



Barbecue

Accessori barbecue

In questa pagina parleremo di :

[Avere un barbecue](#)

[Allestimento](#)

[Accessori utili](#)

[Dove acquistare](#)

Avere un barbecue



Il barbecue è un oggetto che si è fatto strada nel mondo comune grazie ad un innegabile fascino e ad una utilità semplice quanto irrinunciabile che è rara anche considerando tanti altri oggetti. Il mito del barbecue è nato nel continente americano, e precisamente in quegli Stati Uniti d'America che negli anni Settanta vivevano una fase di crescita economica e culturale, e di espansione nel mondo non territoriale ma di pensieri, idee e modi di vivere. Tutto questo è stato possibile grazie al potere della pubblicità, sia diretta che indiretta; la produzione

cinematografica della florida industria del cinema americana non solo ha permesso a tante persone di lavorare e ad alcune di diventare ricchissime, ma ha anche esportato una vera e propria cultura, quella del popolo americano, in tutto il mondo. E' in questo modo che sono nati tanti modi di fare e dire, tanti miti, tra cui non possiamo non includere quello del barbecue. Esso viene reclamato come un oggetto che può portare una grandissima dose di armonia intorno a noi, circondandoci di amici e parenti che non vedono l'ora di riunirsi nel nostro giardino per divertirsi insieme e mangiare cibi appena cotti alla brace ed altre squisitezze. Magari nessuno farà la corsa per venire davvero da noi, ma vi possiamo assicurare che l'armonia del barbecue è una delle pochissime cose che vengono reclamate dalla pubblicità e che poi si dimostrano vere per davvero, e scusate il gioco di parole.

Allestimento

L'azione di allestire un barbecue è un'operazione che viene accompagnata dalla gioia di adoperarsi per il proprio benessere e per la propria felicità, oltre che dal desiderio di avere un oggetto con cui possiamo organizzare feste e riunioni di vecchi amici, in cui bere un boccale di birra mangiando una salsiccia appena cotta e godersi la compagnia di persone care. E' esattamente questo quello che ci guida nella decisione, ma poi metterla in opera è tutt'altra cosa; certo, ormai il commercio dei barbecue è ottimamente avviato e permette una grandissima vastità di prodotti e di concorrenza, ma c'è anche chi preferisce allestirlo da sé e magari costruirlo, più che comprarlo bello e fatto. Questa azione, costruire ed allestire da sé un barbecue, è un qualcosa che ci fa sentire maggiormente legati a questo oggetto di culto, se possibile ce lo fa sentire ancora più nostro e quindi saremo ancora più felici quando potremo usufruirne in casa nostra.



Ebbene, l'allestimento di un barbecue può venire in due modi, ovvero l'allestimento successivo all'acquisto di un barbecue non completo e l'allestimento successivo alla costruzione di un barbecue personalizzato. Bisogna precisare che anche se la costruzione totalmente personale e manuale di un barbecue è un'operazione che dà moltissima soddisfazione una volta completata, risulta però molto difficile e richiede una certa esperienza e manualità nelle costruzioni, oltre che nei materiali, perché bisogna garantire la resistenza della costruzione sia staticamente che alle temperature sviluppate dal barbecue stesso.

Accessori utili

Immaginiamo di aver costruito un barbecue o di averlo appena comprato incompleto; la fase che ci aspetta ora, qualsiasi delle due sia stata quella precedente, è la medesima: allestire il barbecue con gli accessori utili e completarlo. Statisticamente ed in base all'esperienza, possiamo dire che gli oggetti più utili in un barbecue sono tutti quegli attrezzi che ci permettono di cuocere e di muovere piastra, alimenti e carboni senza scottarci. Ci riferiamo in modo particolare a quelle pinze oblunghe ed a quegli appendini in metallo che sono utilissimi le une per prendere oggetti infuocati con una certa sicurezza, e gli altri per tenerli stipati in modo da farli raffreddare e da non provocare ustioni a persone e né incendi ad altre cose. Ma non c'è solo questo, infatti per un barbecue possiamo utilizzare anche una pompa d'acqua per il raffreddamento a liquido (più rapido, anche se causa vapore che però all'aria aperta non dovrebbe infastidire nessuno), un estintore per i casi di emergenza che sono rari ma che è meglio prevenire, dei carrelli per portare e servire le pietanze, in modo da non ricercare un piatto quando la pietanza è pronta e rischiare di farla bruciare per troppa cottura.

Dove acquistare

Tutti questi oggetti descritti hanno delle utilità ben precise, tanto che in tutti i barbecue non se ne può fare a meno. Ma soprattutto ognuno conosce le proprie esigenze, ed utilizzando il nuovo barbecue potrà vedere delle cose che mancano e che vorrebbe avere, per gli scopi più svariati e che possono anche essere soggettivi. Proprio per questo motivo, l'elencazione degli accessori utili per un barbecue non può che essere limitata, in quanto si tratta di esigenze personali e soggettive, variabili di persona e situazione. Una cosa è certa: molto spesso ci si frena perché non si ha la più pallida idea di dove trovare certi oggetti che la nostra mente ci suggerisce come utili. Questi oggetti esistono e sono venduti da molti negozi, bisogna convincersene. In particolare, i negozi di fai da te e bricolage che sempre più spesso troviamo all'interno o nei pressi dei moderni centri commerciali sono i più indicati per queste evenienze, sia perché sono tra i primi rivenditori di barbecue e quindi saranno riforniti delle utilità, e sia per la grande offerta generale.

