LA GUIDA DEFINITIVA ALL' ACQUISTO DEL BBQ



"...ATTENTO A NON GIOCARE COL FUOCO QUANDO DEVI SCEGLIERE IL TUO BARBECUE!"

AIRONE barbecue

ECCO I 9 ERRORI GROSSOLANI CHE TUTTI COMMETTONO

E CHE TU NON DOVRAI FARE MAI

Airone Barbecue presenta …

La Guida Definitiva all' acquisto del Barbecue

"…Attento a non giocare col fuoco quando devi scegliere il tuo Barbecue!

Ecco i 9 grossolani errori che tutti commettono e che tu non dovrai fare **MAI** …"

Ti trovi nella delicata situazione di dover comprare un barbecue per la prima volta? O forse hai deciso di sostituire il tuo vecchio?

O stai cercando qualcosa di diverso da quello che hai avuto finora?

Qualcosa che ti permette di cucinare in tranquillità, senza dover compiere colossali imprese per domare le fiamme, senza dover passare intere giornate davanti al fuoco, e senza sudare sette camicie per poi pulire tutto?

Purtroppo se non sei già un esperto di griglie, carbonelle e varie tipologie di piastre, in genere fai molta fatica a trovare una guida che ti mostri le varie tipologie di barbecue sul mercato, con vantaggi e svantaggi.

Di guide sul barbecue infatti ne puoi trovare un'infinità, ma sostanzialmente presenteranno tutte gli stessi problemi:

- Sono guide incomplete e che non prendono in esame davvero tutti i tipi di barbecue;
- Sono concentrate di più sui metodi di cottura della carne;
- Hanno il solo e unico obiettivo di vendere il proprio prodotto;
- A volte descrivono un solo tipo di barbecue;
- Sono più una guida su come cucinare la carne che su quali benefici ha ciò che stai comprando;
- non mettono a confronto i vari modelli;
- ti spiegano tutti i vantaggi, ma non svantaggi di un determinato barbecue o di un metodo di cottura;

Ma soprattutto… alla fine non forniscono mai la migliore soluzione **PER TE**.

Per questo quando devi comprare un barbecue è quasi inevitabile cadere in uno dei nove soliti errori che la gente commette.

Ed è per questo che ho deciso di scrivere questa guida.

Con questa “Guida Definitiva all’acquisto del barbecue” stai per scoprire quali sono questi nove errori, e come evitarli uno dopo l’altro, senza buttare via i tuoi soldi nelle solite macchine che “hanno tutti” e che si rompono subito , o si danneggiano, o hanno prestazioni scadenti.

Tutti ti dicono gli errori da non fare quando cucini la carne alla griglia… ma nessuno ti dice gli errori e le considerazioni sbagliate che la tua mente fa, quando devi ancora comprarlo il barbecue!

Ecco cosa troverai qui:

- Le pagine che leggerai adesso ti prenderanno per mano e ti accompagneranno nella scoperta di tutto ciò che c’è da sapere prima di comprare un barbecue

- Avrai sotto gli occhi un panorama a 360° sul mondo dei barbecue e dei vari metodi di cottura, portando alla luce vantaggi e svantaggi dei vari barbecue

- Troverai anche una tabella comparativa che mette in relazione tra loro i tipi di barbecue!

- Finalmente potrai scegliere il barbecue più adatto a te, che ti consente di risparmiare un sacco di tempo e ti permette di cucinare senza più sacrificare i sapori del cibo

- Scoprirai qual è l’unico barbecue che puoi preparare in 8 minuti e pulire in 5 minuti

Qualcosa su di me …

Sono Patrick Camerin, il fondatore di Airone Barbecue, azienda di un piccolo paese in provincia di Treviso.

Ho iniziato a lavorare con mio padre che “mastica acciaio” dal 1968.

In pratica costruisce piastre di cottura per i ristoranti, e nel 1968, assieme ad un ingegnere dell' Elecrtolux Professional, ha costruito la pima piastra di acciaio inox al mondo per differenziarla dalla ghisa.

Assieme a lui produciamo barbecue di acciaio inox 18/10 ormai dal 2000. Airone Barbecue nasce nel 2013 come specialista del barbecue con piastra in acciaio inossidabile.

“Il mio pensiero è quello di dare un prodotto esclusivo e professionale a tutti quelli che sono stanchi di sacrificare le loro giornate davanti alla piastra o alla griglia senza nemmeno riuscire a sedersi a tavola. Ho voluto fare questa guida per aiutare queste persone a scegliere il migliore barbecue possibile per loro.”



Indice

- Premessa: Come faccio a conoscere tutte le differenze tra un barbecue e un altro?

    - Capitolo1: Come scegliere un barbecue
      Innanzitutto: che cosa stai cercando?

    - Capitolo 2: Quanti tipi di barbecue ci sono sul mercato?

    - Capitolo 3: Un po' di chiarezza: griglia o piastra?

    - Capitolo 4: Quali sono le differenze tra i vari tipi di piastre? La tabella comparativa

    - Capitolo 5: I 9 grossolani errori da non fare mai quando scegli un barbecue

    - Capitolo 6: Per concludere

Una breve premessa prima di iniziare …

Come faccio a conoscere tutte le differenze tra un barbecue e un altro?

Ho due notizie per te. Una è brutta e l'altra è cattiva.

Non temere, ce n'è anche una terza buona.

Iniziamo da quella cattiva: se stai per comprare un barbecue e pensi di andare in uno dei negozi che li vendono, magari vicino a casa tua, purtroppo in quel negozio non troverai né assistenza né le informazioni che ti servono.

Perché?

Perché i commessi che lavorano in quel negozio da una parte non hanno ricevuto abbastanza formazione su ciò che vendono, su cosa li caratterizza e li differenzia rispetto agli altri che ci sono in vendita, e dall'altra loro stessi non hanno nemmeno troppa voglia di spiegarti tutte le cose di cui hai bisogno, tanto i loro soldi li portano a casa lo stesso, mica lavorano a provvigione.

La brutta notizia è che spesso nemmeno gli stessi produttori pensano a come differenziare il loro prodotto e la loro marca a rispetto a quella di un'altra marca concorrente sul mercato, ma questa è un'altra storia.

La buona notizia però è che c'è una buona notizia.

Ed è che in questa Guida puoi trovare tutto quello che c'è da sapere (e che gli altri venditori non ti dicono) sui vari metodi di cottura e sul motivo per cui cucinare la carne sui barbecue tradizionali è faticoso, porta via un sacco di tempo, è poco sano e non ti permette di gustare la carne al massimo.

"Innanzitutto: che cosa stai cercando?”

Innanzitutto permettimi di darti il benvenuto su questa Guida Definitiva all’ acquisto del tuo barbecue.

Se hai letto la premessa di questa guida, credo tu abbia già capito che cosa ti aspetta nelle prossime pagine.

Ti dico anche, in due righe, cosa succederà una volta finito di leggere queste poche pagine: arrivato all’ultima pagina avrai ben impressa nella testa l’immagine di quale barbecue hai bisogno per rendere felice e appagato te e la tua famiglia.

Questo perché innanzitutto questo manuale è scritto in modo molto semplice e chiaro, così da non annoiarti e da essere più chiaro possibile quando tratto gli argomenti.

Poi perché cercherò di darti SOLO ED ESCLUSIVAMENTE le informazioni che ti servono davvero per scegliere tra tutti i vari tipi di barbecue quello che si adatta esclusivamente alla tua personalità e alle tue esigenze.

In ultimo, avrai chiaro e fisso nella tua mente quali sono le cose in termini pratici da non fare assolutamente nel momento in cui sei in negozio e stai per acquistare il barbecue.

