

Vita in
CAMPAGNA

VIVERE
La Casa
in CAMPAGNA

www.vitaincampagna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Come scegliere barbecue o forni e come utilizzarli correttamente per cucinare all'aperto

La cottura alla brace è una pratica che giunge a noi dalla preistoria.

Ora noi non usiamo più rudimentali strumenti, ma bracieri e barbecue fissi o mobili. Al momento dell'acquisto si deve dare la preferenza a modelli solidi e nell'utilizzarli avere molta cura della manutenzione

GLI UOMINI delle caverne sono stati i primi a cuocere carni, pesci e radici sul fuoco e questo tipo di cottura è arrivato quasi senza nessun cambiamento fino ad oggi, o perlomeno così ci sembra.

Ancora oggi, infatti, chi ha a disposizione spazi fuori casa li sfrutta per cucinare (e cenare) all'aperto nelle calde serate d'estate. È un modo di vivere l'ambiente esterno a casa, ma anche un modo più sano di cucinare.

Occorre, però, disporre di apparecchi di buon livello, usarli correttamente ed eseguire una costante pulizia e la necessaria manutenzione. Non da ul-

timo, bisogna seguire alcuni accorgimenti nell'accensione e nella scelta del combustibile.

Quali sono le tipologie di barbecue

Partendo dal concetto della brace sono nate differenti tipologie di "barbecue" che tengono conto delle più diverse esigenze di spazio e di modalità di esecuzione della cottura.

È consigliabile, in tutti i casi, che il barbecue sia dotato della cosiddetta "leccarda" posta sotto la griglia o sotto lo spiedo (1), la cui funzione è quella di raccogliere il grasso liberato dalla carne senza che esso raggiunga la carbonella e di evitare che prenda fuoco l'alimento in cottura che ne risulterebbe privato delle sostanze nutritive in cambio di particelle cancerogene.

Le tipologie di barbecue più diffuse sono:

◆ **Il braciere orizzontale (1):** contenitore

realizzato in acciaio o ghisa, formato da un piano sul quale viene posizionata la carbonella e provvisto di un'apposita griglia che consente la caduta della cenere in un raccoglitore sottostante. Sopra il piano, a distanza modulabile, viene posizionata la griglia per la cottura dei cibi.

È la tipologia di "barbecue" più diffusa e può essere anche in muratura, con chiusura di tre lati (il lato posteriore e quelli laterali) a protezione dal vento e dalle quasi inevitabili scintille.

◆ **Barbecue chiuso a fuoco indiretto:** è provvisto di un coperchio tondeggiante che consente la circolazione uniforme dei vapori della brace ed una cottura più completa e uniforme. Un vaso in acciaio a forma di imbuto, posizionato sotto la griglia di cottura, permette di raccogliere e trasferire in un contenitore sottostante i grassi e gli oli impiegati nella cottura.

◆ **Barbecue a gas a fuoco indiretto (2):** pressoché identico, nella struttura, al precedente, viene alimentato con gas metano o/gpl, anziché con legna o carbonella. Il supporto per la brace, quindi, è sostituito da un bruciatore a gas, simile a quello dei fornelli da cucina.



1 È molto importante che il barbecue sia provvisto di una "leccarda" (si veda la freccia) che raccoglie il grasso ed evita che esso raggiunga la carbonella liberando fumi dannosi per la salute

Foto Palazzetti Lelio



■ **3** Barbecue a gas con carrello con ruote: rispetto agli altri modelli ha il vantaggio di poter essere spostato
Foto L'Artistico

I modelli in commercio

Esistono varie tipologie che possiamo trovare comunemente in commercio. Vi presentiamo quelle più sicure (1).

◆ **In metallo/legno con carrello con ruote (struttura non smontabile) (3)**

È solido e accessorizzato, può essere a gas o a legna.

Essendo provvisto di ruote, si può tenere

■ **2** Barbecue a gas con coperchio in acciaio porcellanato (sopra chiuso, sotto aperto)

Foto I Signori del barbecue

CURIOSITÀ SULL'ORIGINE DEL TERMINE "BARBECUE"

Da quando l'uomo ha scoperto il fuoco è nato il barbecue, inteso come sistema di cottura di cibi alla griglia sopra braci ardenti (certo i nostri antenati non lo chiamavano così).

