Barbecue con vista, il parere dello chef

luca-malacrida-ok-0edf9034

C’è un barbecue acceso sui tetti di Roma: i frequentatori del ristorante della Residenza Paolo VI, una terrazza con vista sul colonnato di San Pietro, possono gustare le proposte di Luca Malacrida, chef che fa parte della nazionale italiana APCI. Il ristorante - con una media di 20 coperti al giorno, 5 giorni su 7, aperto solo a cena - propone una cucina internazionale con impronta romana e regionale italiana, sia di carne che di pesce. Protagonista della cucina di ai ferri 4Luca Malacrida, è il barbecue, molto amato perché riesce ad esaltare il gusto naturale degli alimenti che vi vengono preparati: carne e pesce, ovvio, ma anche verdure e persino la frutta, proposta sia come dessert che a corredo di insalate. «Poiché il nostro barbecue è collocato all’esterno – racconta Malacrida – abbiamo abbastanza libertà con la scelta del combustibile. Io amo la brace perché trovo che regali un gusto diverso dal gas o dalle griglie elettriche. Chi deve installarlo in cucina, invece, in genere deve optare per queste ultime soluzioni. Certo anche all’esterno ci potrebbero essere problemi con i vicini, per i fumi. Ma per fortuna noi non ne abbiamo». Per arricchire l’aroma degli alimenti cucinati, Luca Malacrida usa delle tavolette di legno ben imbevute di acqua in modo che non brucino: a contatto col calore della brace le tavolette rilasciano la loro umidità cedendo l’aroma all’alimento in cottura. «Come legni, a seconda della necessità – spiega – uso il cedro, o la quercia. L’acero è perfetto per il maiale, mentre il ciliegio per il vitello o il bisonte».

Barbecue o griglia? Attrezzature e tecniche per una grigliata perfetta