4 cose che devi sapere se stai per comprare un barbecue a carbonella o a legna

- **Brace a carbonella o legna?**

Quale che sia il combustibile, l’accensione segue le stesse regole: occorre fare una base di materiale facilmente infiammabile su cui disporre una pila di legna o carbone.

Per legna si intende “carbone di legna”, cioè il carbone che non è altro che legno bruciato.

La carbonella (o carbone vegetale) invece la si può trovare in qualsiasi supermercato, è in genere più friabile e con pezzi di grandezze diverse, oltre a fare tanta polvere dovuta ai filtraggi grossolani delle ditte di produzione.

Questo carbone è di solito prodotto oltre che con diversi tipi di legno, anche con diversi tipi di scarti di legno: segherie, mobilifici, insomma … qualsiasi cosa sia fatta di legno.

Ci sono diverse qualità di carbonella, che dipendono dalla qualità del legno o da quante tipologie diverse di scarti vengono usate.

Poi c'è il carbone in bricchette, che danno un calore più basso rispetto al carbone.

Questo permette un maggior controllo della temperatura in cottura per fare cotture più lunghe.

- **Qual è meglio tra i due? Quali sono gli svantaggi?**

Se una volta il carbone di legna aveva il vantaggio esclusivo di aromatizzare la carne con i fumi sprigionati che avevano l'aroma del legno usato, oggi con l'aggiunta di barre aromatiche o con l'utilizzo dell'affumicatore questo vantaggio non è più esclusivo della legna.

Preparati però: la cottura sia con le braci a legna, sia a carbonella (coi bricchetti un po' di meno) ha molti svantaggi legati a:

- **Lo sporco che fa la fuliggine e la polvere della carbonella**
- il fumo che impesta il vicinato quando cucini
- **il fatto che, ovviamente, NON puoi cucinare dentro casa**
- la difficoltà a cuocere a bassa temperatura
- **quanto sei in grado di domare le fiamme**
- quanto sei in grado di gestire le temperature di cottura
- **avere sempre a disposizione un cesto per fare altra brace**

- tempi molto lunghi di accensione (ci vuole quasi un’ora prima di essere pronti a cucinare)

  ma soprattutto …

- **devi sempre essere davanti al barbecue quando cucini e non puoi stare con gli altri**

- devi perdere un'ora a pulire, grattare , impregnarti di unto e lavarti completamente perchè immagino che sarai impregnato di fumo e grasso.

- **Quali sono i vantaggi della cottura con le braci?**

I vantaggi legati al metodo di cottura alla brace con carbonella o legna sono di natura decisamente personale e sempre legati alla “filosofia” del barbecue che la persona ha.

Ma in realtà, una volta che ha perso l’esclusiva sull’aromatizzazione del legno e sull’affumicatura, di vantaggi ce ne sono ben pochi.

- **Ma allora perché molti continuano a preferirla e a difenderla a spada tratta?**

Semplice.

Da sempre il mondo si divide in due grandi fazioni: **fanatici della carbonella** e **non fanatici della carbonella.**

Cuocere la carne alla brace, avere a che fare con fuoco e fiamme, domare il calore e le temperature, tutte queste cose fanno parte di un’esperienza che alcune persone definiscono quasi “sacra, mistica”.

C’entra molto l’istinto umano primordiale di “riuscire a procacciare il cibo per il gruppo”…

Insomma, come in ogni cosa, esistono “fan” sfegatati della brace che non cambierebbero il loro barbecue per nessun altro al mondo, nemmeno il più pratico e veloce.

Hai una squadra del cuore? Bene, se iniziasse a perdere quasi tutte le partite e finisse il campionato a metà classifica smetteresti di tifarla?

Ecco, la stessa cosa funziona con i “tifosi della carbonella”: è il metodo di cottura meno pratico, meno veloce e anche meno sano, eppure “la brace è la brace”.

Sicchè, come potrai facilmente immaginare, sarà impossibile per me convincere un fanatico della carbonella a passare a qualcosa di più pratico o di più sano …

che “la cottura prolungata a temperature alte fa male” … che è faticoso e che ci impieghi poi un’ora a pulirla … che esistono metodi di cottura che sia per prestazioni che per impiego di tempo e consumi sono 10 volte migliori eccetera…

Semplicemente perché a loro non interessa!
È una questione di fede, e di amore. Nient’altro.

Se sei curioso di scoprire quali sono quei metodi di 10 volte migliori della cottura alla brace sia per prestazioni che per impiego di tempo e consumi allora non ti resta che continuare a leggere, o andare direttamente all’ultimo capitolo.

Barbecue a gas

Questi apparecchi sono alimentati da una bombola di gas, metano o GPL, ricaricabile. La potenza si può regolare come nei fornelli della cucina.

Se non sei un fan della carbonella, se non ti preoccupa più di tanto spendere un po’ di più per un barbecue e soprattutto se in casa tua hai bisogno più di praticità che di “passione”, il barbecue a gas si può rivelare un valido alleato.

Le dimensioni contano per te?

Ovviamente però rimaniamo ancora in una sfera molto generale in cui sì, rispetto alla brace la bombola a gas è più pratica, però i vari materiali utilizzati per la cottura dei cibi, nonché le dimensioni, rendono un tipo di barbecue a gas completamente diverso dall’altro.

Barbecue elettrico

Qui entriamo in una sorta di mondo parallelo, ovvero di oggetti che rispondono a delle esigenze di mercato molto precise e che si focalizzano sui bisogni di un pubblico molto mirato.

Qui parliamo di una macchina nata per puntare quasi tutto esclusivamente su persone che hanno bisogno di praticità ASSOLUTA, che non hanno la possibilità di cucinare sul balcone o in giardino e che vogliono un oggetto da poter trasportare ovunque (ad esempio in campeggio o al mare) senza particolari problemi.

Inoltre fa meno fumo di quelli a carbonella, o a legna, anche se in realtà anche con questo le goccioline di grasso cadono sulla resistenza.

Quindi è possibile utilizzarlo anche all'interno… certo, non in salotto magari, ma vicino alla finestra della cucina senza problemi.

Negli anni poi si è iniziato a produrre barbecue elettrici di fascia alta, col carrello e più grandi.

Per quanto riguarda questi ultimi, sono elettrodomestici che consumano molta corrente.

Quando lo usi infatti sei quasi al limite della disponibiltà, anche se hai l'impianto fotovoltaico (per cui hai limiti di consumo più alti).

Perché?

Se hai l'impianto fotovoltaico in realtà devi stare lo stesso molto attento: se hai consumi molto alti rischi che ti si sciolgono i cavi, perchè nel singolo punto luce non puoi assorbire più di 2 kW e mezzo, se no ti si sciolgono i cavi, anche se l'impianto generale è in grado di fornirti 4,5 kW o 6 kW

È come se tu attacassi la lavatrice e il forno a microonde (2 kW e 8) sulla stessa presa di corrente. In questo caso si sciolgono, anche se hai l'impianto fotovoltaico. Ma se li attacchi come fai di solito su due prese di corrente diverse funzionano.

P.S. Fai molta attenzione a questo concetto che è di fondamentale importanza per la tua sicurezza.

Il barbecue elettrico **portatile** è un prodotto di fascia abbastanza bassa, che costa molto di meno rispetto agli altri barbecue e che presenta anche diversi svantaggi, soprattutto le dimensioni molto ridotte, ovviamente la necessità che ci sia nelle vicinanze una presa di corrente, e non ultimo, il sapore dei cibi cucinati.

Quindi possiamo dire che se sei un tipo estremamente pratico, che si sposta spesso ma che non vuole rinunciare alla carne alla griglia o alla piastra, che non ha particolari esigenze culinarie e che soprattutto NON DEVE CUCINARE PER PIÙ DI 2, massimo 3 persone, una griglia elettrica portatile potrebbe andare bene per te.

Quali sono gli svantaggi più grandi nei barbecue elettrici?

