America qualche decennio fa, erano pressoché totalmente autocostruiti. Infatti gli Americani dell'epoca ricavano i loro bracieri da dei bidoni in ferro in cui veniva praticata un'apertura per riporre la griglia, oppure li costruivano con dei mattoni, oppure ancora si sbizzarrivano con idee geniali per ricavarli anche da cofani di vecchie auto (classica la scena del barbecue nel cofano anteriore di un vecchio Maggiolino). Oggi invece è tutto prodotto in serie o quasi, ed anche il barbecue viene progettato e prodotto in grandi numeri, anche se tante aziende ci tengono al fatto che l'aspetto esteriore dei loro barbecue (soprattutto nei casi di quelli costruiti in muratura) non sia tanto perfetto da sembrare uguale agli altri. Ma è meglio comprarlo o costruirlo il nostro barbecue? Ebbene, si può facilmente immaginare come un barbecue costruito dia maggiore soddisfazione al padrone-costruttore, ma per questa operazione è richiesta una grande dose di pazienza ed anche un po' di praticità e di dimestichezza con la calce, i mattoni e le palette. Mentre la soluzione dell'acquisto è di certo più rapida, ma anche economicamente più costosa.

## La costruzione

La costruzione di un barbecue, come abbiamo già detto, richiede una certa manualità ed abitudine coi lavori di questo genere, soprattutto se vogliamo un barbecue in mattoni classico. I materiali che ci servono sono i mattoni, della calce, una piastra o griglia in metallo ed una base per il combustibile, quindi niente di complicato. Poi però bisogna amalgamare bene queste cose, partendo dal basamento resistente per finire alla eventuale cappa che non dovrebbe crollare. Per un'ulteriore sicurezza personale è bene che le parti più vicine alla fonte di calore siano isolate, per evitare che si riscaldino troppo e che rischino di far male soprattutto ai bambini che inavvertitamente vi si avvicinano troppo. Il costo della costruzione di un barbecue dovrebbe essere in generale minore di un acquisto di un pari modello; c'è però da includere qualche possibile imperfezione (a meno che non siamo perfetti), che però spesso può essere un segno di bellezza. Ovviamente la spesa maggiore è in tempo ed energie, che può essere sanguinoso per chi ha poca pazienza oppure oggettivamente poco tempo libero. In questo caso l'unica soluzione è l'acquisto in negozi specializzati.

## Forni da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Arredare il giardino](#)
- [Il forno in giardino](#)
- [Estetica del forno](#)
- [Modelli da giardino](#)

## Arredare il giardino



Noi viviamo in un mondo particolare, in una società molto diversa da quella di anche dieci anni fa, figuriamoci quanto diversa da quella in cui i nostri genitori sono cresciuti ed a cui si sono ispirati per la nostra educazione. Tra le tante diversità che ci sono, e che non possiamo esplorare tutte perché ci vorrebbe un trattato lungo come un'enciclopedia, oggi ci soffermiamo sul ruolo dell'estetica nella nostra interpretazione del mondo. Una volta la vita era fatta di sostanza, di cose pratiche ed utili, senza badare ad alcuna frivolezza perché non aggiungevano nulla alla vita ma magari facevano solo perdere tempo per pensarci su;

insomma la vita – in tutti i sensi – era molto più produttiva. La società in cui viviamo invece bada moltissimo all'estetica, in tutte le cose; purtroppo potremmo quasi dire che oramai ci si basa quasi soltanto sull'estetica, sulle apparenze che magari sono messe lì proprio per nascondere mancanze sostanziali e fondamentali. Ciò crea una sorta di circolo vizioso che porta il mondo ad avere improvvisi risvegli, dove le mancanze balzano agli occhi e tutti sono increduli su “come siamo arrivati a questo punto senza accorgercene?”. La risposta è tutta nel fatto che l'estetica ormai ci domina. Per fortuna ci sono cose che utilizzano l'estetica, ma che in realtà sono guidate dalla passione, ed una di queste attività è di certo l'arredamento del giardino.

## Il forno in giardino

Una attività che potrebbe essere estetica ma guidata dalla passione potrebbe essere quella della costruzione di belle automobili; non possiamo fare alcuna pubblicità, ma per esempio dalle parti di Maranello (Modena) c'è una società costruttrice di automobili che ora sono un cult in tutto il mondo, oggetto del desiderio di chiunque, un trionfo di estetica e di gusto, ma che sono nate e continuano a nascere grazie alla



passione di persone che desiderano costruire sogni, anche bellissimi ma soprattutto efficaci e non frivoli. L'arredo del giardino è simile, perché anche se si tratta sostanzialmente di arredare lo spazio vicino casa secondo i propri gusti ed il proprio concetto di estetica, non si tratta di un qualcosa di fine a sé stessa ma di esaustivo nei confronti del nostro gradimento a vivere in quello spazio. Del resto il giardino è nostro, ed è giusto che uno spazio personale venga totalmente manipolato per portarlo ad essere perfetto agli occhi del proprietario, secondo i suoi canoni estetici. Come componente per un giardino perfetto è attualmente di gran moda il forno: una volta questi oggetti utilissimi si trovavano in tutti i cortili, nel fondo di tutte le stradine, perché si utilizzavano per la cottura del cibo in comune anche con i vicini, che spesso erano i parenti o amici stretti.

## Estetica del forno

Il nostro mondo è cambiato e ne abbiamo ampiamente discusso, quindi ora il forno in giardino non rappresenta più un'esigenza per vivere e mangiare, bensì si tratta di un qualcosa che va a completare il giardino dei nostri sogni; di certo non è indispensabile, ma risulta anche giusto che ci si conceda un piacere personale per farci star bene nel nostro giardino. Proprio per questo motivo, è davvero impossibile immaginare che ci siano pochi modelli di forno in vendita; abbiamo appena detto che si tratta di una ciliegina sulla torta del nostro giardino, un qualcosa di personalissimo, ed ora non si riesce a soddisfare i gusti di tutti? I designer delle aziende di tutto il mondo si sono dati da fare appena hanno capito che il business legato alla vendita dei forni da giardino (in continuo e costante aumento da tempo) era in una fase positiva di crescita su tutti i mercati mondiali. In questo sono stati chiaramente spinti anche dalle aziende, le quali vedono come un'ulteriore possibilità di vendita il fatto che non siamo tutti uguali e che abbiamo tanti gusti differenti. Da qui è nato un commercio di forni da giardino che riesce a soddisfare tutte le clientele.