Barbecue a carbonella

In questa pagina parleremo di :

Barbecue e carbone

Legno, carbone e company

La carbonella

Utilità e acquisto

Barbecue e carbone



Cheché se ne dica, il barbecue ed il carbone non possono prescindere uno dall'altro. Anche se la modernità, le tecnologie, le economie di scala e di impresa, la globalizzazione e tutto il resto ci stanno portando verso l'utilizzo di sistemi alternativi, forse meno inquinanti ma sicuramente forse solo più pubblicizzati per accendere il fuoco del nostro barbecue e per tante altre cose, per alcuni aspetti della nostra vita la tradizione resta sempre la via migliore da seguire. Appartiene a questa casistica anche il barbecue: nato probabilmente con l'uomo primitivo che ha imparato a cuocere i cibi sul fuoco ma pubblicizzato e reso famoso e mitico dai film americani e dalla cultura di questo popolo qualche decennio fa, il barbecue più che un metodo di cottura di alcuni cibi è un'istituzione culturale. Il ritrovarsi in un

giardino a preparare allegramente del cibo caldo cuocendolo sul fuoco e mangiandolo direttamente, ridendo e scherzando con amici e parenti, riesce ad ispirare tantissime persone, ed è forse questo il motivo di tanta diffusione e tanto apprezzamento per il barbecue stesso. Tornando al discorso della tradizione, notiamo che la prima materia utilizzata per accendere il barbecue è stato sicuramente il legno, a cui nel corso degli anni si sono aggiunti vari nuovi elementi che vedremo.

Legno, carbone e company

Come abbiamo detto, il legno è stato di sicuro il materiale utilizzato per primo per accendere il fuoco del barbecue; questa cosa deriva dal fatto che il legno è stato il materiale del fuoco degli uomini primitivi e soprattutto perché è quello che si utilizza nei camini, di cui il barbecue può essere considerato un discendente abbastanza diretto (potremmo infatti vederlo come un camino semovente). Dopo il legno si è però imposto il carbone: questo materiale fossile, la cui prima utilizzazione è stata industriale (ed è tuttora ancora la sua più importante utilizzazione), ha il pregio di non sviluppare una fiamma e di mantenere l'accensione ed il calore ad un livello circa costante molto a lungo. Queste sono due cose perfette per un barbecue, dove il cibo si trova sopra la fonte di calore



e quindi è meglio che non ci siano fiamme per non bruciarlo e che abbia costanza di calore per evitare sbalzi. L'evoluzione però ha portato nuovi materiali, che tuttavia non son riusciti a scalzare il primato al carbone, il quale vanta una certa economia d'acquisto (pur essendo un combustibile fossile in via di esaurimento, essendo strettamente imparentato con il petrolio) e soprattutto il peso della tradizione e del "nome".

La carbonella

Uno dei nuovi materiali per barbecue derivati dal carbone è la carbonella: nell'aspetto essa è del tutto simile al carbone, in quanto si mostra di colore nero opaco ed abbastanza ruvida, mentre si diversifica per la forma, spesso circolare e chiaramente artificiale, contro la totale naturalezza del carbone, la cui forma non è mai uguale a quella di un altro pezzo. La carbonella deve la sua forma "perfetta" al processo industriale con cui si produce, il quale vede come base di partenza il carbone stesso, ma con l'aggiunta di additivi e sostanza varie che ne aumentano alcune qualità. Ma cos'ha la carbonella che il carbone non ha? Diciamo che il carbone ha due problemi fondamentali, o tre per meglio dire: accensione, fumo, polveri. L'accensione del carbone è famosa per la sua difficoltà, in quanto esso è nient'altro che un legno già bruciato e quindi difficile da ribruciare (per questo motivo si utilizzano litri di alcool, chili di carta e tanta tanta pazienza); la combustione del carbone provoca, soprattutto nella fase iniziale, un fumo nero molto intenso e carico, che disturba la vista, la respirazione e può sporcare abiti e muri, oltre ad essere anche abbastanza inquinante. Le polveri invece derivano dalla disgregazione che i pezzi di carbone subiscono quando bruciano, in quanto si indeboliscono e la provocano: il problema principale sta nel fatto che essa si attacca ai cibi.

Utilità e acquisto

Elencati i tre grandi difetti del carbone, è facile intuire che la carbonella sia stata inventata proprio per annullare questi difetti; diciamo che lo scopo è stato raggiunto, anche se non alla perfezione e non evitando altri problemi. Innanzitutto è certamente più facile accendere la carbonella, mentre per il discorso di fumi e polveri, essi sono notevolmente ridotti rispetto al carbone ma continuano ad esistere anche per via del fatto che la carbonella resta pur sempre un derivato del carbone stesso e non può perdere certe peculiari caratteristiche della sua combustione. Il problema nuovo che sorge è quello della presenza di quegli additivi e di quelle sostanze che rendono possibili queste qualità: la loro combustione ed i loro effetti è troppo spesso lasciato in secondo piano. L'acquisto della carbonella è agevole: dato il prezzo ragionevolissimo e la grande diffusione e reperibilità, essa viene venduta persino in negozi di generi alimentari e macellerie (così che quando si acquista la carne si acquista anche il carbone per il barbecue su cui cuocerla), oltre che in mercerie varie ed in tutti i negozi che vendono cose per la casa.

Barbecue a gas

In questa pagina parleremo di :

[Il barbecue](#)

[I luoghi migliori](#)

[Tipi di barbecue](#)

[Barbecue a gas](#)

Il barbecue



La stragrande maggioranza dei possessori di case o appartamenti che possano godere di un piccolo spazio all'aperto almeno una volta nella vita organizzerà insieme ai parenti ed agli amici più cari un barbecue. Il clima che si respira intorno ad un barbecue è un clima che, anche non avendolo mai vissuto, riesce ad ispirare gioia e serenità: sarà per la presenza di tutte le persone a cui vogliamo più bene, sarà per lo spirito di cooperazione che accomuna tutti (o quasi, i più pigri come al solito non muoveranno un dito), ma sta di fatto che questa situazione ispira tantissime persone e le rende felici. Ma da dove deriva tutto

questo? Come tantissime altre cose, sia positive che negative, ci siamo fatti ispirare dagli amici Americani. E' nei loro film che abbiamo visto le grandi riunioni di cui questo popolo va fiero intorno ad un barbecue, magari nel giardino nel retro delle loro bellissime case senza cancelli né recinti, in un giardino con vicino il garage ed un canestro, all'aria aperta e senza preoccuparsi di nessuno che possa disturbare. Nel nostro Paese, così come in tanti altri per la verità, purtroppo non è possibile vivere un barbecue in famiglia in questo modo: ci sono leggi, regole scritte e non, errati concetti e stili di vita, che impediscono di godersi in questo modo il barbecue.