- **Consumi alti**

Come dicevo anche prima, un barbecue elettrico professionale consuma sui 3 kW, quindi non puoi assolutamente usarlo in contemporanea con altri elettrodomestici e solo con quello sei al limite dei consumi massimi di una casa.

- **lentezza**

Il problema grave in tutti i barbecue elettrici professionali è che hanno bisogno di circa 25 minuti per andare in temperatura e tra una portata e l'altra c'è un calo di temperatura e bisogna aspettare altri 15 minuti.

- **Sapore, dimensioni e … atmosfera**

Gli svantaggi legati al sapore, le dimensioni ridotte e il fatto che sia un oggetto che sacrifica totalmente il piacere di cucinare in compagnia …questi sono tutti elementi che hanno portato la griglia elettrica a non essere quasi nemmeno considerata come appartenente alla categoria dei barbecue, nella mente di molte persone.

Quanti tipi di barbecue esistono sul mercato?

Al di là della differenza sostanziale tra brace e carbonella che abbiamo visto finora, capita molto spesso che nel momento in cui uno deve acquistare un barbecue si trovi totalmente spaesato su come muoversi.

A questo punto ci tengo a ricordarti una cosa: l'obiettivo di questa guida NON è raccontarti quanto fa male la carbonella, quanto sia scomoda e poco pratica, eccetera eccetera.

Non avrebbe assolutamente senso, visto che chiunque cerchi un barbecue non a carbonella ha davanti a se veramente tantissimi modelli e soluzioni diverse dalla brace.

No. Il mio obiettivo con questa guida è… di essere una guida!

Pensa, oggi hai la possibilità di essere preso per mano e accompagnato in un gigantesco negozio super specializzato in barbecue con TUTTI ma proprio tutte le tipologie di barbecue esistenti.

A questo punto tu entri e, visto che è un negozio super specializzato in barbecue, per ogni modello e tipologia di barbecue c'è un addetto specializzato a spiegarti benefici e caratteristiche, vantaggi e svantaggi del modello in questione.

Per cui ogni volta che ti avvicini a un barbecue e sei interessato, hai automaticamente tutte le informazioni che ti servono per fare la scelta migliore!

Se ci pensi sarebbe meraviglioso, non è vero?

Bene, sappi che questa guida me la sono immaginata un po' così.

La cosa più importante però, è che questa guida **NON È** un catalogo di modelli di barbecue, ma è tutta improntata verso di te, è una guida che ti aiuta a capire come scegliere e cosa devi sapere prima di comprare un barbecue!

Bene, dopo questa premessa passiamo all'argomento focale del capitolo, e cioè: quanti tipi di barbecue esistono sul mercato?

La risposta è: tanti.

Quello che andremo a fare adesso è vederli uno a uno e capire quali vantaggi e svantaggi hanno, in relazione alle diverse situazioni in cui ti puoi trovare.

Ad esempio: sei in condominio o in una villa distaccata? Hai un grande balcone o un giardino? Sei al primo piano o all'ultimo? Hai vicini rompiscatole? La cucina è vicina o lontana, se di solito sei in giardino a fare il barbecue?

Queste sono tutta una serie di domande alle quali spesso e volentieri uno non pensa prima di fare l'acquisto.

Grazie a questa guida avrai una fotografia perfetta di come risolvere i problemi legati a tutte queste situazioni.

Quanti tipi di barbecue si trovano sul mercato?

La prima grande distinzione tra i barbecue, come abbiamo visto prima, sta nel tipo di alimentazione della macchina: puoi trovare barbecue a carbonella (brace), barbecue a gas, e barbecue elettrici.

La seconda grande distinzione è tra barbecue fissi (e a incasso), mobili (a carrello), e portatili.

I tipi di barbecue che trovi sul mercato sono:

A CARBONELLA O LEGNA

- **a carbonella o legna con griglia superiore, a cottura diretta o indiretta**

A GAS

- **con roccia lavica e griglia superiore aperta**
- **senza roccia lavica con griglia superiore**
- **con pietra ollare**
- **con piastra in ghisa**
- **con piastra in ghisa smaltata**

ELETTRICI

- **con griglia superiore e vaschetta estraibile**
- **(sostanzialmente i modelli elettrici hanno tutte le varianti di piastra di quelli a gas)**

PROFESSIONALI

- **A gas con piastra in vero acciaio inossidabile**

(Tieni a mente la dicitura “VERO” acciaio inox, più avanti scoprirai perché se acquisti un barbecue in acciaio inox rischi di buttare soldi in una macchina in falso inox)

A PELLET

- **classici**
- **pirolitici**

Non sono pochi, vero?

Non ti preoccupare, con un po’ di calma adesso andiamo a vederli tutti quanti.

- **Barbecue a carbonella con griglia superiore**

Questo è il più classico e in assoluto il più conosciuto, ma non privo di aspetti negativi.

I materiali usati per una griglia solo a carbone sono più economici e maneggevoli.

Ma il vero problema è che dalla griglia essendo aperta, cadono le goccioline di grasso della carne delle braci, che fanno fumo puzzolente e si corre il rischio di avere anche delle belle fiammate.

- il problema numero uno della carbonella è il suo fumo nero iniziale , che sporca i muri e indispettisce i vicini, oltre a far puzzare anche te che stai cucinando e dare fastidio a chi sta in casa (se sei sposato tua moglie potrebbe odiare questa cosa)
- **Ci vuole quasi un'ora per portare la carbonella a essere incandescente per poter cucinare**
- La carbonella sporca molto e pulire tutto dopo è un lavoro lungo e faticoso.
- **Come ultima cosa i cosiddetti "starter", i materiali per creare il fuoco di base, sono chimici e rendono la grigliata tossica e ne alterano il sapore.**

Quando scegliere un barbecue a carbonella o a legna con griglia superiore?

Senza dubbio quando hai uno spazio esterno considerevole per poter cucinare, prima di tutto: un bel giardino ampio è la cosa migliore.

In balcone si potrebbe anche fare ma molto dipende da che tipo di condomini hai, se ne hai: il problema della carbonella è che fa molto fumo che potrebbe infastidire i vicini.

A questo proposito, l'art.844 c.c . recita: << Il proprietario di un fondo non può impedire le immissioni di fumo o di calore, le esalazioni, i rumori, gli scuotimenti e simili propagazioni derivanti dal fondo del vicino, se non superano la normale tollerabilità, avuto anche riguardo alla condizione dei luoghi>>.

Una recente sentenza del 2010, ha confermato che "i fumi e gli odori provenienti dal barbecue, vista la vicinanza e le immissioni che la cottura è in grado di sviluppare, sono in grado di provocare un "sensibile disturbo e disagio in un'abitazione privata e contribuiscono a deprimervi la qualità della vita", rendendo

quindi applicabile la fattispecie di cui all'art. 844 del codice civile". Come vedi è una questione abbastanza delicata.

Ti parlano di limiti della tollerabilità, ma tutto dipende da quanto sono tolleranti e rompiballe i tuoi vicini di casa! O forse hanno ragione loro ?

Secondo, quando sai che puoi prenderti una mezza giornata intera per fare la grigliata.

Come spiegato ancora all'inizio, la carbonella richiede molto tempo prima che venga accesa e preparata, nonché molto tempo per poi pulire tutto alla fine.

In terzo luogo, (e questo vale soprattutto per quello a legna) quando per te il sapore della carne aromatizzata e affumicata viene prima di tutto, anche se vedremo più avanti che sono state inventate soluzioni più pratiche per sopperire anche a questo particolare bisogno (barre aromatiche e affumicatori), per quanto poco salutari siano.

In sostanza devi stare tutto il giorno davanti al barbecue e non partecipi alla grigliata.

Abbiamo già parlato di carbonella e legna, e di come devi regolarti al riguardo.