## Modelli da giardino

Il forno da giardino deve avere alcune caratteristiche particolari; innanzitutto si differenzia molto dai forni di casa perché non hanno praticamente mai alimentazione elettrica e raramente quella con l'allaccio alla rete del gas cittadino. Ciò è dovuto al fatto che devono sì essere di fattura semi artigianale (anche se la maggior parte di essi sono prodotti in serie industrialmente), ma devono allo stesso tempo garantire degli standard di sicurezza che il gas e l'elettricità non possono garantire soprattutto nei confronti degli eventi atmosferici. Proprio per questo motivo i modelli di alimentazione più diffusi sono il legno, il carbone (e derivati simili come la carbonella) e la bombola di gas ricaricabile. Non solo, a parte l'alimentazione, riguardo ai forni da giardino ci sarebbe davvero un'infinita scelta se parliamo delle dimensioni e delle soluzioni estetiche come i rivestimenti: mattoni, pietra, metalli (alluminio, acciaio, ferro, grezzi), accessori supplementari. A ciò poi si deve combinare il design puro, che non può essere in alcun modo schematizzato ma può solo essere apprezzato dai numerosi cataloghi presenti ormai dappertutto sulla rete internet.



## Forno a legna da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Arredamento giardini](#)
- [Serenità e forni](#)
- [Il forno a legna](#)
- [Modelli e prezzo](#)

## Arredamento giardini



Il giardino di casa è un luogo importantissimo della nostra dimora; tutti noi certamente conoscerà un bel numero di persone che fa oppure ha fatto dei sacrifici per ottenere una casa con giardino annesso. Bene, a volte ciò sembra inspiegabile, perché magari ci viene spontaneo chiederci perché queste persone si prodigano tanto per un giardino, cosa ci potranno mai fare con esso. Tralasciando quei rari casi in cui il giardino è desiderato solo per mostrare lusso ed agiatezza, per ostentare un presunto potere economico, soprattutto agli occhi di persone che vogliamo impressionare o su cui vogliamo dominare, il resto delle persone vuole un giardino perché esso fa stare bene coloro che lo posseggono. Come? Semplice, dona serenità. Nel prossimo paragrafo parleremo di come si genera questa

serenità, mentre ora introduciamo la questione dell'arredamento di questo nostro giardino. Proprio per l'amore che si ha verso questa parte della propria casa, tantissimi amano arredare il giardino personalmente, un pezzo alla volta, andando a cercare in tutti i negozi del settore un qualcosa che li possa accendere, che li colpisce per cui diventa il pezzo mancante del puzzle-giardino.

## Serenità e forni

Parlavamo in precedenza di quella serenità che il giardino riesce a regalare a chi lo possiede, e vogliamo ora vederne i motivi. Innanzitutto ognuno dei lettori conoscerà l'effetto positivo che il contatto con la natura ha sulla nostra mente e sulla nostra personalità. I rumori, i profumi, la vista sola di un qualcosa di naturale sono degli efficacissimi antistress, ed una dimostrazione ne sono le vacanze che sempre più spesso si fanno in montagna



o negli agriturismi, ed il livello di tranquillità che ci accompagna al ritorno. Ma non solo, perché il giardino è anche un qualcosa da curare e per cui prodigarsi, quindi ci tiene impegnati in un'attività leggera ma che alla fine ci regala la soddisfazione di avere un luogo tutto nostro e curato proprio come lo desideriamo che sia. Tutto ciò ci ricorda un po' quell'allegria che si respira intorno ad un barbecue tra amici, quell'armonia che ha conquistato il popolo americano negli anni Settanta e con cui poi il barbecue è riuscito a farsi amare nel mondo. Proprio per questo motivo, uno degli oggetti d'arredo più apprezzati per un giardino è il forno da giardino: piazzarlo in quell'angolo che ci è sempre sembrato vuoto, cucinare dei cibi succulenti e sani con le nostre mani ed offrirli agli amici nelle riunioni domenicali, sono tutte azioni meravigliose e piene di gioia di vivere.

## Il forno a legna

I forni da giardino sono al giorno d'oggi molto diffusi, ed in realtà col passare del tempo si stanno un po' confondendo con i barbecue. In effetti il barbecue moderno non è più la piccola brace portatile, ovvero la sua forma quando è nato e si è diffuso nel mondo. Sulla scia delle manie di grandezza ed imponenza degli abitanti degli Stati Uniti d'America sono cominciate a nascere i barbecue enormi e fissi, con tanti accessori e tra questi anche quelli come un forno chiuso in cui cucinare cibi particolari o anche altro. Proprio per questo motivo quei grandi barbecue fissi potrebbero essere considerati dei forni da giardino, così come un forno da giardino classico che però presenti l'accessorio di una piastra con griglia su cui cucinare come al barbecue potrebbe essere considerato un grande barbecue con accessori vari. Per questo motivo il mercato di forni da giardino e barbecue è diventato un mercato unico, in cui si differenziano in modo particolare per originalità ed anzianità di servizio i forni a legna da giardino. Utilizzare il legno come combustibile per il fuoco su cui cuocere è ciò che si è sempre fatto, sia per la discreta diffusione del legno e sia perché il fuoco ottenuto in questo modo non ha eguali, neppure tra quei prodotti studiati proprio per imitarlo, come la carbonella e simili.

## Modelli e prezzo

Riunire in un solo gruppo tutti i forni a legna diventa decisamente impegnativo; abbiamo infatti detto che oramai è diventato un mercato di ibridi tra barbecue e forni, per cui ci sono degli articoli che possono non arrivare alla centinaia di euro ed altri invece che possono schizzare fino a varie migliaia di euro. Dipende tutti dagli accessori, da quei confort che tutti vorremmo ma che per motivi di spazio e soldi non tutti possiamo avere. Un esempio può essere la contemporanea presenza sia della cappa chiusa da forno che della piastra stile barbecue, oppure la presenza del vano porta legna (o carbone) insieme alle superfici per appoggiare i cibi prima e dopo cotti in appositi contenitori. Tutto questo fa lievitare le dimensioni ma soprattutto il prezzo; in generale è sempre bene farsi un'idea sfruttando le potenzialità della rete internet, perché sempre più aziende e negozi oggi puntano sui salotti d'esposizione virtuali per avvicinarsi alle persone. Dopo di questo è un'ottima idea andare a tastare con mano le offerte ed i prodotti, perché la resa da vicino in un negozio fai da te o di bricolage è quella che conta davvero, più di un'immagine sullo schermo del pc.