I luoghi migliori

Nonostante tutte queste caratteristiche che non aiutano assolutamente a godersi l'amato barbecue, noi Italiani utilizziamo la fantasia e l'inventiva che ci hanno resi grandi e famosi nel mondo per riuscire a vincere le avversità che vorrebbero impedirci il nostro barbecue. Ed è per questo motivo che nel nostro Paese un barbecue si fa anche su un piccolo balcone di casa, su un grande balcone (ovvio, se si fa sul piccolo ...), su una terrazza o un ballatoio, oppure anche in giardino, per chi ha la fortuna di avere una casa con giardino privato annesso.

Purtroppo per questa inventiva che abbiamo spesso sorgono delle liti, anche perché l'Italiano è anche un po' litigioso a causa dell'orgoglio. C'è per esempio chi discute con il vicino del piano di sopra, perché chiaramente i fumi del barbecue fatto sul balcone saliranno ed andranno a disturbare la respirazione del vicino oppure andranno a render sporchi e puzzolenti gli eventuali



vestiti stesi ad asciugare. Ma non c'è solo questo, tante altre cose possono succedere. In generale, il luogo migliore ci sembra una terrazza ben distante dalle vette di altri palazzi ed anche un giardino privato, in cui il rapporto col vicino sia positivo e di amicizia perché qualche nuvoletta di fumo arriverà comunque anche se siamo entrambi a terra.

Tipi di barbecue

Ma come mai il barbecue produce questo fumo tanto sgradito ai vicini? Diciamo immediatamente che il tipo di barbecue più utilizzato è l'italica "fornacella", ovvero la piccola brace (spesso pieghevole e riponibile in spazi angusti) che tante persone amano avere in casa anche se usata raramente. Questa brace viene alimentata attraverso il carbone o i suoi moderni derivati; questi ultimi sono tutti composti dei derivati di petrolio e carbone, studiati e confezionati per rendere facile e rapida l'operazione di accensione ed anche il mantenimento del fuoco. Questo avviene perché il carbone originale è un attrezzo difficile da maneggiare, in quanto richiede esperienza e conoscenza, sia per accenderlo e sia per portarlo alla giusta temperatura, in modo che non bruci e né riempia di fumo gli alimenti. Anche se abbiamo trovato il modo di facilitare la cura del fuoco di barbecue e piccole braci, ancora non abbiamo trovato un modo perché non si produca quel fumo tipico dei carboni fossili, cosa che caratterizza anche del resto le nostre automobili. E sono proprio questi fumi che arrivano a disturbare i nostri vicini.

Barbecue a gas

Il modello di barbecue che oggi analizziamo nel particolare è forse la soluzione a tutti i problemi che abbiamo appena esposto; esso ha una tenuta del fuoco costante e facile da dosare, inoltre non provoca fumi molesti che potrebbero infastidire i vicini. Infatti, nei barbecue a gas si utilizzano molto spesso le grandi bombole di gas (o anche l'allacciatura alla rete, anche se la bombola permette una certa versatilità nel posizionamento), un combustibile abbastanza pulito nelle emissioni post combustione. Il problema è però un altro, ovvero la sicurezza: il gas è potenzialmente molto pericoloso, perché suoi accumuli (in luoghi di forme particolari o semplicemente le bombole) possono esplodere e deflagrare con molta violenza se danneggiati, innescati o "stuzzicati". Per questo motivo solitamente il barbecue a gas viene utilizzato da coloro che si trovano in grandi spazi aperti, lontano da altre persone estranee e da altre proprietà; da ciò deduciamo che sarebbe quasi criminale e molto fastidioso per i vicini, se si decide di fare un barbecue a gas sul balcone di casa, anche se non bisogna dimenticare che tante cucine di case comuni sono ancora alimentate con bombole, quindi hanno pari pericolo di altre (barbecue a gas compresi), ma agli occhi delle persone risultano cose inspiegabilmente diverse.

Barbecue a legna

In questa pagina parleremo di :

[Barbecue in casa](#)

[Barbecue in Italia](#)

[Barbecue a legna](#)

[Prezzi e caratteristiche](#)

Barbecue in casa



Il barbecue in casa con amici e parenti è una delle "sacralità" della cultura moderna; questo semplice gesto di cucinare e mangiare insieme come una volta riesce ad unire gli animi delle persone, riesce a risvegliare in loro la voglia di stare insieme in modo sano e divertente, di impegnarsi per cucinare quello che piace e quello che fa star bene in modo sano. In un'epoca in cui le persone hanno tutto e per divertirsi ricadono sempre negli eccessi (quali alcool, droghe, fumo, violenza), una cosa del genere è davvero merce rara, un qualcosa da non lasciare nel dimenticatoio ma anzi da esaltare e da studiare per trarne gli aspetti migliori e più affascinanti, magari trovando affinità con

altre attività altrettanto eccezionali. Le origini della culto del barbecue in amicizia le dobbiamo al popolo americano, che attraverso la sua fama ed i suoi film diffusi nel mondo è riuscito a trasmetterci tra le tante cose (purtroppo non sempre positive) anche questa bellissima tradizione. L'immagine è quella di una giornata soleggiata, di un giardino privato aperto al giardino degli altri vicini, di un cane che gioca con i bimbi e di tanti amici del college che tornano a riunirsi intorno ad un barbecue parlando dei tempi andati e continuando a divertirsi. E' un'immagine a tratti paradisiaca, che davvero ci fa capire perché il barbecue è tanto amato.

