

## DOSSIER

## I PIÙ TRADIZIONALI

Classici, ma sempre attuali, sono i barbecue a carbonella o a legna, freestanding, in metallo, o inseriti in cucine in muratura. Richiedono padronanza della tecnica, ma basta conoscere alcuni semplici regole.

A GAS,  
DI FACILE UTILIZZO

Con bruciatori, si accendono come un fornello. Con alcuni accorgimenti, però, si possono ottenere risultati simili a quelli del barbecue a carbonella.

FIAMME SENZA  
SEGRETI

Che cosa cucinare con i barbecue a gas e a carbonella? Una guida per principianti.

ELETTRICI,  
PRATICI E VELOCI

Soluzione ideale in presenza di divieti condominiali all'utilizzo dei precedenti apparecchi, vanno semplicemente attaccati a una presa di corrente. Si va dai modelli basic, da tavolo, a quelli con tante funzioni utili.

## GRIGLIE ROVENTI

Con un po' di fantasia e seguendo le istruzioni d'uso e di sicurezza, si possono ottenere risultati impensati.

CUCINARE  
ALL'APERTO

Le grigliate mettono allegria nei weekend o nelle serate estive, ma per ottenere buoni risultati è importante conoscere bene la tecnica e disporre degli strumenti giusti. Il barbecue, innanzitutto, nelle sue numerose varianti. Può anche essere integrato in una cucina outdoor e disporre di tanti accessori

Negli ultimi anni si sta assistendo a una ricca serie di proposte per l'outdoor, dall'arredamento alla cucina, che vengono incontro alle esigenze di chi vive in una villetta con giardino, come di chi dispone solo di un balcone o di un terrazzo. E se per cucinare all'aperto si intendono soprattutto **grigliate**, ecco che ai **barbecue tradizionali a carbonella e legna** - per i "puristi" della cottura alla brace - si affiancano quelli **a gas ed elettrici**. Oltre che per il tipo di alimentazione, i prodotti si distinguono per le **dimensioni, maxi o compatte**, per la presenza di **ruote** e di **accessori**. Chi ha tanto spazio e lo utilizza di frequente, può optare per un sistema modulare, in cui il barbecue o la griglia è integrato in una **cucina per esterni, in muratura o in acciaio inox**, magari con in più il forno a legna.

## Gli italiani e il barbecue sul web

Dal 1 gennaio al 10 aprile 2019 l'interesse online per il barbecue è cresciuto del **+14,4%** (analisi del portale di comparazione prezzi Idealo, [www.ideal.it](http://www.ideal.it)). I più interessati sono i **35-44enni (33%)**, seguiti dai **45-54enni (23%)**; le ricerche sono state fatte **soprattutto da uomini (66,9%)**. I prodotti più comparati sono i **barbecue a carbonella**. Da quali regioni arrivano la maggior parte delle ricerche? Soprattutto **Lazio e Lombardia**, a seguire Veneto, Emilia-Romagna, Toscana e Piemonte; fanalino di coda la Basilicata.

## COME SONO FATTI

Il barbecue a gas è dotato di **2-4 bruciatori che scaldano la griglia**, su cui viene appoggiato direttamente il cibo da cucinare. Questa può essere in **ghisa**, materiale che trattiene molto bene il calore, oppure in **acciaio inox**, resistente e duraturo.

La potenza dei fuochi si regola tramite **manopole**. Alcuni prevedono un **sistema di accensione rapida**, tramite un tasto o con la stessa manopola.

Al posto o in aggiunta alla griglia, alcuni modelli possono avere una **piastra in acciaio inox**, adatta per cuocere piccoli pezzi di carne senza che cadano, ma anche per il formaggio. Inoltre la superficie continua evita che il grasso coli sui bruciatori. Vi è poi la **leccarda**, una specie di vassoio estraibile, in cui si raccoglie il grasso, da svuotare dopo ogni utilizzo, per igiene e per evitare che i grassi prendano fuoco.

La presenza di una **seconda griglia**, più piccola e posta più in alto, è utile per cibi che richiedono una cottura più delicata, come frutta e verdura. Solitamente, i barbecue a gas sono dotati di **coperchio**, che permette di cuocere come in un forno. Sopra vi può essere anche un **termometro** per controllare la temperatura all'interno. Alcuni barbecue prevedono un **fornello laterale**, utile

per cuocere o riscaldare contorni o sughi in padella mentre sono in corso le altre preparazioni sulla griglia. Ai lati possono essere presenti uno o due **piani di appoggio**. La struttura, infine, chiusa da **ante** o aperta, prevede un vano porta **bombola**.

Il barbecue a gas della linea **Kitchen Kamin di EdilKamin**, disponibile da appoggio o con carrello, è dotato di piastra di cottura in acciaio inox. La versione in foto misura L 160 x P 55 x H 88 cm; con coperchio, carrello e ante costa **2.711** euro Iva esclusa