## Forno barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Il giardino fa bene](#)
- [Cucinare con l'arredo](#)
- [L'evoluzione](#)
- [Dimensioni, costi, modelli](#)

## Il giardino fa bene



Una delle attività preferite dai possessori di giardini è quella di prendersene cura; non si tratta semplicemente di quella manutenzione ordinaria che ogni cosa richiede, ma proprio di star lì del tempo a pensare, progettare, immaginare, abbozzare, molto spesso facendo questo anche girando per negozi di bricolage e fai da te che ispirano nuove idee. Diciamo che questo rientra tra i pregi di un giardino, ovvero è quell'incredibile potere di staccarci dalla realtà quotidiana per spingerci in quel mondo che è tutto nostro. Ciò è evidente, perché dopo la fase iniziale di arredo giardino il discorso dovrebbe essere chiuso; invece per un appassionato padrone di un giardino vicino casa questo discorso non vale, perché anche il giorno dopo aver

completato i lavori dentro si sente quella forza creativa che ti fa stare ore ed ore in giardino a riprogettarlo daccapo. Questa cosa, a ben pensarci, è proprio quella che però ci stacca dalle negatività del lavoro, dallo stress quotidiano e magari ci fa dimenticare di quel diverbio avuto in ufficio con un collega o del nervosismo accumulato per il traffico sulla tangenziale. Il giardino è quindi benefico per il corpo ma soprattutto per la mente, che ne esce fresca e liberata dalle tossine quotidiane.

## Cucinare con l'arredo

Il titolo di questo paragrafo può sembrare a prima vista un'affermazione folle, ma ora che la spiegheremo tutti i nostri lettori potranno comprenderla. Detto già dell'attività continua di arredo giardino che ognuno ha nella sua proprietà, c'è da notare che da qualche anno sono davvero molto apprezzati come arredamenti da giardino sia i forni che i barbecue. In effetti essi si presentano in così tanti stili diversi (classico, neo classico, moderno, vintage, minimalista, rude) da potersi adattare ad ogni



giardino e ad ogni paesaggio intorno ad esso; per questo motivo sono sempre più spesso utilizzati per riempire ed anche arredare interi angoli di giardino. Ma non c'è solo questo: in testa ai motivi per la scelta di forni e barbecue c'è quell'indescrivibile clima che riescono a donare a noi ed alle nostre riunioni con parenti ed amici. C'è armonia ed allegria innanzitutto, perché cucinare con semplicità del buon cibo in compagnia mette sempre di buon umore, tanto più che ci si può facilmente alternare ai fornelli ... o meglio, alla piastra con i propri amici più cari ed intanto ridere e chiacchierare. Questi però resteranno sempre degli arredi, con cui si cucina, e da qui è giustificata la frase del titolo de paragrafo.

## L'evoluzione

Della coppia barbecue-forno il primo ad essersi diffuso con una certa popolarità è di certo il barbecue; esso è esploso circa quaranta anni or sono come fenomeno negli Stati Uniti d'America, patria dei pomeriggi a cucinare salsicce e bistecche tra amici negli enormi ed aperti giardini di casa. Da lì, attraverso una pubblicità più o meno voluta e consapevole fatta di scene di film e serie tv varie, il barbecue si è fatto conoscere ed apprezzare in tutto il mondo, dove in alcune zone è stato riscoperto come variante moderna della fornace della cucina domenicale di alcune tradizioni, come per esempio dell'Italia. Dopo qualche tempo si è aggiunto anche il forno, che ha oggettivamente avuto meno successo, essendo nato innanzitutto come gadget per i barbecue più lussuosi ed attrezzati, e poi arrivando ad isolarsi dall'altro arredo in casi particolari. E' evidente quindi che l'evoluzione ha portato ad un accessorio di arredamento per giardini dalle dimensioni importanti che può ricoprire vari ruoli contemporaneamente e non: barbecue, forno coperto e chiuso, ed anche altro. Per questo motivo al giorno d'oggi con la parola barbecue si vanno a definire degli oggetti complessi e completi, particolari per via della capacità polifunzionale, atti ad arredare giardini interi.

## Dimensioni, costi, modelli

Così come abbiamo descritto l'evoluzione del barbecue e la sua evidente simbiosi con il forno, ci sembra lineare che si cominci a parlare delle dimensioni che questi oggetti d'arredo hanno raggiunto. Innanzitutto bisogna dire che oramai, grazie alla produzione in serie guidata dalle ricerche di mercato e statistiche, si è raggiunta un'offerta di prodotti specificatamente mirata a soddisfare tutti o quasi i possibili desideri della popolazione. Ecco quindi che troviamo facilmente delle combinazioni forno-barbecue di dimensioni ridotte e gestibili anche in piccole terrazze o ristretti angoli di giardino, o anche delle combinazioni dalle dimensioni tanto importanti da richiedere una vera opera di costruzione ed anche delle piccole fondamenta. Parliamo in questo caso di quegli esempi all'americana, dove troviamo una parete di un paio di metri d'altezza ed anche quattro o cinque di lunghezza arredata con un forno con camino, barbecue, mobiletti per lo stivaggio, talvolta anche piccoli frigoriferi e vani di appoggio per le pietanze da cuocere o già cotte. Ovviamente i prezzi variano molto con le dimensioni, partendo da qualche centinaia di euro per arrivare anche a migliaia di euro; ma non conta solo la dimensioni, bensì contano anche gli accessori (come il piccolo frigorifero incorporato) e soprattutto l'eventuale trasporto e montaggio che risulta necessario per determinati livelli di complessità.