Barbecue in Italia

A dire tutta la verità, il barbecue così come lo abbiamo descritto nel paragrafo precedente è tutto di origine americana, ma forse un suo lontano cugino è sempre esistito nella cultura italiana ed è oggi che si è evoluto avvicinandosi moltissimo al parente americano chiamato barbecue. Infatti, in un Paese che ha sempre fatto della cucina, della famiglia e della compagnia degli amici un punto di forza, sembra strano che si sia lasciato sfuggire il barbecue. Esso in Italia si riduce alla fornace o brace, ovvero un oggetto che somiglia più ad un focolare retto da piedi e rialzato da terra che ad un barbecue moderno. Da sempre presente in Italia e nelle culture dei nostri nonni, questa brace si è evoluta con l'influenza del barbecue americano (già famoso negli anni Settanta), diventando anch'esso un



qualcosa che unisce e diverte, mentre prima era forse una necessità dovuta allo stile di vita contadino di una volta. In realtà ciò che ci contraddistingue è il modo, le situazioni in cui pensiamo al barbecue: mentre gli americani lo vivono nel loro enorme giardino, l'italiano medio quel giardino se lo sogna e quindi è costretto ad arrangiarsi (come da sempre nella sua storia, ed è una capacità unica al mondo): si posiziona la brace sul balcone di casa, sulla terrazza, ed in tutti quei luoghi che hanno uno sfogo di aria. Questo spesso crea dei contrasti tra i vicini, infastiditi dai fumi del barbecue, soprattutto se non invitati a mangiare, altrimenti ciò non crea alcun problema.

Barbecue a legna

Il barbecue a legna è un tipo di barbecue che utilizzata come fonte di calore la legna da ardere. Diciamo che il barbecue può essere alimentato con qualsiasi cosa bruci e non risulti inquinante e dannoso per la salute; per questo motivo esistono i barbecue a gas, a carbonella, con allacciamento alla rete, elettrici, a legna ed in tanti altri modi a seconda di fantasia ed inventiva. Il barbecue a legna forse trova origine dai camini e dai focolari di una volta, ovvero può essere considerato come un camino semovente, con i piedi che lo rendono mobile e versatile. La differenza che c'è è quella che non tutti i barbecue a legna posseggono quella copertura che va a costituire la camera di fuoco, un po' come un forno tanto per fare l'esempio più diretto. Ecco quindi che il legno viene utilizzato a mo' di carbone: l'accensione è classica dei camini, mentre poi il legno viene fatto riposare e disteso sulla superficie del braciere, in modo che la fiamma si abbassi e che resti soltanto la grandissima forma di sano calore utile per cuocere i cibi.

Prezzi e caratteristiche

Il barbecue a legna non è uno dei barbecue più costosi in assoluto; questa cosa è dovuta al fatto che in effetti la legna ce la mettiamo noi, le operazioni di accensione e mantenimento idem, mentre il barbecue deve solo offrire un sostegno ed una base, oltre ai supporti per l'eventuale griglia. Il compito del barbecue non è quindi molto difficile, almeno nella versione del barbecue a legna; ma il prezzo può ugualmente salire se per esempio cominciano ad esserci degli "optional" utili o meno utili: la copertura per creare la camera di fuoco, il set di strumenti per la cottura e per la trattazione della legna, supporti con ruote e freni, laccature, cromature e verniciature che aumentino l'appeal estetico dell'oggetto, materiali di grande qualità per i rivestimenti o per la parte del braciere (ghisa, titanio, acciai legati eccetera). In effetti sono queste aggiunte a determinare il vero prezzo del barbecue, o per lo meno la differenza tra i vari presenti sul mercato; si tratta spesso di cose inutili, che però fanno vendere ed attirano la maggior parte degli acquirenti sprovvisti, che si lasciano attirare da specchietti per le allodole, costosi e poco utili.

Barbecue a pellet

In questa pagina parleremo di :

[Barbecue in giardino](#)

[Materiali del barbecue](#)

[Il pellet](#)

[Prezzo e derivazione](#)

Barbecue in giardino



Cos'è un barbecue? Sembra una domanda tanto banale, ma in realtà oltre alla classica definizione di metodo di cottura in cui si utilizza quasi sempre un fuoco vivo ed in cui si arrostitiscono carni e, più raramente, pesci e crostacei, c'è tanto altro.

Innanzitutto il barbecue potrebbe essere definito come uno stile di vita, oppure come uno dei migliori motivi per le riunioni in famiglia o tra amici, o ancora il miglior deterrente per trascorrere con le persone che più amiamo dei momenti belli e sani. Questa apparentemente entusiastica visione del barbecue corrisponde alla realtà, perché anche nella nostra cultura vi è da tempo una certa testimonianza di come questi momenti di riunione intorno

ad un focolare mentre si cuociono pietanze semplici ma buonissime siano stati da quasi sempre presenti nelle nostre vite. In realtà però dobbiamo la diffusione ed il grande amore per il barbecue al popolo nordamericano: grazie ai loro film ed alle loro pubblicità in cui reclamano la vita perfetta in cui c'entra sempre una grigliata tra amici attorno ad un barbecue in giardino, essi hanno creato in noi questo mito che ora noi stessi non possiamo non amare. Come accade tante volte, i miti creati in questo modo sono spesso errati e fuorvianti, oltre che destinati a durare poco. Per il barbecue non è così (resiste da oltre quaranta anni, che in campo di moda e stili è equivalente ad un'era geologica), in quanto esso è davvero un modo sano di cucinare, di riunirsi con i propri cari e di divertirsi.

Materiali del barbecue

Componente fondamentale del barbecue è chiaramente il fuoco: è con esso infatti che cuociamo le cose che andremo a mangiare, ed è con esso che magari ci riscaldiamo proprio mentre attendiamo la cottura quando le giornate sono un po' fredde. Dalla notte dei tempi, quando l'uomo scoprì il fuoco, si sono succeduti e continuano a farlo tanti metodi per accendere e mantenere acceso il fuoco. L'originario fu con legna ed erbe secche, passando poi al grasso animale, al carbone, alla carbonella, all'elettricità, all'alcool ed a tanti derivati moderni. Nel corso di questo tempo, col sempre maggior utilizzo di fuochi in camini e barbecue, si è cercato anche di utilizzare dei materiali



che permettessero un certo risparmio rispetto al legno da comprare o ai carboni di buona qualità (non fuliginosi e fumosi). Le tecnologie hanno portato chiaramente dei notevoli miglioramenti, ed in particolare si è cercato di ottenere una rapida ed efficace accensione ed anche una buona durata del fuoco nel tempo, con costanza. La rapida accensione in particolare la si desidera in contrasto col carbone, che impiega molto tempo per ardere, anche se poi garantisce una buona costanza di calore. Invece proprio la costanza di calore è desiderata per evitare di dover "rabboccare" il fuoco e quindi distrarsi dalla cottura del cibo.