L'origine della parola "barbecue" è per così dire esotica e in tutte le lingue del mondo mantiene lo stesso significato: cottura di cibi alla griglia sopra braci ardenti. Il termine inglese "barbecue" deriva probabilmente da "barbacoa", parola con cui gli Indiani Caribi (cioè quelli dell'America centro-meridionale) identificavano una griglia di legno fissata a dei tronchi sotto la quale veniva acceso un fuoco per affumicare la carne; in Messico "barbecue" è anche infatti il nome di un piatto tipico di carne cotta lentamente su un fuoco aperto o, più tradizionalmente, in un buco scavato nella terra coperto con foglie. Il luogo in cui era posto si chiamava "bucan" e il verbo "bucanier" significava sia arrostito che affumicare.

Un'altra versione ritiene che "barbecue" derivi dal francese "de la barbe à la queue", cioè cuocere un animale tutto intero infilzandolo con lo spiedo "dalla barba alla coda".

Al di là delle questioni linguistico-etimologiche, è dal 400.000 a. C. che gli uomini primitivi hanno scoperto che, usando la brace, la carne risulta più gradevole e digeribile, oltre a conservarsi più a lungo. Come naturale conseguenza si è iniziato a costruire i primi focolari, arrivati a noi attraverso le culture locali, come la cottura della carne allo spiedo verticale che ancora oggi possiamo ammirare e gustare nelle feste che la Sardegna regala per i matrimoni tradizionali.

re lontano dal tavolo su cui si mangia durante la fase di cottura e avvicinare solamente quando essa è stata ultimata. Inoltre, la presenza delle ruote consente di inserirlo all'interno di una struttura fissa, anche se alcuni modelli sono ingombranti.

Attenzione. Controllate la qualità delle ruote e della struttura in metallo e della griglia; la migliore tipologia è quella prima citata, a fuoco indiretto con la griglia di cottura (anziché con i tondini a sezione triangolare) che consente la raccolta del grasso evitando che cada sulla brace bruciando quello che state cucinando. Alcuni modelli hanno un costo contenuto.

Pulizia e manutenzione: la griglia si pulisce direttamente con il calore del fuoco oppure con spazzole in acciaio. Non vanno usati prodotti chimici.

Costo: euro 400-1.000.

Tra i barbecue fissi distinguiamo quelli che si appoggiano ad una struttura fissa in muratura e i barbecue combinati griglia/forno.

◆ **Barbecue fissati ad una struttura in muratura (4-5)**

In questa tipologia esistono barbecue a gas e a legna: quelli a gas hanno come vantaggio la comodità di utilizzo, ma si perdono il fascino della legna e la ritualità dell'accensione.

Scegliete prodotti di fascia alta perché hanno un vero e proprio piano del fuoco e quindi assicurano una cottura ottimale.

Il barbecue più conosciuto è senz'altro quello fisso in cemento e refrattario.

In Italia abbiamo una grande scelta di



■ 4 Esempio di barbecue fissato alla struttura in muratura...
Foto Girolami caminetti

barbecue realizzati in ottimi materiali e molto resistenti, ben accessoriati, dal più semplice al più completo con piani di appoggio, legnaia, cappe dotate di comignoli antivento. L'unica avvertenza che segnaliamo è che, avendo una struttura completa e pesante, è opportuno predisporre una piazzola di cemento o altro materiale, a terra. Nella realizzazione del barbecue vi consigliamo di avvalervi dei consigli di un fumista (2) affinché esso sia unico (ovvero personalizzato) e funzionale.