## Griglia barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue ed accessori](#)
- [Griglia per cucinare](#)
- [Materiali per griglia barbecue](#)
- [Altri accessori](#)

## Barbecue ed accessori



Il barbecue è certamente una delle passioni più diffuse sia in Italia che nel resto del mondo civilizzato; ricordiamo che la storia del barbecue è piuttosto recente, e nasce come fenomeno mondiale negli anni Settanta in uno o più di quei mitici giardini che gli Americani hanno intorno alle loro splendide case. E' lì che il mito barbecue è nato, da un pomeriggio in famiglia di un americano per poi diffondersi in tutto il mondo e diventare davvero un momento desiderato da tutti. Esso è riuscito a conquistare praticamente tutti grazie alla sua semplicità e genuinità; in fin dei conti il barbecue non è altro che una sorta di

forno portatile che ci permette di cucinare dei buoni cibi all'aria aperta del nostro giardino o del nostro terrazzo, magari in compagnia di amici e parenti con cui ci scambiamo il posto "ai fornelli" e con cui intanto ridiamo e chiacchieriamo di qualunque cosa. Questa semplicità e questa armonia che si creano intorno ad un barbecue è effettivamente ciò che l'ha consacrato in tutto il mondo, spinto dalla pubblicità indiretta dei tanti telefilm e film made in USA che, per una volta, hanno trovato un vero riscontro pratico. Un barbecue però per essere completo ha bisogno di una lista di accessori, che ci aiutano in particolari casi e ci rendono il tutto ancora più gradevole e semplice.

## Griglia per cucinare

Una accessorio che assolutamente non può mancare ad un barbecue è la griglia, ovvero il piano di cottura. Immaginate infatti un barbecue in cui venga eliminata la griglia, i cibi dove si reggono? Finirebbero per essere arrostiti sul fuoco a gas, oppure per sporcarsi e bruciarsi se il nostro combustibile è il legno oppure il carbone. Ma non solo la griglia regge il cibo, bensì essa permette, se ben costruita, di far sgocciolare quella parte superflua di grasso che soprattutto alcune carni hanno e che se



restasse nel cibo ci farebbe davvero molto male, con ripercussioni su colesterolo e sulla pulizia delle nostre arterie principali. Ciò ci fa capire che la scelta della griglia deve essere un qualcosa di oculato, perché da essa dipende molto di quello che sarà il cibo una volta cucinato. Tra le altre cose, ci sono vari modelli di griglia a seconda del cibo che si deve cucinare. In commercio per esempio ci sono dei particolari tipi di griglia con delle punte in cui inforcare ad esempio un wurstel, oppure un gamberetto: il loro sostegno sarà perfetto e la cottura non sarà simile a quella delle carni ma specifica per il tipo di alimento.

## Materiali per griglia barbecue

La griglia da barbecue chiaramente non esiste in un solo modello (come abbiamo accennato nel precedente paragrafo con le griglie con sostegni a punta), ed un'altra distinzione la fa anche il materiale con cui essa viene costruita, perché ciò influisce sulla cottura del cibo. Un esempio può essere la griglia in pietra lavica: questo particolare accessorio per barbecue è in grado di garantire una cottura sana e salutare soprattutto per le carni. La caratteristica saliente è quella capacità della pietra di origine vulcanica di diffondere il calore in modo uniforme sulla superficie e graduale nel tempo; ciò è importantissimo nell'ambito di una cottura senza "strappi", uniforme fino all'interno del cibo e non caratterizzata da bruciature esteriori e zone ancora crude all'interno. Non solo, questo metodo di cottura garantisce di eliminare quei grassi presenti nella carne, facendoli scivolare via dalla pietanza. Altri materiali utilizzati sono per esempio la ghisa, ottima per la cottura di bistecche ed anche abbastanza economica, il ferro battuto per piastre e griglie, il materiale originario del barbecue ed un grande classico per la rapidità di cottura. Bisogna comunque ricordare che anche in questo campo la ricerca e la tecnologia avanzano continuamente, quindi in questi giorni è possibile che escano soluzioni innovative tutte da conoscere.

## Altri accessori

All'inizio di questa nostra trattazione abbiamo accennato anche al fatto che oltre alle griglie esistono anche altri accessori per il barbecue. Effettivamente abbiamo detto che la griglia è fondamentale per la cottura, ma ci sembra altrettanto fondamentale quel forchettone in ferro con manico che ci permette di posare il cibo sulla piastra e poi di prenderlo a fine cottura senza scottarci le mani. Lo stesso vale per quell'altro accessorio dalla forma simile con cui aggiustiamo i carboni ed il legno di cottura, per garantire la costanza del calore e la sua durata. Oltre a tutto questo ci sono poi per esempio i vassoi salva freschezza; potremmo chiamarli così per rendere l'idea, anche se il loro compito principale è quello di tenere i cibi caldi in attesa che tutto sia pronto per poterlo servire insieme a tutti. A proposito di questo, molti barbecue moderni si stanno estendendo lateralmente per includere proprio dei piani di appoggio su cui appoggiare questi vassoi, o anche per tenere forchettoni, coltelli, fazzoletti, stuoie e tutto ciò che può essere utile nei momenti della cottura, acquistabile nei negozi di bricolage e fai da te.

## Griglia in pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

- [Cucinare al barbecue](#)
- [Gestire il fuoco](#)
- [Cucinare sano con la pietra lavica](#)
- [Griglia in pietra lavica](#)

## Cucinare al barbecue



Il barbecue è così amato nel mondo per tanti motivi, tra cui tenderemmo a non escludere quello del piacere di cucinarvi sopra. Quindi non è solo l'allegria di stare insieme ad amici e parenti in una riunione armonica intorno a del cibo appena cucinato, bensì è anche il piacere personale di cucinare sul proprio barbecue per gli amici e di alternarsi con essi anche in improvvisate gare di "cucina della salsiccia" o simili. In realtà per cucinare al barbecue ci vuole un pizzico di esperienza, ed i motivi sono vari. Innanzitutto bisogna conoscere come un cibo si cuoce e come si presenta durante la fase di cottura, in modo da riconoscere "a che punto è" la cottura; questo no è affatto

semplice perché i cibi tipicamente cotti al barbecue non sono pochi, e soprattutto possono andare dall'enorme bistecca (in stile fiorentina) al gamberetto delicato e sottile. E' chiaro che questi cibi hanno tempi di cottura diversi e soprattutto si presentano all'occhio del cuoco in modo diverso, è l'occhio quindi a saper vedere tutto ciò. Ma non solo, chi cucina al barbecue deve anche conoscere il fuoco, come gestirlo, a seconda della situazione in cui si trova in quel momento.