Il pellet

La ricerca e tecnologia nel campo dei fuochi e dei barbecue ha portato al trovare varie soluzioni per ottenere le già citate caratteristiche per un buon combustibile da barbecue; una di queste è certamente il pellet: esso è un miscuglio di vari legni, finemente sminuzzati e poi compressi in piccole forme (come dei croccantini per animali domestici) che vengono venduti in sacchi abbastanza grandi. Ma perché poi il pellet dovrebbe essere la soluzione a tutti i problemi? Diciamo immediatamente che la soluzione perfetta non c'è, però ci si può avvicinare ed il pellet certamente lo fa. Per esempio, il fatto che esso sia costituito da vari legni, garantisce che alcuni di essi permettano una rapida accensione, mentre altri (con una capacità di bruciare più lentamente, al contrario dei primi che magari erano quelli più secchi e dalla fiamma più "rapida") danno il loro contributo sotto forma del mantenimento del fuoco. Non solo, lo sminuzzamento fine è esso stesso un buon metodo per una rapida accensione (ricordiamo l'enorme potere incendiario delle polveri), mentre la compressione forte con cui sono fatti impedisce che bruci tutto e subito, per ottenere costanza e durata del fuoco.

Prezzo e derivazione

Il pellet ha un prezzo in generale accessibile, rispetto magari a quei tronchi di legno pregiato che garantirebbero la durata desiderata del calore. Tutto ciò però è riscontrabile solo perché ci sono delle grandi economie di scala, cioè che il prezzo si abbassa perché c'è una vendita enorme e le aziende possono permettersi di guadagnare meno su singolo pezzo per venderne sempre più e guadagnare comunque abbastanza. In realtà i componenti del pellet sarebbero anche abbastanza costosi, perché si tratta di legni con certe caratteristiche; ci salva, tra virgolette, il fatto che molto spesso questi componenti sono presi da scarti di lavorazione di altre attività, in modo che il prezzo sia molto basso. C'è poi la lavorazione necessaria, semplice ma non banale, che però risulta alquanto scorrevole una volta che l'azienda produttrice si è dotata dei macchinari necessari, anche se ciò richiede un bell'investimento iniziale. In particolare la macchina detta pressa, atta a comprimere e ridurre in piccolo formato i pellet, richiede una grande cifra perché per adoperarla richiede anche un personale specializzato.

Barbecue elettrico

In questa pagina parleremo di :

[Amare il barbecue](#)

[Evoluzione del barbecue](#)

[Il barbecue elettrico](#)

[Pregi e difetti](#)

Amare il barbecue



L'atmosfera che si respira intorno ad un barbecue è qualcosa di meraviglioso e difficilmente esprimibile a parole. Innanzitutto bisogna dire che per coloro i quali amano il cibo ed i piaceri che comporta, il barbecue potrebbe anche sembrare il paradiso, visto che permette di farsi da sé il cibo preferito, di sentirne il profumo quando comincia a cuocersi, ed anche di mangiarlo appena tolto dalla piastra o dalla griglia, cosa che è davvero il culmine del piacere culinario. Ma non c'è solo questo, anche se rappresenta già tanto. Gli abitanti degli Stati Uniti d'America che tanto spesso ammiriamo nei nostri film preferito hanno nella loro cultura proprio il mito del barbecue; non è difficile vedere in tanti film

come la maggior parte delle scene di armonia in famiglia e tra amici si svolga in un giardino animato da un barbecue, con il suo calore ed il suo profumo, con la capacità unica di unire donne e uomini per cucinare in modo rapido e divertente delle pietanze che poi vanno mangiate calde ed anche all'impiedi, mentre si continua a divertirsi e scherzare insieme. Certo, non sarà il barbecue a farvi diventare amici di altre persone o cose simili, ma vi possiamo assicurare che l'atmosfera che lui stesso contribuisce a creare è davvero unica ed efficace.

Evoluzione del barbecue

Nato probabilmente come "camino mobile", il barbecue ha una storia lunga e ricca di eventi, soprattutto ricca dell'amore di tante persone che non attendono altro che un pomeriggio libero per dedicarsi alla grigliata, soli o in compagnia che siano. Questo successo porta come conseguenza anche un certo successo sul piano commerciale, dove la vendita di questi oggetti è davvero esponenzialmente cresciuta in tanti anni consecutivi per tanto tempo. Ora il mercato è saturo, ma mai fermo: si continua sempre a cambiare stile del barbecue, materiale, qualità. E questo testimonia che la ricerca sul tema barbecue continua, cercando di trovare soluzioni che possano far adattare il barbecue a sempre più persone. In altri articoli di questa nostra sezione potrete trovare anche ulteriori trattazioni riguardanti tutti i più diffusi modelli di barbecue in commercio, partendo dai più classici (legno e



carbone) fino ad arrivare ai moderni, come quello che presentiamo oggi. Abbiamo parlato di evoluzione del barbecue, perché in effetti è di questo che si tratta quando vediamo che qualsiasi oggetto intorno a noi nel corso del tempo va sempre più affinando le caratteristiche e superando i difetti iniziali. Non è un caso, visto che un oggetto come il barbecue per esempio deve adattarsi a varie situazioni che le varie persone possono avere.