Pulizia e manutenzione: poiché in alcuni casi la canna fumaria del bar-



■ 5 ... e di barbecue fissato alla struttura in muratura dotato di cappa
Foto Linea VZ

becue viene collegata a canne fumarie esistenti di servizio alla cucina, dovete ricordarvi di far eseguire la manutenzione della canna fumaria ad un tecnico specializzato, mentre quella della griglia potete effettuarla da soli. Si ricorda, in ogni caso, che l'utilizzo della stessa canna fumaria non è ammesso, perché difforme dalla norma; in particolare è ancora più grave se su piani abitativi differenti perché si verifica un riflusso di fumi. **È ammesso l'utilizzo della stessa canna fumaria solo se indicato dal costruttore.**

Costo: euro 2.000-4.000.

◆ **Barbecue combinato: cottura alla brace più forno, sia in muratura (ce-**

mento e refrattario) (6) che in metallo.

Il modello in muratura nasce come evoluzione del precedente. È solido, efficace e, pertanto, lo consigliamo. Da molti anni viene proposto anche un forno (barbecue più completo) che diventa anche un componente di arredo del giardino.

È una vera e propria cucina da esterno con più piani di cottura e di appoggio, legnaia molto spaziosa e design accattivante.

Pulizia e manutenzione: come detto per i barbecue fissati ad una struttura in muratura, dovete ricordarvi di far eseguire la manutenzione della canna fumaria ad un tecnico specializzato, mentre quella della griglia potete effettuarla da soli.

Costo: euro 7.000-8.000 a seconda del tipo di forno.

Accorgimenti per l'accensione

Siate prudenti nelle prime accensioni e non usate mai alcool, benzina, ecc., ma solo materiali preposti all'accensione del barbecue, legna piccola e foglie, oppure un accenditore di quelli che si trovano in commercio (3).

Prima dell'accensione leggete attentamente il libretto delle istruzioni del barbecue e, in mancanza, è consigliabile effettuare la prima accensione con una piccola carica di legna. Per i barbecue collegati ad un sistema fumario è consigliabile far eseguire la prima accensione ad un fumista qualificato (2).

Nei modelli realizzati in materiale refrattario, la prima accensione deve produrre un lento aumento della temperatura, che non deve raggiungere



■ 6 I barbecue combinati sono delle vere e proprie cucine da esterno, dotate di vari piani di appoggio e di legnaia. Foto Palazzetti Lelio

valori troppo elevati, per consentire la disidratazione e la dilatazione controllata dei materiali e l'assemblaggio dei giunti e delle connessioni.

Quale combustibile usare per la salubrità dei cibi

Per la cottura al barbecue si può utilizzare della legna comune, così come carbone di legna o carbonella.

La qualità della legna incide fortemente sulla salubrità dei cibi cotti alla griglia; va quindi assolutamente evitato l'uso di combustibile di provenienza incerta, di residui di cantiere, di legni lavorati o verniciati (le esalazioni di questi legni possono essere dannose per la salute). Fra la legna è meglio dare la preferenza al legno duro, cioè forte (ad esempio, leccio, rovere, faggio, platano) perché la brace sarà migliore, mentre per l'accensione è opportuno usare legno morbido, cioè dolce (ad esempio, salici, pioppi, tigli).

Se si usa carbone o carbonella, è bene utilizzare soltanto prodotti posti in commercio allo scopo specifico, che sono

facilmente e chiaramente individuabili e di assai facile approvvigionamento.

Giovanni Paoletti

◆ Segretario nazionale Anfus
Associazione nazionale fumisti
spazzacamini

(1) È da sconsigliare l'utilizzo di barbecue usa e getta, che si presentano come un vassoio con combustibile già integrato. Sono costruiti con materiali molto poveri e hanno il difetto di scaldarsi molto, risultando quindi pericolosi.

(2) Per conoscere i tecnici specializzati più vicini a voi potete contattare Infoline Anfus/Fuspa - Tel. 06 39388501 - Fax 06 39388437. E-mail: info@anfus.org Ricordiamo che Anfus è l'Associazione Nazionale che raccoglie le categorie di produttori ed importatori, tecnici fumisti posatori e/o costruttori e maestri spazzacamini manutentori

e verificatori di impianti fumari, caminetti, termocamini, stufe, forni e barbecue. Fuspa è la scuola per la formazione e l'aggiornamento dei tecnici fumisti, dei maestri spazzacamini e delle aziende del settore fumisteria. Operativa sul territorio con sedi regionali, forma tecnici capaci di affrontare le problematiche della posa in opera, della manutenzione, della sicurezza dell'utente, dell'inquinamento atmosferico e del risparmio energetico.