## Gestire il fuoco

Il fuoco è uno degli elementi naturali che ha rivoluzionato la vita dell'uomo dopo che egli l'ha scoperto ormai migliaia di anni fa; è stato per un caso, anche se non si sa come (potrebbe esser stata colpa di un fulmine, oppure di un riflesso solare su foglie secche, oppure ancora dallo sfregamento di pietre vicino ad una zona arida), ma da lì in poi l'uomo ha cominciato a sfruttare la potenza del fuoco, imparando a gestirlo ed a scansarsi dai suoi pericoli. Nell'ambito di un barbecue, gestire un fuoco vuol dire



conoscere come attivarlo, il decorso temporale tra la fase iniziale “scoppiettante” è quella in cui il fuoco si abbassa e diventa costante, momento ideale per la cottura e non bruciatura dei cibi. Ciò dipende in buona sostanza dal tipo di combustibile, perché il legno ha il suo comportamento dipendente dalla qualità, mentre per esempio carboni e carbonelle sono prodotti proprio per non dar problemi ed essere quasi subito adatti alla cottura. Imparare a gestire un fuoco ed ottenere una buona cottura è molto importante anche per la nostra salute, in quanto una buona cottura è spesso sinonimo di una cottura sana. Un esempio sono le bruciature, che alcuni recenti studi indicano come leggermente tossiche a lungo termine; tutti sanno che lo strato leggermente bruciato è ciò che rende speciale le bruschette e le salsicce sul grill, ma effettivamente esagerare può far male e spesso capita di esagerare per esempio quando il fuoco è troppo forte.

## Cucinare sano con la pietra lavica

Abbiamo appena visto come ci sia una diretta relazione tra la cucina sana ed il saper gestire il fuoco; spesso però possiamo utilizzare degli strumenti che ci aiutano a migliorare la nostra bravura al grill, soprattutto se abbiamo un particolare occhio di riguardo per il cibo sano e leggero. Caratteristiche di un cibo sano e leggero è l'assenza di eccessivi grassi complessi, così come di enormi quantità di condimenti e spezie, o anche una cottura troppo leggera o troppo pesante (con bruciature quindi). La soluzione quale sarebbe? Per il barbecue la soluzione è la griglia in pietra lavica. Essa si presenta come un piano di cottura unico (in questo senso il termine “griglia” non è molto adatto ma resta originario), fatto in pietra proveniente da zone vulcaniche su cui appoggiare i cibi e sotto alla quale si mette la fonte di calore prescelta (legna, carboni, gas). La caratteristica saliente è certamente la pietra lavica; dal punto di vista fisico la spiegazione è troppo complessa per esporla in questa sede, ma l'importante è sapere che la pietra lavica ha la capacità di diffondere uniformemente il calore che riceve su una sua faccia, di riscaldarsi con gradualità e poi di tenere il calore a lungo (ovviamente anche di resistere ad alte temperature perché non prenderà mai fuoco).

## Griglia in pietra lavica

L'esposizione ad un calore costante e calibrato come sa offrire la pietra lavica, permette ai cibi di cuocersi senza bruciature e lasciando andare con gradualità quei liquidi grassi che tanto fanno male a noi uomini. Dall'alto di una dieta che predilige la cottura sana e salutare, un accessorio come la griglia in pietra lavica non può assolutamente mancare nel repertorio di un appassionato possessore di barbecue e forni da esterno vari. Come al solito, essa si può facilmente trovare in tutti quei negozi che coniugano il fai da te con l'arredo della casa, tipologie moderne di commercio in rapida diffusione, e che non è difficile trovare nei pressi dei centri commerciali. Come primo consiglio però vi possiamo suggerire di cercare prima un riferimento sulla rete web, dove sono tante le aziende che costruiscono show room virtuali, più economici e più facili da raggiungere da chiunque ed in qualsiasi momento. Ovviamente l'ultimo sguardo per prendere la decisione è bene che sia dal vivo, perché solo così possiamo sapere se ci ha davvero colpito.

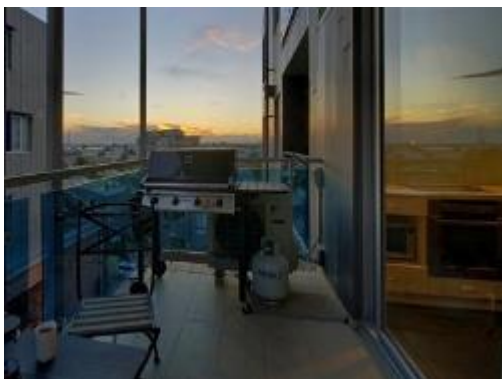


## Il barbecue da balcone

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [I vari modelli presenti in commercio](#)
- [I vari barbecue da balcone](#)
- [Come cucinare](#)

### Generalità



Il barbecue è una vera e propria passione per molte persone. Essi lo utilizzano non solo come hobby ma anche per cucinare delle pietanze in modo salutare senza l'utilizzo di troppe spezie o grassi. In effetti è molto di moda negli ultimi tempi acquistare un barbecue per poter trascorrere delle belle giornate in compagnia di amici mangiando e rilassandosi. Naturalmente solo coloro che possiedono questa passione possono dedicarsi a cucinare la carne o il pesce o qualsiasi altra pietanza con questo metodo, infatti la cottura necessita di tempo e di controllo continuo per evitare delle bruciature decisamente poco appetibili.

Solitamente coloro che possiedono un giardino riescono a creare uno spazio da dedicare a questo hobby magari con tanto di tavoli e panche fisse in modo da creare un ambiente completo. Molte volte si preferisce anche inserire un gazebo in modo da godere appieno di questo mezzo anche nelle ore notturne, quando il freddo e l'umidità potrebbe far preferire delle soluzioni differenti. In ogni caso nell'ultimo periodo stanno avendo grande successo anche i barbecue da terrazzo. Naturalmente essi non possono essere fissi al terreno ma svolgono molto bene la loro funzione. Solitamente i barbecue da terrazzo sono realizzati con materiali più leggeri rispetto a quello da giardino proprio per evitare appesantimenti inutili su quest'area.