Di base se sei un fan della carbonella e della brace il primo capitolo di questa guida potrebbe esserti stato un po' antipatico.

D'altronde ritengo che una guida all'acquisto del barbecue debba riportare in modo più neutrale possibile come stanno le cose.

Cucinare la carne alla brace è un'esperienza bellissima.

Io stesso per anni sono stato un grande appassionato del barbecue con la carbonella, e quando arrivava il momento di doverlo preparare avevo tutto un rituale personale… insomma, le giornate del barbecue erano divertenti e io avevo imparato anche discretamente a usarla, dopo un po' di tempo (e qualche chilo di carne bruciata).

Nonostante tutto, col passare del tempo le cose a cui stare dietro sono aumentate, sia per me che per mia moglie, e abbiamo dovuto necessariamente puntare su qualcosa di più semplice da utilizzare.

Il fatto era che io NON AVEVO NESSUNA INTENZIONE di scegliere soluzioni che:

- Non mi garantivano un risultato eccellente in fatto di cottura del cibo. In fondo chiedevo troppo? Volevo solo continuare a mangiare bene ma senza dover faticare troppo

- Non mi garantivano la praticità per tutta la famiglia: fare la carne alla griglia significa cucinare per minimo 8 o 9 persone, contando che spesso si unisce mia sorella col marito e il figlio… da questo punto di vista i barbecue a gas normali non aiutano;

- Non mi facilitavano la vita nel momento di preparare il barbecue e nel momento soprattutto di pulirlo, procedura che io ho sempre odiato fare poiché è quella cosa che devi fare a fine giornata, quando sei stanco per aver cucinato per tutti e per aver passato ore davanti al fuoco!

Ma torniamo ai vari tipi di barbecue.

(Per inciso, sai cos' ho fatto a quel punto? Me la sono inventata io una soluzione che avesse tutti questi vantaggi qua !)

- **Barbecue a gas in roccia lavica con griglia superiore aperta**

La **roccia lavica** sfrutta la capacità di diffusione del calore tipica delle pietre vulcaniche.

Funziona così: nel barbecue a pietra lavica sono presenti dei fornelli o fuochi, ma **anziché proiettare la fiamma direttamente sulle pietanze, questi fornelli riscaldano la roccia lavica che emana calore alla griglia posizionata al di sopra**, la quale diventa incandescente.

Con questo particolare sistema di cottura sul fuoco i tempi di accensione prima di poter utilizzare la griglia sono più brevi rispetto a quello a carbone, inoltre anche questo tipo di barbecue costa poco.

Tuttavia ha degli svantaggi che nell'andare a cucinare la carne sono decisivi, svantaggi che riguardano soprattutto la sua fragilità e la cura necessaria per la pulizia ordinaria del barbecue.

Anche qui durante la cottura dei cibi, i grassi che colano sul materiale lo anneriscono, per questo al termine di ogni cottura bisogna mettere i componenti a mollo in acqua e sapone e togliere le sostanze oleose.

Il problema ulteriore qui è che la combustione del gas passa attraverso la roccia lavica e quindi contamina sia il sapore della carne e anche l'igienicità.

È molto facile che, visto che ha bisogno di essere pulito e sistemato ogni volta che lo usi, il barbecue in pietra lavica si rovini presto.

È infatti uno tra i barbecue meno resistenti al tempo.

Se è in roccia lavica con la griglia aperta hai anche il problema che il gas passa attraverso la roccia lavica e la griglia, contaminando gli alimenti con la combustione del gas (che non è mai perfetta) e ne altera il sapore.

Quando scegliere un barbecue con la roccia lavica?

Scegli la roccia lavica innanzitutto se non devi sfamare più di tante persone, poiché generalmente questi barbecue sono sì più pratici, ma a discapito delle dimensioni che sono ridotte.

Se ti piace l'affumicato, questa potrebbe essere una buona soluzione per soddisfare questo desiderio e ottenere dei gusti particolari nella carne e nelle verdure, anche se in realtà come abbiamo visto anche prima, per ottenere questo effetto esistono altre soluzioni più pratiche.

Senza dubbio se non sei un amante della carbonella questo tipo di barbecue ti offre la possibilità di ridurre il tempo di accensione, anche se rispetto ad altri barbecue come quello in acciaio inox, ad esempio, questo tempo, a confronto, è ancora lungo.

Ora ti dico quella che però è a mio avviso la cosa più importante della roccia lavica.

La scegli se hai una pazienza di ferro e se hai molta cura!

Insomma, se non ti fa paura passare una mezz'oretta abbondante a pulire bene e mantenere la roccia pulita non solo dopo ogni uso, ma anche periodicamente se non la usi, allora può andare bene.

Questo materiale infatti è davvero molto delicato che col tempo si consuma e si polverizza.

Oltretutto si impregna di grasso che dopo è molto difficile da tirare via, per questo al termine di ogni cottura bisogna mettere i componenti a mollo in acqua e sapone e togliere le sostanze oleose.

Seconda cosa, non ti aspettare un risultato ottimale da questo barbecue: la pietra lavica è un materiale che rilascia i fumi e gli odori dei cibi che hai cucinato prima su ciò che stai cucinando adesso.

Ma comunque, lo svantaggio veramente grande della pietra lavica rimane il fatto di essere uno dei barbecue meno resistenti al tempo e meno pratici.

La conseguenza è che, oltre ad avere delle spese di manutenzione se non hai una garanzia adatta, questo barbecue risulta essere molto costoso perché … dopo poco tempo ne dovrai comprare un altro!

- **Barbecue a gas senza roccia lavica con griglia superiore**

Non c'è la roccia lavica e quindi **i bruciatori sono scoperti** (in realtà sono coperti da una lamiera che però non li protegge dal grasso che cola), sopra viene messa direttamente la griglia e quindi è un metodo di cottura più diretta.

Qui abbiamo molte similitudini con quello a carbonella, e cioè che la carne quando viene messa sulla griglia gocciola grasso che cade direttamente sui bruciatori (non protetti in questo caso dal piatto di roccia lavica) facendo fuoco, fiamme e fumo.

Anche in questo caso, per colpa della combustione che non è perfetta, c'è lo stesso processo di contaminazione del gas sui cibi che ne altera i sapori.

Quando scegli un barbecue a gas senza roccia lavica?

Va bene per te se non hai vicini che rompono le scatole.

Già, perché questo tipo di barbecue fa molto fumo e spesso e volentieri questo è causa di cattivi rapporti col vicinato, che se è abbastanza puntiglioso potrebbe darti qualche problema.

Diciamo che se cerchi qualcosa di abbastanza simile alla carbonella questo potrebbe andare bene per te, anche se devi mettere in conto molti degli svantaggi che ha quel metodo di cottura.

Lo scegli se sei in grado di gestire il fuoco!

Con questo barbecue non sei a fiamma libera chiaramente, né hai la lentezza della carbonella, ma hai gli stessi problemi di fiammate alte.

Senza roccia lavica e con la griglia superiore aperta, questo modello risulta essere forse il meno pratico tra i barbecue a gas per cucinare.

Va bene inoltre se non vuoi spendere troppo per un barbecue e se non hai aspettative troppo elevate. Se stai cercando una qualità media questo può andare bene per te.

Ti ricordo però che se stai comprando un barbecue per cucinare per tante persone è meglio se ti butti su qualcosa di più professionale e pratico, che ti permetta dimensioni maggiori e una modalità di cottura più semplice.

Non dimentichiamoci poi della bella figura che senza dubbio vorrai fare con i tuoi ospiti: un metodo di cottura come questo, con il rischio di fiammata alta e quindi di bruciare la carne, ti farebbe correre il grosso rischio di andare incontro a un fallimento totale!

