Barbecue o griglia? Attrezzature e tecniche per una grigliata perfetta

ai-ferri-3-6170d586

Poche cose fanno allegria, anche al ristorante, come condividere una ricca grigliata: carne, pesce, verdure. Questo tipo di cottura è solo apparentemente semplice, in realtà c'è ancora tanto da imparare, a cominciare dalla terminologia. «Anzitutto – spiega Gianni Guizzardi titolare dell'azienda I Signori del Barbecue, un vero esperto in materia – bisogna chiarire la differenza tra barbecue e griglia. Il barbecue ha sempre un coperchio per la chiusura, mentre la griglia è aperta. Non sono sottigliezze linguistiche, perché le tecniche di cottura e le ricette sono diverse». Il barbecue essendo chiuso lavora più o meno come un forno e la cottura avviene sia per il contatto diretto con la griglia che per la circolazione di aria calda interna alla macchina. Per questo motivo si presta per preparare menù completi, compresi il pane e i dolci. Il barbecue, però, non è un forno. «Anzitutto – spiega Guizzardi – si verifica il fenomeno dello sgocciolamento dei liquidi contenuti negli alimenti. Poi la ventilazione è naturale e avviene con aria nuova che entra dall'esterno e perciò è umidificata. Il tasso di umidità dipende dalle condizioni meteo esterne. Per questo motivo anche i tagli di carne a lunga cottura risultano teneri e i dolci soffici».

ai ferri 4CARBONE, LEGNA o GAS?

Guizzardi ammette di non essere completamente d'accordo con quanto sostengono alcuni chef. «Solo apparentemente – sostiene – il carbone e la legna danno cpiù aroma. Il carbone non lo dà in assoluto, la legna ne darebbe forse un pochino di più, ma non se usata allo stato di brace. A conferire l'aroma tipico sono i liquidi che essudano dall'alimento e colano attraverso la griglia per finire sulla brace o sul piano di acciaio riscaldato. L'altra componente aromatica è data dalla rigatura, che deve essere marrone, mai nera. Si possono ottenere effetti più intensi utilizzando l'accessorio affumicatore». Vanno poi fatte alcune considerazioni tecniche, importanti nell'uso professionale: il gas garantisce condizioni costanti di temperatura durante tutto il servizio, anche con molti coperti, mentre per avere la stessa continuità con la carbonella, la carica di carbone iniziale deve essere sufficiente, altrimenti si

rischia l’interruzione della preparazione. Il gas è regolabile e se i fuochi sono più d’uno, in zone differenti si possono impostare temperature diverse, cosa impossibile con il carbone. L’alternativa è la griglia elettrica. «Le griglie – precisa Guizzardi - possono essere definite tali se hanno un sistema che prevede lo sgocciolamento dei liquidi che i tessuti rilasciano in cottura». La scelta del tipo di combustibile, però, può non essere tanto libera. Ci son dei vincoli da rispettare. «Nelle cucine professionali – spiega Roberto Del Mistro, dell’azienda Santanna, società di fornitura per il canale horeca associata a CIC - si vedono raramente i barbecue a legna o carbonella. Questo perché non tutte le Asl ne ammettono l’uso nelle cucine, anche se le regole non sono le stesse ovunque: vale la pena sempre informarsi con i propri referenti circa il combustibile ammesso».

IN ALTERNATIVA, LE GRIGLIE ELETTRICHE, i sistemi come la pietra lavica o alcuni dei prodotti innovativi presenti oggi sul mercato. «Ci sono – racconta - dei sistemi di cottura in cui la griglia è abbinata a una vaschetta di acqua che oltre a raccogliere i liquidi che percolano dagli alimenti, permette di ottenere maggior morbidezza. Oppure dei forni a convezione, basati su un sistema tale da mimare alla perfezione i risultati che si possono ottenere con un barbecue tradizionale». «La griglia professionale elettrica – spiega Giacomo Spampinato, marketing manager di Angelo Po - è una delle attrezzature che non possono mancare nella cucina di un ristorante che propone nel proprio menù carne e pesce, ma non solo! Verdure e frutta alla griglia sono pietanze ormai indispensabili e dal gusto inconfondibile. La griglia in ghisa garantisce una migliore trasmissione e tenuta della temperatura con conseguente riduzione dei consumi, una perfetta antiadrenza e una rigatura più reale per un perfetto effetto barbecue». Nella griglia elettrica Angelo Po le resistenze sono posizionate a contatto con la griglia di cottura in ghisa diminuendo i tempi di raggiungimento della temperatura ideale e i consumi e garantendo l’uniformità di cottura. La presenza di una vasca per l’acqua ai ferri 2posizionata sotto la griglia garantisce un abbattimento dei fumi, per una migliore vivibilità della cucina, e la raccolta dei grassi, per una rapida pulizia. La leggera vaporizzazione dell’acqua, infine velocizza i tempi di cottura, lasciando così inalterata la sugosità della carne. Simile, ma non perfettamente identico, Grillvapor, un sistema di cottura brevettato da Arris. «Questo apparecchio – spiega Claudio Barzon, chef consulente dell’azienda – può essere alimentato sia a corrente che a gas. Nonostante il meccanismo di trasmissione del calore sia diverso, non cambia il risultato in cottura. La scelta dipende dalla differenza dei costi di gestione e da eventuali limitazioni da parte delle Asl. L’apparecchio consente di regolare la temperatura da 160 a 420°C, assicurando le condizioni migliori per ogni tipologia di alimento». Sotto la griglia di cottura è collocata una vasca con acqua, che aumenta l’umidità nell’area. «Non c’è vapore – precisa - perché si lavora intorno a 30-40°C, ma solo una leggera umidità che accelera i tempi di cottura e permette di ridurre il calo peso. La caduta dei grassi che si sciolgono in cottura in quest’acqua riduce la fumosità. La griglia è in acciaio, un materiale che è più facile pulire dai

residui di carbonio rispetto alla ghisa, così l’alimento resta meno amaro. L’effetto finale è una cottura croccante fuori per le elevate temperature, ma morbida dentro, per l’ambiente umido. I modelli più recenti prevedono anche un sistema automatizzato che richiama il quantitativo di acqua che serve a seconda della temperatura impostata sul display». Non c’è quindi che l’imbarazzo della scelta!

L’alleato del catering

Il barbecue può essere molto utile nei servizi di catering, perché è molto più semplice da trasportare rispetto ad altre attrezzature per la cottura. Grazie alla sua versatilità può essere usato per diverse preparazioni. Nel caso di cotture lunghe può essere preparato con anticipo, permettendo di organizzare meglio il lavoro. Infine la cottura al barbecue è leggera e molto gradita, sia per il gusto delle preparazioni che per il senso di convivialità che trasmette.

Da non dimenticare

Nella scelta della macchina da installare in cucina, verificare sempre preventivamente quale tipologia di combustibile è ammessa dalla propria Asl

- **Barbecue e griglia non sono la stessa cosa.** Il barbecue è chiuso da un coperchio, la griglia no. Le tecniche di cottura sono diverse
- **La cottura al barbecue** è molto versatile e si presta anche per i servizi di catering

Barbecue con vista, il parere dello chef