### I vari modelli presenti in commercio

Il barbecue classico è realizzato semplicemente con una griglia posizionata su di un supporto al di sotto della quale vi è un comparto che consente la combustione del materiale per la cottura che può essere carbonella o legna. Attualmente sono presenti dei modelli che si adattano bene a stare sul terrazzo anche se questo è di piccole dimensioni e si trova magari all'interno di un condominio dove il fumo che scaturisce dalla



combustione del legno o della carbonella potrebbe dar fastidio ai vicini. È nato il barbecue elettrico, elimina il fumo mantenendo il piacere della brace. In questo modo il barbecue può essere fatto anche in inverno all'intero dell'abitazione, naturalmente tollerando il profumo lasciato dagli alimenti in cottura. In commercio attualmente si possono trovare anche barbecue che possiedono una doppia griglia in modo che mentre con una si cucina con l'altra si tengono al caldo gli alimenti già cotti. Sono molti i barbecue di nuova generazione e alcuni di essi possiedono anche lo spiedo per cucinare il pollo. Altri invece possiedono dei veri propri fornelli a gas che consentono di avere una cucina da esterno compresa nel barbecue stesso. L'importante è anche non utilizzarlo nelle giornate ventose dove il fuoco acceso potrebbe causare danni alle abitazioni se il barbecue è posizionato troppo vicino alla porta d'ingresso della casa.

## I vari barbecue da balcone

Facendo alcuni studi si è potuto vedere che questo termine deriva probabilmente da quelle che erano un tempo le uniche cucine presenti sulle navi ovvero le 'barbacoa'. In ogni caso da quel barbecue molto primitivo ad oggi ne è stata fatta di strada. Esistono in commercio numerose varianti del classico barbecue non solo per forma e dimensioni, ma anche per la tipologia di "carburante" che utilizzano. Infatti oggi giorno la legna si può dire che è quasi passata di moda. Il barbecue a legna possiede comunque ancora il suo fascino e viene comprato e venduto in grande quantità. Altri modelli utilizzano come carburante il gas altri invece la carbonella. Abbiamo detto che variano anche molto le dimensioni dei barbecue in commercio. Per il balcone è stato realizzato un apposito modello richiudibile che può essere messo all'interno di uno sgabuzzino durante l'inverno in modo da evitare di lasciarlo per lungo tempo esposto alle intemperie che potrebbe deteriorarlo. Questa è una soluzione molto comoda per il terrazzo anche perché occupando poco spazio potrebbe essere anche messo all'interno dell'abitazione senza dare grande fastidio.

## Come cucinare

Sul barbecue si possono cucinare diversi alimenti, non solo carne e pesce, ma anche verdure. Per il barbecue che utilizza la carbonella come fonte di calore è necessario che questa deve essere tutta ben accesa prima di iniziare la cottura degli alimenti. Anche se apparentemente questo potrebbe sembrare una cosa semplice in realtà necessita di molta cura e precisione, basta posizionare la carbonella in modo sbagliato per avere un effetto disastroso. Esistono in commercio delle sostanze che facilitano l'accensione dei carboni anche se alcune volte sono tossiche e pericolose, quindi sconsigliabili. È importante posizionare la griglia nel modo giusto per evitare che possa cadere e con essere le pietanze che sono su di essa adagiate. Gli alimenti possono essere cotti senza l'utilizzo di oli o spezie in modo da lasciare inalterato il suo sapore. Ci sono però delle persone che preferiscono spargere sulla carne e in particolare sul pesce degli aromi che possano renderli più saporiti. In ogni caso la scelta va alla singola persona, è una questione di palati differenti. È molto bello pensare ad una grigliata di carne in compagnia di amici sul balcone di casa, quindi si potrebbe quasi dire che il barbecue è sinonimo di felicità.

## Piastra barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Il barbecue amico](#)
- [Curare barbecue e giardino](#)
- [Piastra barbecue](#)
- [Cottura su griglia e piastra](#)

## Il barbecue amico



Per moltissime persone, inquadrata in questa società moderna che viviamo, è estremamente importante avere un hobby, un passatempo, un'attività ricreativa che ci permetta di staccarci dalla realtà, impegnandoci in un qualcosa di positivo per noi e rilassante per la nostra mente. Molto spesso avere degli hobby viene considerato un qualcosa da ragazzini, oppure da persone che hanno del tempo da perdere. Studi scientifici però hanno dimostrato che il concetto di relax non è sempre associato ad azioni tipo riposare a letto o stendersi sulla poltrona; in effetti queste sono cose che rilassano, o meglio, riposano il corpo, ma tutti sanno che ciò che più deve rilassarsi e distrarsi è la mente. Ecco quindi che azioni del tipo lavorare in giardino sono tra

quelle migliori e per il relax totale; infatti esse impegnano il fisico e lo portano anche a stancarsi, ma soprattutto esse distraggono la mente impegnandola in un'attività che non ha nulla a che vedere con il lavoro quotidiano che ci stressa. E' poi, nel caso del giardino, un impegno che ci ritroviamo noi stessi perché curiamo il giardino della nostra casa. Anche il barbecue può essere considerato come tale, perché è diventato famoso in tutto il mondo proprio per la capacità di creare un'armonia tra le persone e di farle star bene semplicemente.

## Curare barbecue e giardino

Citavamo nel paragrafo precedente come tante persone amino prendersi cura del proprio giardino, che risulta davvero come un regno personalissimo. Ebbene, il barbecue può ed è considerato proprio come un arredo da giardino. In effetti, a ben pensarci, esso nel corso degli ultimi anni si sta trasformando sempre più in un oggetto di stile, con un proprio appeal non necessariamente



legato alla sua funzionalità. Ne sono un esempio i gadget e gli accessori, i rivestimenti particolari (tipo l'effetto mattone), voluti da coloro che conoscono il mercato del barbecue e sanno che questo spirito di rinnovamento non può che innalzare le già eccellenti credenziali di questo prodotto. Ecco quindi che acquistare un barbecue diventa un'attività ottima anche per arredare e perfezionare l'aspetto del nostro giardino, se escludiamo ovviamente quella che è ad esempio la gamma dei barbecue piccoli e ripiegabili i quali solitamente sono richiusi dopo l'uso e riposti in sgabuzzini o comunque in luoghi non direttamente accessibili alla vista, quindi non arredano nulla. Altri esemplari invece, tra i quali possiamo ricondurre i sempre più diffusi barbecue fissi a parete, sono dei veri pezzi pregiati del mercato tanto che necessitano di un bell'angolo di giardino tutto per loro.