- ## Barbecue a gas con pietra ollare

La pietra ollare è una salutare alternativa alla cottura sulla griglia classica, consente infatti di cucinare in modo leggero e dietetico. È un materiale litico di colore verde scuro, costituito per lo più da rocce talcoso-cloritiche e/o serpentinose in varietà compatte.

La sua lavorabilità e l' alta resistenza al fuoco la rendono ideale non solo per la costruzione di stufe e forni, ma anche per utensili da cucina, come piastre e pentole.

La piastra viene posizionata sopra ai bruciatori, ha uno spessore di almeno 2 cm e, se usata sulle braci come alternativa alla griglia, è solitamente provvista di una intelaiatura metallica per renderla stabile sul fuoco e di manici per poterla muovere.

TUTTAVIA …I barbecue in pietra ollare hanno più o meno gli stessi problemi dei barbecue con la piastra in ghisa.

La pietra ollare ha il solo pregio che ti permette di cucinare senza aggiungere grassi e olio, ed è quindi più sana.

Ma per il resto porta tutti gli svantaggi che abbiamo visto finora, più molti altri:

- l'accensione è lenta

- **ci impiega molto a scaldarsi**
- lo shock termico da caldo a freddo può portare grossi danni alla pietra.
- **Anche questa è molto delicata, ha bisogno di essere curata e necessita di una manutenzione molto lunga e minuziosa:**
- Devi lavarla accuratamente con acqua salata e asciugarla con cura.

NON puoi usare nessun tipo di detersivo, devi ungerla con olio d'oliva e tenerla unta per un tempo non inferiore alle 24 ore, e asciugare l'olio in eccesso con carta assorbente.

Se si usa il fornello a gas devi usare uno spargifiamma.

Alla fine devi lasciare raffreddare la piastra e NON puoi gettare mai acqua fredda sulla piastra per raffreddarla, altrimenti si rompe.

Anche con la pietra ollare infine si mescolano i sapori.

Quando scegli la pietra ollare?

Se vuoi una cottura dietetica e leggera in primo luogo.

Senza dubbio questo metodo di cottura è in grado di garantirti una maggiore leggerezza di ciò che cucini rispetto alla cottura alla brace, con l'affumicatura o sulla griglia, anche se non è LA cottura PIÙ SANA in assoluto.

Anche qui, se stai cercando qualcosa che non ti garantisca prestazioni particolarmente elevate e se le pulizie post pranzo (o cena) non ti spaventano: così come la pietra lavica, la pietra ollare ha bisogno di molta cura, attenzione e manutenzione poiché è un materiale molto delicato.

- **Barbecue a gas con piastra in ghisa**

Considerata l'alternativa più valida alla griglia, in realtà la ghisa ha una serie di aspetti negativi sottovalutati in gran parte.

L'aspetto negativo più importante di questo tipo di barbecue è che assorbe i grassi durante la cottura e li rilascia.

La ghisa quando si riscalda assorbe le particelle di grasso della carne nei pori.

Quando si raffredda questi pori si richiudono, trattengono il grasso, e lo rilasciano quando la piastra viene usata di nuovo, direttamente sugli alimenti che stai cucinando.

I sapori si alterano anche durante la cottura, quindi se cucini il petto di pollo dopo la salsiccia o le verdure dopo la carne alla fine hai i sapori alterati e mescolati tra loro.

Per questo nemmeno una pulizia maniacale, dopo un certo tempo e un certo numero di alimenti cucinati con la piastra in ghisa, potrà mantenere integro il sapore della roba che cuoci.

Un paio di cose che devi sapere sulla ghisa

Prima di parlare più a fondo delle piastre in ghisa è importante che tu conosca un po' di cose che in molti non raccontano su questo materiale, su come si è arrivato a usarlo e su come poi si è evoluta la situazione.

Ora non spaventarti però!

Non voglio annoiarti con un lungo trattato di storia, ma davvero ritengo che per valutare davvero l'acquisto di una piastra in ghisa, sapere certe cose è di vitale importanza.

Innanzitutto devi sapere che le piastre per i barbecue hanno iniziato a essere costruite sia in acciaio che in vari materiali, e per molti anni il materiale più semplice per lavorare è stata proprio la ghisa, che ha preso piede più degli altri materiali (parliamo degli anni '80).

A un certo punto però è successo che la ghisa ha iniziato a essere troppo costosa.

In più, se prima le piastre andavano bene qualsiasi fosse l'aspetto estetico della superficie, a metà degli anni '80 hanno iniziato a chiedere delle finiture estetiche maggiori.

Col fatto che iniziava oltre a essere costosa, a essere anche difficile da rendere esteticamente bella, si è iniziato a lavorare la ghisa con delle iniezioni di piombo, che la rendevano più economica e bella.

La quantità di piombo inserita non era controllabile, né controllata, e sono state costruite piastre in ghisa con concentrazioni troppo alte: nel '93 una legge ha vietato la ghisa per i prodotti alimentari.

Dalla fine degli anni '80 e poi definitivamente con questa legge del 1993, con questa svolta hanno preso piede vari altri materiali in lega di acciaio ed è stata abbandonata la ghisa.

Perché scegliere un barbecue in ghisa?

Senza dubbio se non devi cucinare troppi cibi diversi l'uno dall'altro, e non ti parlo solo di pesce o carne e verdure, ma anche di carni diverse tra loro, ad esempio il pollo e le salsicce.

Questo vuol dire che se devi cucinare il pesce oltre alla carne, o delle verdure, non puoi cucinarle assieme perché se no mischi i sapori (immaginati cucinare un pollo che sa di costicine, o di salsicce, e così per le verdure …), e a lungo andare comunque i sapori e gli odori si mischieranno.

Se hai molto tempo e voglia di stare davanti al fuoco a cucinare: con la piastra in ghisa c' è un'elevata dispersione di gas nell'utilizzo e, anche con questo tipo di barbecue devi mettere in conto una quantità di tempo non indifferente per cucinare, quindi sai che non puoi dedicarti ad altro.

Più spendi e meno spendi!

Per pulire e mantenere pulita la ghisa occorre tenere periodicamente un lungo e minuzioso procedimento di pulizia chiamato "precondizionamento" per proteggerla dall'attacco della ruggine e renderla antiaderente in fase di cottura.

Se stai cercando qualcosa che non ti faccia spendere troppo puoi facilmente trovare sul mercato barbecue con piastra in ghisa a prezzi accessibili.

Ma ti svelo un segreto, un grande segreto.

Purtroppo con questi prodotti molto più che con altri vale tantissimo la regole che "meno spendi e più spendi".

In termini sia di soldi che di tempo.

Mi spiego meglio: la ghisa è già di per sé un materiale molto poroso, che si spacca e si rovina facilmente e che assorbe molto gli odori e i sapori.