(3) Sugli accenditori è riportato se l'utilizzo è per la cottura o per la semplice accensione per riscaldamento (cioè la composizione influisce sulla qualità del cibo, specie quando sono presenti materiali chimici). In mancanza di questa avvertenza guardate la composizione, perché se sono presenti resine naturali e truciolo di legno la qualità del cibo sarà migliore rispetto a quella degli accenditori chimici.

INDIRIZZI UTILI

■ **Caminetti Bertucci** - Via Radici Nord, 118/A - 42014 Castellaro (Reggio Emilia) - Tel. 0536 850175 - Fax 0536 859752. E-mail: info@caminettibertucci.it Internet: www.caminettibertucci.it

È possibile acquistare direttamente presso la ditta; inoltre, contattando la ditta o consultando il sito internet è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Sconto «**Carta Verde**» del 30% fino al 31 dicembre 2009 per chi acquista direttamente presso la ditta.

Prodotti: barbecue fissati ad una struttura in muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura.

■ **Fontana** - Via G. Di Vittorio, 6 - 61047 S. Lorenzo in Campo (Pesaro Urbino) - Tel. 0721 776697 - Fax 0721 735370. E-mail: fontanafori@fontanafori.com Internet: www.fontanafori.com

Contattando la ditta è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue in metallo con carrello con ruote; fissati ad una struttura in muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura e in metallo; a gas con pietra lavica o con piastra in ghisa.

Certificazioni: CE.

■ **Girolami caminetti** - Via Roma, 12 - 00060 S. Oreste (Roma) - Tel. 0761 507249 - Fax 0761 509273. E-mail: girolami@girolamicaminetti.it Internet: www.girolamicaminetti.it

Contattando la ditta o consultando il sito internet è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue fissati ad una struttura in muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura.

■ **I Signori del barbecue** - Via Ma-setti, 14 - 40033 Casalecchio di Reno (Bologna) - Tel. 051 6133257 - Fax 051 6119556. E-mail: info@isignoridelbarbecue.com

Internet: www.isignoridelbarbecue.com

Contattando la ditta è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue in metallo con carrello con ruote; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura.

Certificazioni: CE.

■ **L'Artistico** - Via Nazionale, 2 - 25080 Raffa di Puegnago del Garda (Brescia) - Tel. 0365 651017 - Fax 0365 654044. E-mail: posta@lartistico.com

Internet: www.lartistico.com

Consultando il sito internet è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue in metallo con carrello con ruote; fissati ad una struttura in muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura e in metallo.

Certificazioni: EN 1860 e CE.

■ **Linea VZ** - Via Abate Tommaso, 90 - 30020 Quarto D'Altino (Venezia) - Tel. 0422 780750 - Fax 0422 780097. E-mail:

AGGIORNATI AL 18 MAGGIO 2009

info@lineavz.it

Internet: www.lineavz.it

Contattando la ditta è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue in metallo con carrello con ruote; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura e in metallo.

Certificazioni: IMQ.

■ **Palazzetti Lelio** - Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (Pordenone) - Tel. 0434 922922 - Fax 0434 922355. E-mail: info@palazzetti.it

Internet: www.palazzetti.it

Contattando la ditta o consultando il sito internet è possibile conoscere i rivenditori di zona.

Prodotti: barbecue in metallo con carrello con ruote; fissati ad una struttura in muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura.

Certificazioni: ISO 9001: 2000.

■ **SCM** - Viale Firenze, 4 - 06042 Campello sul Clitunno (Perugia) - Tel. 0743 521573 - Fax 0743 521570. E-mail: info@ilfocolare.com

Internet: www.ilfocolare.com

Sconto «**Carta Verde**» del 5% fino al 31 dicembre 2009.

Prodotti: barbecue fissati ad una struttura muratura; combinati (cottura alla brace e forno) in muratura.

Certificazioni: ISO 9001: 2000.