## Piastra barbecue

Una delle parti più importanti del barbecue è la piastra di cottura; in realtà essa consiste in un accessorio opzionale, dato che si va ad alternare con la griglia di cottura. Per esplicitare la differenza tra entrambe, notiamo che la griglia presenta dei fori passanti tra parte superiore ed inferiore (dove si trova il fuoco o comunque la fonte di calore) su cui si poggia il cibo che così si cuocerà. La piastra invece è un elemento unico di metallo o altro materiale che si riscalda perché toccato dalla fonte di calore e poi trasmette questo calore per cuocere il cibo postovi sopra. Sembra evidente da questa descrizione che i due tipi di cottura siano totalmente diversi, e per un'accurata descrizione vi rimandiamo al successivo paragrafo. La piastra da barbecue viene solitamente fornita nel pacchetto d'acquisto iniziale, ma le migliori piastre sono quelle che troviamo sul mercato alternativo, dove vengono utilizzati materiali ancora migliori. In particolare, i materiali migliori per piastre da barbecue sono quelli che garantiscono una uniforme diffusione del calore, in modo da garantire una corretta cottura del cibo stesso. Ciò è molto importante epr via della cottura sana e salutare.

## Cottura su griglia e piastra

La cottura al barbecue su griglia è in realtà la classica cottura da barbecue, ovvero quella che ha come conseguenza non solo la doratura delle pietanze, ma anche la loro leggera arrostitura, aspetto molto gradito a tutti gli amanti del barbecue. Infatti l'arrostitura, quando però non diventa bruciatura, garantisce al cibo un sapore più intenso ed aromatico, ed è per questo che per esempio le salsicce e gli spiedini sono ancora più buoni se cotti in questo modo. D'altra parte però essi risultano meno salutari, sia perché quella arrostitura superficiale non è tra le cose più salutari, sia perché risulta poi una cucina grassa. La piastra invece permette uno stile di cucina quasi totalmente contrario: se da un lato si perde chiaramente qualcosa in termini di sapore e sfiziosità, dall'altro si guadagna molto per via della salubrità dei cibi cucinati in questo modo. Essi sono sottoposti ad un calore costante e limitato, senza quegli eccessi e senza quelle fiammate che poi vanno a costituire le arrostiture. Ciò permette l'eliminazione graduale dei grassi contenuti, una cottura delicata e non eccessiva anche in presenza di condimenti come l'olio, e soprattutto una leggerezza che eprmette una corretta e rapida digestione senza alcuna sensazione di pesantezza.

## Prezzi barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue e mercati](#)
- [Modelli in vendita](#)
- [Il prezzo](#)
- [Occasioni e punti vendita](#)

## Barbecue e mercati



Il barbecue è un arredamento da giardini e terrazze molto diffuso nella nostra cultura ed in quelle simili; esso è andato oltre il concetto di arredo da esterni ed è andato anche oltre le sua primaria e naturale funzione di cottura dei cibi, arrivando a significare qualcosa ed a rappresentare anche uno stile di vita. Magari ciò non è comunissimo nel nostro Paese, ma negli Stati Uniti d'America, da dove è partito il successo mondiale del barbecue, ci sono tantissime persone che hanno un barbecue come stile di vita: l'armonia e la serenità che si vive in una riunione di famiglia o tra amici intorno al fuoco di un barbecue è

ciò che essi prendono ad esempio come sentimento da provare, lasciando da parte gli stress quotidiana e concentrandosi su questo oggetto che ti impegna, ti entusiasma, ti sazia e ti fa divertire, il tutto con estrema semplicità. Sull'onda di queste grandi qualità, il barbecue ha avuto nel corso degli anni ed ha ancora un mercato straordinario, fatto di numeri che nei primi anni si impennarono clamorosamente per la richiesta crescente e che oggi restano alti sia per un continuo ricambio e sia per sempre più persone che si innamorano di questo oggetto.

## Modelli in vendita

Data la grandissima richiesta ricevuta per i barbecue, le aziende nel corso degli anni si sono impegnate per imbastire grandi linee produttive; oggi il fatturato dell'industria del barbecue è molto elevato, permettendo quindi ricerca e sviluppo. A proposito di questo, il fatto che il barbecue è passato rapidamente dall'essere un fenomeno circoscritto agli Stati Uniti d'America (che poi tanto piccoli non sono ...) ad essere un successo globale giunto fino in Australia, Cina e Sudamerica, ha indotto i



proprietari di aziende del settore ad agevolare la nascita di piccole aziende locali che facessero anche da centri di vendita, ma soprattutto ha obbligato tutti i venditori e produttori a compiere delle ricerche di mercato per capire quali peculiarità doveva avere il barbecue per sfondare anche in un Paese diverso da quello d'origine e nella sua particolare cultura. Fatto questo, la conseguenza è stata una grandissima varietà di modelli da barbecue, adatti a soddisfare tutti i popoli e tutti i gusti di ogni singolo popolo; per questo motivo oggi sul mercato troviamo barbecue piccoli, maneggevoli e ripiegabili dopo l'uso, troviamo enormi barbecue fissi con accessori come il forno o anche un fornello a gas per il caffè dopo pranzo, troviamo i barbecue classici e diffusi dovunque al fianco dei barbecue ricavati in auto o in bidoni di carburante (tipico americano e messicano): ce n'è per tutti i gusti!

## Il prezzo

Dato questo grande mercato che il barbecue ha, la grande richiesta presenta e la relativa semplicità di esecuzione e costruzione (tralasciando i casi estremi con optional costosi), viene da sé che il prezzo al pubblico del barbecue non sia molto alto. Come gli economisti potranno insegnare, il fatto che ci sia una grande richiesta ed una seguente grande produzione è sia a favore che contro la discesa del prezzo. Infatti grandi numeri di vendita significano guadagni altrettanto grandi e quindi il prezzo può scendere; dall'altro lato invece una grande richiesta invoglia i venditori a non far abbassare molto il prezzo, per continuare a guadagnare, tanto il cliente non si farà fermare da un prezzo leggermente più alto del pensabile perché desidera il prodotto. Parlando dei reali prezzi di oggi, un barbecue può essere trovato ed acquistato anche per qualche decina di euro. Parliamo chiaramente dei prodotti più piccoli e semplici, ma è comunque un ottimo prezzo perché la resa e la funzionalità sono pressoché le stesse. Invece si può arrivare anche a più di diecimila euro per i barbecue più grandi, rifiniti ed accessoriati: è il caso dei barbecue fissi in muratura, con forno a cappa incorporato, piani di appoggio ed altri vari gadget più e meno utili.