Acquista un barbecue a basso costo e avrai, garantito al 100%, uno dopo l'altro questi problemi in fila:

- **Bisogno di manutenzione continua alla piastra e agli altri componenti del barbecue che si romperanno facilmente;**

- Garanzia di due anni che in questi casi è come non averla (con certi barbecue te ne servirebbe una da dieci anni almeno!);

- **Componenti in acciaio spacciato per inossidabile che poi si arrugginiscono alla prima pioggia perché NON sono in VERO inox;**

- Ulteriori spese che si andranno a sommare all'acquisto iniziale poiché una volta scaduta la garanzia stai sicuro che il tuo barbecue avrà altri problemi per i quali dovrai spendere dei soldi, dai bruciatori che si rompono alla manopola di accensione in plastica che si squaglia;

- **Piastra in ghisa o in ollare che si rompe con gli sbalzi di temperatura;**

- Bruciatori che si rompono, si danneggiano o che si sporcano facilmente perché ad esempio nel caso di quelli a gas senza pietra lavica e con la griglia, sono coperti da una lamiera che però non li protegge dal grasso che cola;

- **Piastre che alla prima bolla di gas "fanno il botto" perché non hanno la termocoppia di protezione;**

  (Ok, questa te la spiego un attimo. Il 99% dei barbecue tradizionali non ha la termocoppia di sicurezza che blocca la fuoriuscita del gas se un colpo di vento dovesse spegnere la fiamma perché sono certificati per l'esterno e quindi la fuoriuscita di gas non crea problema perché va fuori in ambiente. Il problema sta nella bolla di gas che si crea sotto il barbecue e quando si riaccende fa un botto e c'è il rischio che rilascino fiamme alte intorno al barbecue. Probabilmente non farai piu' un barbecue fino alla fine della stagione a causa della paura che avrai preso per il botto,la fiammata e la piastra che si è alzata di 3 centimentri)

- Alimenti cucinati male e lentamente perché i bruciatori tubolari classici generano delle linee di calore molto alte sulla piastra ma a distanza di pochi centimetri la piastra è fredda, e gli alimenti di conseguenza sono freddi o crudi, per cui sei costretto a stare davanti al barbecue e ogni 30 secondi spostare gli alimenti.

- **Pollo che sa da salsiccia, o pesce che sa da costicine già dopo la prima volta che usi il barbecue, poiché sia la ghisa che la pietra ollare sono materiali molto porosi che assorbono gli odori;**

- Dovrai fare una gran fatica a pulire tutto perché si incrostano e assorbono lo sporco molto più facilmente;
- **Rotture di scatole assicurate con i vicini perché fanno un sacco di fumo;**

Barbecue a gas con piastra in ghisa smaltata

Prima dimenticavo di dirti che il problema della ruggine può rovinare rapidamente la piastra in ghisa, e provocare l'attaccamento dei cibi sulla piastra. I modelli in ghisa possono compensare in qualche modo a questo difetto.

La ghisa smaltata ha il vantaggio principale di avere un prezzo abbordabile, ma anche questo materiale è di natura micro-porosa e ha delle microfessure.

Il problema principale è proprio che la smaltatura si spacca e crea delle micro fessure, quindi si ritorna alla situazione della ghisa: avrai un piatto di cottura che si ossida rapidamente e col problema della porosità, in più i succhi di cottura potrebbero fuoriuscire ed entrare nelle microfessure per poi scagliare lo smalto sul cibo.

Quando scegli un barbecue con piastra in ghisa smaltata?

In buona sostanza: quando non te ne frega niente se ciò che mangi è buono e sano!

Perché questo?

Perché come ti dicevo prima, la ghisa smaltata già dopo pochi usi, anche se è di buona qualità, inizia a spaccarsi con gli sbalzi di calore forte, e spaccandosi ritorna a essere porosa come la ghisa "normale".

Ma con un problema in più , e cioè che le micro particelle di smalto che si spaccano, si attaccano al cibo, entrano nella carne e contaminano quello che mangi.

A lungo andare la ghisa smaltata non è affatto salutare.

Ovviamente ha il vantaggio di costare poco … se per te è un vantaggio spendere poco per una cosa che ti danneggia!

Anche qui, quando hai un barbecue in ghisa smaltata per limitare i danni devi mettere in preventivo un bel po' di tempo da passare per manutenerla, pulirla frequentemente con olio e carta assorbente, e fare attenzione che non si danneggi troppo.

- **Barbecue a pellet**

Esistono due tipi di barbecue a pellet: quelli classici e quelli pirolitici.

I primi funzionano come le stufe classiche a pellet, e a confronto con altri combustibili come la legna, il gas o il carbone hanno il vantaggio che grazie al suo alto potere calorifico la griglia si riscalda velocemente con una modesta quantità di pellet e il calore si mantiene a lungo.

Rimane il problema del fumo che fa il pellet così come per la carbonella, oltre che della pulizia, che seppure un processo più semplice rispetto ai barbecue a legna o carbonella, è comunque noioso pulire la cenere, non trovi?

I barbecue pirolitici funzionano col sistema della pirolisi: in questo modo si ottiene un fuoco che non sviluppa fumo e che lascia come residuo carbone vegetale.

Questo barbecue ti consente di utilizzare oltre al pellet o al cippato anche rami di potatura di molte specie.

Più pratico e sicuro di un tradizionale barbecue a gas o a legna, in realtà non elimina del tutto il problema di dover poi pulire tutto facendo fatica, una volta usato.

Un po' di chiarezza: griglia o piastra?

Qui è una bella battaglia. Meglio la piastra o meglio la griglia per cucinare?

Mi spiace dirti che a volte, a causa della scarsa qualità della piastra, del materiale scadente o comunque poco adatto a cucinare, e la griglia che comunque porta degli svantaggi pratici, la scelta sta solo nell'accontentarsi della meno peggio.

Innanzitutto la griglia viene usata in tutti i barbecue classici che si alimentano a legna e carbonella, e in quelli a gas .

In molti modelli di barbecue elettrici si cucina tramite la griglia di acciaio.

Questo perché la cottura alla griglia richiede temperature molto elevate, soprattutto nella cottura diretta (direttamente sulla fonte di calore, che a differenza della cottura indiretta è più adatta per i cibi che non superano i 25 minuti di cottura).

Il vantaggio più evidente della cottura alla griglia è la scarsa quantità di grassi: infatti, oltre a non richiedere molto olio o burro, il grasso già presente negli alimenti tende a colare.

Il problema è che questi grassi e olii del cibo colano finendo spesso sui bruciatori o sulle braci: il fatto che sia una cucina poco salutare deriva proprio dalle gocce di grasso che colano sui bruciatori (o sulla carbonella) ad alta temperatura e fanno un fumo che contiene delle sostanze chiamate idrocarburi policiclici aromatici, che sono sostanze tossiche.

Inoltre, l'alimento è cotto su una graticola preriscaldata da una sorgente di calore a più di 1000 gradi, da braci prodotte per combustione del legno, o da altri supporti come pietra lavica o carbonella resi incandescenti da un combustibile come il gas.

La trasmissione di calore nella grigliatura avviene principalmente per irraggiamento .

Controllare la temperatura di cottura sul barbecue alla griglia è molto difficile, con la conseguenza che provocare bruciature localizzate o diffuse dei cibi è molto più semplice.

Studi recenti dall'università della California si sono concentrati sul grado di cottura e il livello di carbonizzazione della carne, suggerendo un rischio più elevato per chi mangia abitualmente carni cotte ad alte temperature, come ad esempio alla griglia.

Tutto questo fa sì che la cucina alla griglia con i barbecue tradizionali sia dal punto di vista salutare e pratico decisamente più svantaggiosa rispetto a quella alla piastra.

Perché anche dal punto di vista pratico?

Perché ovviamente il grasso che cola fuori e giù dalla griglia, oltre a fare un gran fumo che impuzzolentisce te e i tuoi ospiti e disturba i vicini … sporca anche dappertutto!

Passiamo alla piastra: perché a volte è quasi peggio della griglia?

Per tutti i motivi che abbiamo visto anche prima parlando dei vari tipi di barbecue, e cioè il materiale con cui sono fatte!

Torniamo un attimo indietro.

Le piastre sono fatte in:

- Ghisa
- Pietra ollare
- Ghisa smaltata
- Acciaio inox
- Falso acciaio inox

- La ghisa, abbiamo visto, è un materiale molto poroso ed è vietata nelle cucine dei ristoranti dal '93.

  I pori che sono sulla superficie della ghisa si aprono col calore e permettono l'ingresso alle microparticelle di cibo, olio e grasso nel momento in cui la usi. Raffreddandosi poi, questi pori si richiudono e trattengono tutto ciò che hanno assorbito, facendo sì che già al secondo utilizzo gli odori e i sapori dei cibi si mescolino.
  A lungo andare queste microparticelle di grasso e di cibo trattenute nella piastra si decomporranno diventando parti di muffa.