Il barbecue elettrico

Immaginiamo quali sono alcuni dei più gravi problemi ed impedimenti che potrebbero portare ad un'evoluzione del barbecue; in altre situazioni, abbiamo già citato come gravi problemi il fumo sprigionato dalla combustione, l'odore sgradevole seguente ed i problemi che queste due cose possono portare nei rapporti con i vicini. Non solo, in molti centri abitativi è vietato accendere barbecue anche se piccoli su balconi e terrazze, sia per non arrecare disturbo con fumi ed odori ai vicini, e sia per questioni di sicurezza chiaramente legate ai fenomeni di combustione inscindibili dal barbecue. Ebbene, in tutto ciò che abbiamo detto notiamo o possiamo notare un denominatore comune: la combustione. Questo fenomeno fisico è alla base non solo del barbecue, ma anche del movimento delle automobili e di tante altre cose. Ma come sostituirla? Per fortuna ci viene in aiuto l'elettricità! Il barbecue elettrico è la conseguenza di tutte queste considerazioni, ovvero di una serie di problemi posti e poi risolti con questo metodo. Ebbene, il barbecue elettrico si caratterizza per l'utilizzo della corrente elettrica per riscaldare delle resistenze poste sotto o nelle piastra di cottura, in modo da riscaldarla e renderla calda come fosse un fuoco. E' una soluzione geniale dal punto di vista delle emissioni di fumo ed odori, oltre che della sicurezza; ma ci sono anche gli aspetti negativi che ora vedremo.

Pregi e difetti

Abbiamo accennato nel precedente paragrafo quali possono essere i pregi della soluzione del barbecue elettrico: si annullerebbero le liti condominiali o col vicinato per il fumo che invade case e rende puzzolenti i panni stesi ad asciugare, si eviterebbe il rischio di incendio e forse si risparmierebbe qualcosa in termini di acquisto del combustibile (anche se comunque la corrente si paga). Il difetto principale è che forse si perde la magia del barbecue, quella vera magia che ci fa divertire anche a vedere accendere un fuoco o ad alimentarlo col soffio. Una piastra elettrica calda che cuoce carne e salsiccia non è il massimo del romanticismo, ed inoltre si perderebbe qualcosa anche in termini di cottura naturale e saporita, perché la cottura al calore di fiamma viva rende i cibi inimitabili. A ciò si deve aggiungere che il prezzo di acquisto di un barbecue elettrico sale rispetto a quello dei classici barbecue; esso infatti deve prevedere le resistenze ed il loro alloggiamento, oltre che i sistemi di sicurezza necessari quando si tratta di corrente elettrica.

Barbecue in muratura

In questa pagina parleremo di :

[Barbecue in casa](#)

[Elemento di stile](#)

[Barbecue in muratura](#)

[Caratteristiche](#)

Barbecue in casa



Il barbecue è un sì un oggetto utilissimo per tutti coloro i quali possono disporre di uno spazio aperto in casa, ma è soprattutto ben altro; il barbecue infatti è quasi una cultura, uno stile di vita che ci è stato tramandato ed inculcato dal popolo americano. Innanzitutto diciamo che il barbecue è in pratica un metodo di cottura della carne, del pesce e di tutte quelle cose che possono essere facilmente cotte su un fuoco ardente, su una brace. A tutti gli effetti il barbecue sembra proprio essere il diretto discendente delle braci che una volta si utilizzavano sui camini o sul fuoco acceso in cortile, o anche nei campi dove si cucinava e mangiava nella pausa senza tornare a casa. Per questo motivo

potremmo dire che l'origine più lontana del barbecue è delle nostre zone, o meglio della nostra cultura. Ciò si rivela vero, ma questa cosa non modifica la vera origine del barbecue come è conosciuto al giorno d'oggi e che è senz'altro nordamericana. Infatti, sia attraverso le esperienze dirette di visita turistica negli Stati Uniti d'America e sia attraverso la diffusione pubblicitaria fatta da film e telefilm di origine statunitense, tutti noi abbiamo primo visto e poi amato la cultura che il popolo prima citato ha del barbecue: per loro questo è un semplice ma bellissimo momento di festa, dove la famiglia e gli amici si riuniscono intorno ad una griglia calda su cui si cucina del cibo e subito dopo lo si mangia. Insomma, è quasi una visione paradisiaca che però mai come questa volta trova un effettivo riscontro reale, perché chiunque abbia provato quest'esperienza potrà certamente affermare che intorno a quel fuoco ed a quelle carni in cottura si instaura un clima di serenità e divertimento, un'armonia che poche altre cose a questo mondo possono replicare.

Elemento di stile

Come lo abbiamo descritto nel paragrafo precedente, il barbecue è nato circa negli anni Settanta negli Stati Uniti d'America: è da allora infatti che nel popolo americano, in pieno sviluppo economico e culturale, si è creata quella voglia e quel desiderio di vivere i momenti di festa (ma anche no, basta un pomeriggio libero) intorno ad una brace con tutti i migliori amici, cuocendo salsicce, wurstel, carni e spiedini di ogni genere. Per tutte le cose che hanno un successo paragonabile a quello del barbecue, comincia successivamente una seconda fase, quella che li porta a



diventare non solo oggetti utili a tutti, ma anche oggetti d'arredo, dei must-have per chiunque. Questa "corsa al barbecue" è stata una febbre nel continente nordamericano che ha visto protagonisti tutti coloro che potevano permettersi anche un semplice e piccolo barbecue, e tutti coloro che avessero anche un piccolo spazio per allestirlo. Nel nostro continente invece ciò è successo circa cinque anni fa, ed è andato avanti per oltre un decennio, anni in cui le vendite dei negozi di bricolage e fai da te si sostenevano davvero soltanto con questi prodotti della cultura d'oltre oceano. Ma tutti compravano lo stesso barbecue? Assolutamente no, perché trasformatosi in elemento di stile ed estetico, il barbecue ha assunto tantissime forme ed altre utilità, come per esempio quella di arredare un nuovo giardino e conferirgli quel tocco di simpatia e vivibilità tipico delle atmosfere già descritte.

Barbecue in muratura

Abbiamo visto che il barbecue si potrebbe descrivere come un camino o una brace "mobile", perché solitamente esso ha le ruote e/o può essere smontato per riporlo in un angolo protetto del giardino, del garage o della cantina in attesa della prossima riunione o grigliata. Ebbene, nel corso della sua evoluzione estetica e stilistica il barbecue si è visto anche togliere le ruote, ma non solo: in una delle più riuscite interpretazioni di questo oggetto, troviamo anche delle piccolissime fondamenta, in modo che il barbecue venga reso fisso ed anche resistente ai più forti degli eventi atmosferici (beh, in America ce ne sono di fortissimi e per questo si possono intendere le fondamenta). Nasce quindi il barbecue in muratura, che per fattura e per estetica torna a somigliare moltissimo ai suoi progenitori antichi di questa parte della sponda oceanica: forni di casa e braci.