## Occasioni e punti vendita

I punti vendita in cui è possibile trovare dei barbecue sono tantissimi; innanzitutto partiamo dal fatto che sfruttando le moderne tecnologie della rete internet sarebbe possibile anche scegliere, acquistare e scartare il vostro barbecue senza alzarsi dal divano di casa. Ciò non è sempre un bene, perché noi crediamo che i saloni di esposizione virtuali del web siano utilissimi per farsi un'idea e per indirizzarsi verso un negozio preciso senza tante perdite di tempo, ma crediamo anche che l'ultimo sguardo, quello per prendere una decisione definitiva, debba essere dato al barbecue "reale" e non ad un'immagine sullo schermo di un computer. La maggior parte dei rivenditori di barbecue si trova in quei negozi che vendono altri oggetti d'arredo per il giardino, come la piscina, le luci ed anche le piante ed i fiori. Di solito si tratta delle catene di bricolage e fai da te che sempre più spesso possiamo trovare vicino ai centri commerciali. Anche per ottenere occasioni di sconti poi la rete internet è utilissima, dato che i suoi negozi virtuali possono sfruttare il fatto di avere meno spese e meno difficoltà nella pubblicizzazione.

## Vendita barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Il barbecue nel mondo](#)
- [Vendita barbecue](#)
- [Mercato del barbecue](#)
- [Pubblicità e modelli](#)

## Il barbecue nel mondo



La storia del barbecue è stata studiata tantissimo negli ultimi anni; sembra assurdo che ricercatori e professori di alcune zone del mondo si siano affrettati a ricercare notizie, prove, testimonianze e quant'altro su un oggetto peraltro non vitale per l'uomo. In realtà questa è una tendenza assai consolidata nella nostra società, e dovuta e voluta per motivi di marketing; gli esperti di questo settore infatti studiano tutti i fenomeni commerciali (quale effettivamente il barbecue è) per capire i motivi del successo e cercare o di creare un nuovo fenomeno "best seller" oppure di essere i primi a capirne uno nascente ed a cavalcarlo. Tutto questo interessa per il barbecue è nato verso la fine dei mitici "Seventy", gli anni Settanta, sinonimo di una rivoluzione culturale praticamente mondiale (escludendo i Paesi

dell'est asiatico); la terra d'origine è stata quella americana, gli Stati Uniti d'America in particolare: nei cinema di tutto il mondo venivano proiettati i film di produzione statunitense dove si potevano ammirare un numero enorme di persone della stessa famiglia vivere felici e festeggiare intorno ad un barbecue nei loro bei giardini, cucinando per ore, mangiando in piedi e ridendo e scherzando in totale armonia. E' questo ciò che ha decretato il successo del barbecue, anche perché tutti hanno potuto provare di persona che quelle non erano solo ricostruzioni cinematografiche, bensì era un'armonia che realmente si provava intorno al barbecue.

## Vendita barbecue

Cavalcando questo crescente ed inarrestabile successo del barbecue, sono nate tantissime società atte a produrre e pubblicizzare il barbecue in tutto il mondo. Al giorno d'oggi, dove il fenomeno barbecue non è affatto estinto, le aziende che



in tutto il mondo producono e vivono grazie al barbecue sono innumerevoli; si possono distinguere le enormi compagnie ed anche i piccolissimi artigiani, estremi di un mercato pressoché globale che sa offrire una vastità incredibile di soluzioni al proprio pubblico. E menomale che è così, perché proprio per il fatto che il barbecue deve adattarsi alle società di tutto il mondo, esso deve essere capace di plasmarsi secondo i gusti ed i costumi di queste società, che possono anche variare di moltissimo tra loro. Per capire meglio questa questione prendiamo alcuni esempi molto esemplificativi, partendo dagli Stati. Gli Stati Uniti d'America: un Paese enorme, con una popolazione amante delle cose grandi, "all'americana", richiederà di certo dei barbecue dalle dimensioni grandi e pieni di accessori di ogni tipo; il Giappone: una popolazione dalla cultura aperta alla conoscenza ed al progresso, con però evidenti problemi di spazio disponibile e che quindi necessiterà di barbecue piccoli e maneggevoli per essere riposti quando non servono; l'Inghilterra: la discrezione e la moderazione "british" non ammetteranno né barbecue enormi e né dall'estetica importante, ma richiederanno dei colori tenui e metallici, oltre che forme semplici ed eleganti, mai eccessive.

## Mercato del barbecue

Fatti tre evidenti esempi di Paesi in cui il barbecue ha saputo diffondersi ed essere amato, ma adattandosi in toto all'indole del Paese stesso e quindi essendo totalmente diverso da caso a caso, vediamo ora com'è oggi il mercato del barbecue. Quando a circa tre quarti dello scorso secolo c'è stata l'esplosione mondiale del barbecue, c'è stata un'esplosione anche delle vendite. Bensì molti allora preferivano costruirselo il barbecue, le aziende produttrici del tempo (poche a dir la verità) hanno comunque fatto delle enormi fortune. Per fortuna però la maggior parte di esse ha compreso che il fenomeno non era destinato a spegnersi in fretta ed hanno investito tantissimo nella ricerca, sia dal punto di vista tecnologico sia da quello della pubblicità e delle ricerche di mercato. Oggi il mercato del barbecue non fa di certo quei numeri di una volta, anche perché il barbecue è un accessorio che non si usa e getta; è quindi un mercato di ricambio (cioè che vede l'acquisto di un prodotto nuovo quando il vecchio si rompe), ma nonostante ciò ha grandi numeri per tante aziende nel mondo.

## Pubblicità e modelli

Uno degli investimenti maggiori delle società di costruzione e vendita di barbecue è stato quello nella pubblicità; la prima ed originaria, quella dei film americani di decenni fa, è stata pressoché involontaria ed indiretta ma avuto grande effetto. Oggi si punta sul più amato dei mezzi di comunicazione, ovvero internet: è in questo enorme e fornitissimo mercato virtuale che si possono trovare tutte le informazioni, le immagini, le descrizioni che ci servono sul barbecue (e su qualsiasi altra cosa in realtà). Le aziende infatti si sono lanciate nel commercio on line, allestendo dei veri show room virtuali dove il cliente può comodamente visitare ed analizzare tantissimi modelli di barbecue non spostandosi dal divano di casa. E' chiaro che a queste operazioni commerciali si deve unire poi una rete di vendita che sostenga il pubblico, perché l'ultima e definitiva decisione di acquisto di un barbecue deve avvenire solo dove aver visto e toccato davvero il prodotto, perché solo così esso ci può conquistare davvero.