  Per questo motivo la ghisa ha bisogno di essere pulita molto e molto a fondo, quindi richiede anche una grande manutenzione.

- La pietra ollare è anch' essa un materiale poroso, e soprattutto molto delicato e incline a rompersi.
  Ha gli stessi problemi della ghisa e necessita di una manutenzione anche più elevata perché con gli sbalzi di calore tende a rompersi anche dopo pochi utilizzi.
  Anche questa trattiene gli odori e i sapori dei cibi.

- Se il problema della ruggine può rovinare rapidamente la piastra in ghisa, e provocare l'attaccamento dei cibi sulla piastra, i modelli in ghisa possono compensare in qualche modo a questo difetto.

La ghisa smaltata ha il vantaggio principale di avere un prezzo abbordabile, ma con il tempo la smaltatura si spacca e crea delle micro fessure.
Quindi avrai un piatto di cottura che si ossida rapidamente, e i succhi di cottura potrebbero penetrare nelle microfessure per poi scagliare lo smalto sui cibi che stai cucinando.

- L'acciaio inox, se appartenente alla famiglia dell'inox austenitico (AISI 304 o 316), ti garantisce eccellente resistenza alla corrosione, igienicità, facilità di pulizia, e inoltre non ha bisogno di ulteriori rivestimenti. È senza dubbio uno dei migliori materiali per le piastre, ed è usato in tutte le migliori tecnologie di cottura dei ristoranti. Per la ristorazione ci sono anche dei Super-acciai, che garantiscono delle Ultra prestazioni sulla cottura per contatto, altri per la cottura di carne con l'osso, oppure per super prestazioni di tempo, ecc.
- Falso acciaio inox: come può essere un acciaio inox un "falso inox"? Semplice, lo è se NON è un inox austenitico.

Ci sono 5 tipi di acciaio inox:

- **austenitico (AISI 304, 316, e più in generale tutti quelli col 3 davanti)**
- **martensitico (AISI 410, 416 e 420)**
- **ferritico (AISI 409 e 430)**
- **duplex, acciai Bimetallici o Trimetallici, acciai cromati e acciai induriti** (questa categoria non viene quasi mai usata ed è semi sconosciuta anche dagli stessi produttori di acciaio. Io ho iniziato ad usarli nel '95 per costruire proprio le piastre per i ristornati. Questi super-acciai per questioni pratiche non prenderò in considerazione in questa guida.
- **acciaio della serie 200, senza Nichel**

Tutte le categorie di acciaio inox che non sono austenitici NON riportano i vantaggi e i benefici che caratterizzano l'acciaio inox: resistenza alla corrosione, anti ruggine, facilità di pulizia, resistenza agli sbalzi di calore.

9 volte su 10, anzi direi 10 volte su 10, se stai acquistando un barbecue in acciaio inox che costa poco è in falso inox.

Per testarlo ti insegno un trucchetto, il "trucco della calamita".

Appoggia un magnete al tuo barbecue in “acciaio inox”… se si attacca non è un buon segno: vuol dire che non è vero acciaio inox!

L'acciaio inox della serie 200 è un acciaio senza Nichel e anche loro insensibili alla corrosione, solo che hanno una debolezza più che altro strutturale.

Diventano strutturalmente deboli e quindi si marciscono più facilmente rispetto all’acciaio inox 304 o 316 18/10.

Il trucco della calamita non funziona su alcuni Super-Acciai perchè ne esistono di inossidabili che attirano il magnete, ma non essendo usati nei barbecue è inutile che ne parli.

La tabella comparativa

Per facilitarti ancora di più la vita e la scelta del migliore prodotto possibile, ho compilato una tabella comparativa di tutti i modelli di barbecue sul mercato.

Eccola, te la riporto qui sotto:

Barbecue a gas con piastra in acciaio inox		barbecue a gas in pietra ollare	barbecue a gas con piastra in ghisa o ghisa smaltata	barbecue a gas con griglia superiore e/o roccia lavica	Barbecue a roccia lavica con griglia superiore	Barbecue a carbonella con griglia superiore		
pronto in 8 minuti						X		1 ora per preparare la carbonella
pulito in 5 minuti		X	X	X	X	X		1 ora per pulire la piastra o la griglia
non si usa olio. Zero fumo. Il cibo non attacca		X	X	X	X	X		fa molto fumo
non si usa olio, l'acciaio inox non assorbe il grasso. Si possono cucinare piu' cose contemporaneamente		X	X					le gocce di grasso vengono assorbite dalla ghisa o dall'ollare e rilasciate su altri cibi ed alterano il gusto. La ghisa smaltata non è perfetta, (riduce solo il problema)
				X	X	X		le gocce di grasso cadono sulla brace o sul bruciatore di gas ed alterano il gusto
Non si carbonizza niente, si puo' cucinare tutti i giorni				X	X	X		non è salutare, si formano composti organici carbonizzati
la cottura è veloce. Chi cucina puo' stare assieme alla famiglia o agli invitati			X	X	X	X		chi cucina si sacrifica mentre gli invitati mangiano in compagnia
altissimo rendimento termico. Con una bombola da 5 kg si cucina per 30 volte		X	X	X				grande dispersione di gas
il cibo è completamente isolato dall'impianto a gas				X				il cibo viene avvolto dalla combustione del gas e il sapore non è buono

Come vedi puoi trovare delle problematiche in quasi tutti i tipi di barbecue, che vanno dal tempo che ci impieghi per essere pronto a cucinare a quanto è salutare il metodo di cottura che quel barbecue usa.

Il barbecue professionale con piastra in acciaio inox, del quale abbiamo finora parlato molto poco, è l'unico che ti permette di spazzare via in un colpo solo TUTTI i problemi dei barbecue tradizionali.

Sei stanco di sacrificare le tue giornate davanti al barbecue a cucinare per tutti i tuoi ospiti che nel frattempo si divertono e passano la giornata in compagnia?

Il barbecue in acciaio inox è l'unico prodotto che ti permette di essere pronto per cucinare in pochi minuti e di pulirlo in 5 minuti ,senza nè fumo nè odori e senza che i gusti del cibo si mescolino. Naturalmente devi essere sicuro del tipo di acciaio e come sono stati posizionati i bruciatori sotto la piastra.

Se i bruciatori sono troppo vicini o ad una distanza sbagliata bruciano tutto o lessano tutto.

Inoltre la piastra deve essere assolutamente rinforzata con dei rinforzi che descrivano dei rettangoli cosicchè possano funzionare anche da camera di combustione e possano dirigere l'aria calda parallelamente ai bruciatori. Praticamente se hai i bruciatori messi per lungo anche i rinforzi devono essere messi per lungo, per far uscire l'aria per lungo.

I 9 grossolani errori da non fare mai quando scegli un barbecue

Quali sono gli errori più gravi che puoi commettere nel momento in cui devi acquistare un barbecue?

Ci sono alcuni accorgimenti importanti che vanno presi in fase preventiva dell'acquisto e che la maggior parte delle persone che devono acquistare un barbecue NON prendono, trovandosi poi sistematicamente delusi dalle centinaia di euro che hanno speso.

Mettiamo che in questo momento tu ti stia recando al negozio per comprare il tuo barbecue, o che sia davanti al tuo PC e abbia deciso di fare il tuo acquisto online… Cosa devi assolutamente sapere?

Quali sono gli atteggiamenti da evitare assolutamente?

Sono 9 gli errori più grossolani che si commettono e sono quelli che sto per elencarti adesso.

1- Fidarsi di chi offre il prezzo più basso

Ne abbiamo già parlato anche sopra, e soprattutto quando compri un barbecue non devi assolutamente cercare di spendere il meno possibile, perché corrisponde a

spendere di più.