Caratteristiche

Il barbecue in muratura prevede per la maggior parte delle sue realizzazioni anche una copertura della piastra o griglia infuocata; questa cosa serve a trasformare o almeno a permettere che una parte di questo oggetto serva come forno, ovvero come luogo in cui cuocere delle pietanze attraverso la cottura a legna. Ebbene, questa copertura è spesso anche rimovibile, perché si abbia la versatilità di passare con una certa rapidità e facilità dal forno al barbecue vero e proprio. Esteticamente i barbecue in muratura si presentano come costituiti dai classici mattoni rossi uniti dalla malta bianca, proprio per ricordare la loro origine americana ed anche perché questi materiali sono ottimi per l'isolamento termico ed aiutano nella sicurezza. I prezzi dei barbecue non sono descrivibili perché come abbiamo visto ci sono tantissime variabili da considerare, ma per fortuna i luoghi in cui trovarne sono altrettanto numerosi e danno vita ad una sana concorrenza in cui poter trovare delle occasioni.

Barbecue pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

Possedere un barbecue

Materiali per barbecue

Pietra lavica

Reperibilità e costi

Possedere un barbecue



Nel corso delle nostre trattazioni abbiamo più volte ricordato ed analizzato quella questione-problema che vede l'imitazione da parte delle persone di tutto ciò che viene mitizzato con scopo di lucro da parte delle televisioni, delle pubblicità, dei film, dei telefilm, dei programmi ed anche dei telegiornali, che come è noto hanno i loro interessi commerciali e di share sulla maggior parte delle reti. Cominciando a raccontare la storia della diffusione del barbecue, potrebbe sembrare che il discorso ricada ancora una volta nel concetto di sfrenata imitazione, in questo caso, del popolo americano e della sua cultura. Infatti il barbecue è un metodo di cottura che è diventato un vero e proprio cult negli anni Settanta, dove l'America abbraccia un periodo di crescita soprattutto in popolarità, e che vede delle fantastiche ed armoniche riunioni di persone intorno a queste grigliate semplici

e profumate. Per i lettori più intuitivi è facile leggere la precedente descrizione e pensare immediatamente a tutte quelle scene rappresentative delle grigliate tra amici che non è affatto raro vedere in parecchi film e telefilm con origine oltreoceano. Da qui a pensare all'imitazione sopra citata il passo è davvero breve; ma in questo caso ci sentiamo di non concordare, perché il barbecue ha sia una primissima origine europea e mediterranea nella cultura dei nostri nonni, sia un certo innegabile appeal e sia perché intorno ad un barbecue si respira davvero quell'atmosfera di armonia e di sano divertimento che anche film e telefilm ci fanno sentire.

Materiali per barbecue

Come succede praticamente per tutti quei tipi di oggetti che riscuotono un enorme successo ed una conseguente grandissima diffusione nel pubblico, dopo essere degli oggetti di comune utilità, diventano degli oggetti d'arredo; ciò vuol dire che in parecchi casi vengono sì acquistati per l'utilità ed il servizio che offrono, ma vengono soprattutto acquistati per ciò che rappresentano, perchè sono una moda e perchè i designer ne stanno sfornando a ripetizione e sempre più belli. Questa cosa ovviamente ha portato i barbecue a diventare degli elementi di



stile, comprati molto spesso per arredare quell'angolo di giardino ancora vuoto e poi quasi mai utilizzati per cuocere pietanze con gli amici, cosa che sarebbe la loro unica utilità almeno all'origine. Ebbene, questa corsa al design del barbecue ha fatto sì che i materiali utilizzati per costruirli siano passati da due a duemila. Se originariamente erano costruiti in metallo quelli con le ruote ed in muratura di mattoni rossi quelli fissi, ora troviamo cromatura, ruote grandi come auto, metalli pregiati e resistenti quasi da poter essere utilizzati in altoforni, oppure rivestimenti in pietre rare, marmi, pietre laviche per le piastre, ghisa per uniformità del calore e chi più ne ha più ne metta. La scelta del barbecue è diventato un vero ginepraio di proposte, in cui è difficile orientarsi per coloro che desideravano un semplice barbecue.

Pietra lavica

Così come abbiamo analizzato precedentemente, oramai la scelta di un barbecue è diventata un'operazione molto difficile e labirintica proprio perché a causa del suo successo, esso è diventato un ricercatissimo oggetto d'arredo, cosa che ha scatenato le aziende produttrici e soprattutto i loro designer, che sono in quella fase dove per cercare di conquistare quote di mercato ed acquirenti, inoltrano al pubblico proposte finanche troppo particolari, con materiali che arrivano davvero a distanziarsi troppo dall'effettiva origine dell'oggetto. Questo è per esempio il caso dei marmi, oppure delle cromature, o dei metalli come il titanio, costosi e sprecati per un barbecue. Per fortuna non è il caso della pietra lavica: questo materiale è, come il nome fa ben intendere, una pietra che ha origine dalle colate di lava vulcanica. Detto così sembra ancora un vezzeggiativo d'utilità, ovvero sembra che utilizziamo un materiale solo per la moda o per la ricercatezza. In realtà non è così perché la pietra lavica ha delle particolari caratteristiche che ben si adattano all'utilizzo in barbecue: resistenza alle alte temperature, capacità di ricevere calore e di renderlo omogeneamente sulla superficie opposta, una certa capacità nel tenere costante la temperatura anche per molto tempo e con sbalzi di fonte di calore.

