

# SaronnoNews

## Sulla griglia o sul barbecue, a carbonella o a gas. Tutti i consigli per la grigliata dell'estate

Manuel Sgarella · Thursday, July 20th, 2023

*Cottura alla griglia o al barbecue? Con la carbonella o con il gas? Sono tante le possibilità e le variabili per chi vuole preparare una perfetta grigliata estiva, a seconda di come si cuoce la carne e anche dove si vuole preparare. Abbiamo chiesto qualche consiglio a Emiliano Levis del LeviSalumi di Cislago e all'esperto chef Valerio. Ecco quindi i suoi consigli, con alcune premesse e precisazioni.*

### Alcune definizioni

**Per cottura alla griglia**, si intende quando si posiziona il cibo su una griglia con sotto la brace di legna o carbonella. Qui ad esempio è consigliabile cuocere prodotti che si preparano in poco tempo come il pesce, le verdure, le salamelle, etc. **Per cotture al barbecue**, invece, si intende quando il dispositivo che si usa ha un coperchio e pertanto si utilizza chiuso facendo attenzione a due cose in particolare:

1. **Se utilizzate il classico barbecue a carbonella**, le braci (di legna o carbonella), dovranno essere collocate a lato del dispositivo e il cibo dalla parte opposta in modo che cuocia più lentamente (si dice cottura per convezione, cioè come se fosse un forno, ma col profumo della legna/brace).
2. Stessa cosa si può fare **con un barbecue a gas** (i più comuni hanno da 3 o 4 fuochi), con questi dispositivi, col 3 fuochi si accende solo un bruciatore laterale e il cibo si posiziona nella parte della griglia dove non c'è il fuoco, mentre nei modelli da 4 fuochi si possono accendere i due fuochi laterali e posizionare il cibo sopra i due bruciatori che sono spenti)

### Vantaggi tra cuocere con la classica griglia e col barbecue

1. **Con la griglia** abbiamo il classico e inconfondibile sapore della brace, ma dobbiamo essere abili nella gestione del calore altrimenti rischiamo di avere pezzi troppi cotti/bruciati e/o troppo secchi/asciutti.
2. **Per le cotture col barbecue** abbiamo più semplicità nella gestione della temperatura, il cibo rimane più morbido e succoso perché cuoce in modo indiretto e a temperature più basse (ovviamente ci vuole un po' più di tempo e quindi bisogna accendere il barbecue prima, però c'è il vantaggio che non dobbiamo stare davanti al barbecue a curare il cibo, perché cuoce lentamente e quindi non c'è il rischio di bruciarlo, ma soprattutto possiamo cuocere pezzi interi come arrostiti, roast-beef, picanha o anche le classiche costine e il carrè intero).

Una componente importante nelle due cotture, ma soprattutto nelle cotture indirette, è la

**preparazione dei rub per la massaggiatura a secco delle carni con spezie:** mix di senape, paprika, aglio, rosmarino.. rendono cibi più gustosi. **E ultima novità sono gli affumicatori,** dove il sapore di fumo esalta il gusto della carne dando aromi aggiuntivi.



### I consigli dello Chef

Avere entrambi i dispositivi perché uno non esclude l'altro. Nonostante l'avvento di nuove tecniche di cottura e nuovi barbecue spesso e volentieri **la mia prima scelta ricade sull'utilizzo del carbonella o della legna.** Lo so, sono vecchia scuola e ammetto di apprezzare cottura lenta, affumicatura e l'utilizzo di rub, ma non riesco a rinunciare alla preparazione della griglia: il "momento di condivisione" che trasmette lo stare assieme attorno alle braci, e il sapore più "fumoso" delle carni cotte direttamente

Innanzitutto **fondamentale è la scelta della legna,** dev'essere secca per evitare che emetta troppo fumo e per la qualità solitamente viene usata **quercia o faggio,** che non danno particolari aromi al cibo; diversamente si possono usare legni che rilasciano aroma alle carni come ulivo, ciliegio, cedro o leccio, che conferiscono già di loro un profumo e un gusto caratteristico a carne, pesce o verdure.

**Ottimo anche l'utilizzo della carbonella,** più veloce da portare a temperatura del legno, ma attenzione alla qualità: più i pezzi di carbonella sono grossi meglio si riuscirà a tenere una cottura durevole ed uniforme.



Con entrambi i combustibili è **però essenziale non avere fretta!** Solo quando le braci saranno bianche e ben distribuite sulla griglia si può procedere alla cottura, si eviteranno così le fiammate nocive sia per la carne che per la salute.

L'utilizzo di **rub, spezie o salamoie con vino, birra od olio** è molto **sogettivo**, personalmente preferisco insaporire maggiormente carni come il pollo e molto meno il maiale o il manzo per assaporare maggiormente il gusto della carne solamente con del sale.

#### **I vantaggi del barbecue a carbonella sono:**

- Temperature più elevate rispetto al barbecue a gas;
- Aroma inconfondibile dovuto ai fumi della combustione e alla caramellizzazione della carne e anche la semplicità nelle preparazioni

Di contro bisogna entrare nell'ottica che in questa cottura **le carni devono essere costantemente controllate** per far sì che la cottura sia omogenea e priva di bruciature; e ammettiamolo, cosa c'è di più bello che rimanere a chiacchierare assieme di fronte alla griglia ardente con una birra fresca.

Concludendo, cottura lenta, griglia, affumicatura, legno, gas... **sono scelte che si maturano col tempo e grigliata dopo grigliata**, una non potrà mai primeggiare sulle altre perché ci sono tantissimi cibi diversi e tagli di carne che si valorizzano **a seconda del tipo di cottura e preparazione**, ma rimane una costante: la qualità della materia prima. Che sia pesce, pollo, maiale, manzo la provenienza e la filiera sono fondamentali perché il vero gusto parte dall'allevamento, dalla selezione e finisce al vostro negozio di fiducia.

LeviSalumi, tutto per la grigliata: per sagre, feste e famiglie

---

This entry was posted on Thursday, July 20th, 2023 at 8:00 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.