Reperibilità e costi

Insomma, elencate nel precedente paragrafo le caratteristiche termiche della pietra lavica, abbiamo visto come il suo utilizzo nel barbecue sia giustificato ed anche conveniente. Sarà un po' per il nome ed un po' per la tristemente famosa anche se affascinante natura dei vulcani, ma la pietra lavica sembra un qualcosa di raro e di ricercato, anche costoso. In realtà non è così, perché al giorno d'oggi i vulcani attivi sono tanti ma pochi rispetto ad un passato anche abbastanza recente, e per questo motivo colline e montagne intorno a noi considerate insospettabili possono nascondere una natura d'origine vulcanica. Ciò vuol dire che la pietra di cui sono fatte sarà pietra vulcanica, ovvero sarà lava solidificata proveniente proprio dal vulcano ora non più attivo. Il costo d'acquisto della pietra lavica un po' più alto del normale può essere dovuto a due fatto: il primo è il trasporto di questo materiale se non siamo in una zona vulcanica, il secondo è una certa speculazione da parte dei venditori sul nome che questo materiale ha e sulla sua influenza.

Mattoni refrattari

In questa pagina parleremo di :

[Il barbecue](#)

[Origine e diffusione](#)

[Costruzione del barbecue](#)

[Mattoni refrattari](#)

Il barbecue



Nella nostra moderna società ci sono oramai pochissime cose che possono vantarsi (anche se le cose non si vantano, però è una personificazione necessaria ad esporre la questione nel migliore dei modi) di far divertire un gran numero di persone e di poter contemporaneamente essere considerate sane e salutari. Infatti, i giovani di oggi e le persone che in generale concedono alle proprie esistenze dei momenti di felicità in questo nostro tempo pensano più a farlo con gli eccessi che con altro; la droga, l'alcool, le corse in auto del sabato sera sono solo alcuni degli esempi che potremmo portare a questa causa. Una delle cose

che però può davvero fregiarsi del nome di divertimento sano è il barbecue: esso è un'attività che viene fatta dagli adulti come dai giovani, da tutti coloro che amano stare con amici e familiari e che in loro compagnia amano cucinare e mangiare tra una chiacchierata ed un'altra. Le origini del barbecue sono antiche, perché esso potrebbe essere considerato come una brace o un focolare mobile e semovente; la sua diffusione moderna è invece da attribuire alla cultura del Nord America, lanciata nel mondo poi dall'industria hollywoodiana dei film e delle pubblicità.

Origine e diffusione

Come abbiamo accennato, l'origine del barbecue è da ricercarsi nelle storiche culture dell'Europa mediterranea, dove nella tradizione popolare è ancora viva l'usanza di utilizzare il focolare e le braci per cucinare cibi nei giorni di festa. Non solo, questi attrezzi immancabili nelle case di un tempo, erano utilizzati anche per cucinare nei campi o ai pascoli, quando non c'era possibilità e né tempo di ritornare a casa per il pranzo. Insomma, sembra evidente che l'origine primaria del barbecue è al di qua dell'oceano Atlantico. Ora è difficile stabilire chi abbia inventato, pensato, deciso per primo di mettere delle ruote ad un focolare con brace o comunque di renderlo mobile; sta di fatto che bisogna riconoscere al popolo americano di aver portato questa soluzione al successo, interpretandola al meglio e riuscendo a trarne quel giovamento dal punto di vista dell'armonia e dello



stare bene con gli altri che vediamo nei film tipici americani e che prima provavamo a descrivere. E' cominciato tutto circa negli anni Settanta dello scorso secolo: gli Stati Uniti d'America vivevano un periodo di modernizzazione economica e culturale spinta, che affascinava il resto del mondo grazie al fatto che tutti gli altri popoli potevano conoscere cosa succede in quella meravigliosa cultura attraverso i film e telefilm che la potente industria cinematografica nazionale riusciva a produrre. Ed è proprio in questi film che è nato il mito del barbecue, come deterrente per l'unione di famiglie, amici, vicini che vivevano momenti di allegria ed armonia intorno ad un paio di bistecche alla brace.

Costruzione del barbecue

La costruzione del barbecue, ovvero di un oggetto che dal punto di vista funzionale è abbastanza semplice ma che dal punto di vista dell'importanza culturale e sociale riveste un ruolo di primissimo ordine, è un'operazione non difficile, ma che richiede conoscenza ed esperienza. Per prima cosa, dato che un oggetto che deve portare serenità e gioia non deve mai procurare guai e dispiaceri, il punto principale della progettazione e poi della costruzione del barbecue deve essere quello del corretto convogliamento del calore verso ciò che ne necessita (il cibo da cuocere) tenendolo lontano da ciò che potrebbe viverlo come un pericolo (il corpo umano, in primis le mani). Come seconda cosa si dovrebbe stare attenti alla sua sicurezza statica, ovvero a quell'equilibrio di forze e pesi che deve garantire al barbecue di stare in piedi anche per qualche evento straordinario come vento forte o un urto accidentale. Ciò deve valere sia per i barbecue semoventi, sia per i barbecue fissi in muratura, che spesso vengono autocostruiti ed è per questo che è richiesta una certa esperienza.

Mattoni refrattari

La prima caratteristica che abbiamo esposto nel paragrafo precedente, cioè il corretto convogliamento del calore, ci sembra in assoluto la cosa più importante ed è di questo che terremo conto ora. Per permettere alla camera di fuoco (nel caso di barbecue chiuso) di restare isolata dal mondo esterno, sia per non ricevere correnti fredde che potrebbero far cuocere male il cibo e sia per evitare che fuoriescano dosi troppo elevate di calore per cui è messa in discussione l'incolumità di chi è vicino al barbecue, si utilizzano spesso per la costruzione delle pareti e del fondo del barbecue del materiale refrattario, nello specifico dei mattoni. I mattoni refrattari sono dei particolari mattoni che sono fatti con materiali che non trasportano calore, ovvero che se ricevono calore da un lato, non si fanno attraversare da esso: questa proprietà permette sia che la faccia esterna e potenzialmente a contatto con il corpo umano non risulti ardente ed ad alta temperatura, e sia che si abbia una elevata temperatura interna con meno materiale perché il calore non si diffonde e si perde verso l'esterno ma resta dentro alla camera per essere sfruttato.