Ti faccio un piccolo esempio, per quanto riguarda i barbecue in acciaio inox e cioè quelli che produco io.

Ti consiglio di leggere attentamente questo breve paragrafo, perchè la cosa che ti vado a mostrare adesso ti svelerà anche per quale motivo i miei barbecue costano di più rispetto agli altri in acciaio inox.

Esistono diverse tipologie di acciaio inox, divise in quattro categorie, classificate secondo la loro struttura molecolare. tutte e 4 sono sotto la voce “acciaio inossidabile” ma con caratteristiche ben diverse.

L’acciaio “inox”, abbreviazione di “inossidabile”, è un metallo composto da vari elementi: quello principale è il ferro, che è la base dell’ acciaio inossidabile, e in quantità minori si trovano nichel, cromo e molibdeno.

Le differenze tra l’acciaio inox e l’acciaio al carbonio, chiamato impropriamente “ferro”, stanno nelle proprietà di resistenza meccaniche e di corrosione.

Grazie alla presenza del Cromo, l’acciaio inox a differenza del “ferro”, non si arrugginisce né si corrode.

Ti ricordo quali sono le 5 tipologie di acciaio inox, di cui abbiamo parlato anche sopra:

1. austenitico (AISI 304, 316, e più in generale tutti quelli col 3 davanti)
2. martensitico (AISI 410, 416 e 420)
3. ferritico (AISI 409 e 430)
4. duplex e super-acciai
5. acciaio non pregiato della serie 200

L’acciaio inox ferritico si infragilisce con l’abbassarsi della temperatura, riducendo la resistenza meccanica, aumentando la durezza e la fragilità.
Si può ben dire che questa tipologia di acciaio inox, pur essendo sempre “acciaio inossidabile”, è quella che in minor misura riporta i benefici dell’acciaio inox.

Può essere considerato il più “commerciale”, proprio perché è quello di qualità inferiore. Difatti l’AISI 409 e 430 (le due tipologie di inox ferritico) tendono a fare la ruggine nel tempo.

L’AISI 304 è quello più conosciuto, utilizzato nelle pentole, nei lavelli da cucina, e più in generale di uso alimentare (cappe, cucine, posate, ecc.).

Bene, l’acciaio inox 18/10 è esattamente un AISI 304, dove il 18 sta a indicare la percentuale di Cromo e il 10 indica la percentuale di Nichel presente nella lega.

La stragrande maggioranza dei barbecue in acciaio inox sono con la piastra o la griglia in ferritico 430, e sono molto più economici proprio perché NON sono resistenti alla corrosione, alla ruggine, sono più fragili e di qualità molto più bassa.

Oppure sono AISI senza nichel, che è molto più economico, ovvero gli acciai della serie 200 e non attirando la calamita possono vendertelo come aisi 304, tanto tu non te ne puoi accorgere se non fai dei test speciali.

Questo vuol dire che se hai comprato un barbecue in acciaio inox perché magari vuoi portartelo al mare, o in barca per fare un po’ di carne alla griglia, ti si arrugginisce in poco tempo.

Vuol dire anche che se piove all’improvviso, e tu sfortunatamente l’hai lasciato anche solo leggermente esposto all’acqua, ti si ossida e ti fa la ruggine su tutta la piastra.

Vuol dire che se per una svista qualsiasi ti cade dell’acqua sopra e tu non te ne accorgi, il tuo barbecue in acciaio inox economico va … a farsi friggere!

Bell’investimento!

Se ci pensi è una mezza truffa.

Per questo motivo il mio consiglio è di non fidarti mai dei produttori di barbecue che spacciano il loro prodotto come “Leader di mercato a basso prezzo!”.

2- Ascoltare i “fanatici della carbonella”

Abbiamo parlato abbondantemente della carbonella nel primo paragrafo, ma il succo del discorso è questo …

Se hai ospiti a casa non puoi star là davanti al barbecue e renderti impresentabile.

Se ascolti uno che ti dice “il barbecue a carbonella è il migliore che tu possa comprare!” non ti dirà anche che ci impieghi un’ora per accenderlo, che fa un sacco di fumo, che sporca, che è difficile da usare perché hai la fiamma libera e che devi litigare con amici, moglie e parenti per chi lo pulisce dopo.

Per non contare le baruffe coi vicini a cui vai incontro.

Per questo, io ti consiglio vivamente di ponderare bene il tuo acquisto se sei stato consigliato da un fan della carbonella.

Ovviamente questa potrebbe essere per te un’occasione di scoprire che forse hai un’ amore per la carbonella e per la carne alla brace e che ami stare davanti al fuoco e sotto il fumo tutto il giorno mentre i tuoi ospiti sono a tavola, ma… chi lo sa, meglio non rischiare a mio avviso.

Se un fan della carbonella cercherà di convincerti che è quello di cui hai bisogno, tu dovrai rispondere che …

“ciò di cui ho bisogno è qualcosa di pratico, che si accende in pochi minuti, che si pulisce facilmente e che mi permetterà di cucinare per almeno più di 3 o 4 persone senza passare tutto il giorno davanti al fuoco a impestarmi di fumo!”

Beh, se è questo quello che vuoi, io una soluzione per te ce l’ho, ma prima voglio finire questo breve elenco, quindi passiamo subito al punto 3.

3- Arrivare in punto vendita o al momento dell’acquisto, senza le informazioni necessarie

Ed eccoci qui in negozio, che dobbiamo comprare un barbecue, e a momenti non sappiamo nemmeno la differenza tra una macchina con pietra lavica e senza pietra lavica!

Non è raro che chi deve acquistare un barbecue si trova completamente spaesato, a dover perdere un sacco di tempo per raccattare informazioni qui e lì su Internet e fuori, senza sapere nemmeno se sono fonti attendibili.

E così ha di fronte a sé sostanzialmente 3 strade:

- **Tirare il braccio della slot machine e sperare che quello per cui ha speso così tanti soldi è il barbecue adatto davvero alle sue esigenze**
- Fidarsi di uno svogliato addetto alle vendite, che ha il solo obiettivo di appioppare perché magari prende una piccola commissione sul suo piccolo

stipendio (e in caso contrario non ha nessun interesse a seguirti e a consigliarti, e a volte poveretto non è nemmeno colpa sua perché non gli è stata fatta la formazione giusta)

- **Pregare che quell'apparecchio che ha comprato a così poco prezzo non dia troppe noie per i primi due anni e che tenga duro dopo che non sarà più coperto dalla garanzia**

E se ci pensi non è proprio un bel panorama che hai davanti.

Quello che mancava in questo settore era proprio una Guida Definitiva all'acquisto del barbecue, che permettesse alla gente che deve ancora spendere i propri soldi di avere delle linee guida da seguire.

Invece cosa fa il 99,99% delle aziende che vendono barbecue? Danno cataloghi coi prodotti e regalano un sacco di ricette piene di salse per mascherare il sapore , per cucinare la carne e il pesce da replicare col barbecue che comprerai… sempre che non si rompa ogni tre per due!

- **Sottovalutare l'impegno e la fatica di fare una grigliata**

Nel tuo immaginario una domenica con gli amici a fare la grigliata nel tuo giardino è un momento di convivialità dove tutti se la spassano, ridono e bevono in compagnia?

Benissimo, è giusto che sia così ed è così che deve essere.

Ma per fare in modo che sia così devi PREVENTIVAMENTE non sottovalutare il "nemico": e per nemico intendo tutti quei barbecue che NON ti permetteranno di passare una giornata come quella che immagini.

E quindi, hai ospiti a casa? Vuoi un minimo partecipare alla grigliata e quantomeno sederti a tavola con gli altri?

Non hai voglia di passare ore davanti al fuoco a impuzzolentirti di fumo e sacrificarti per tutti gli altri?

Allora scordati la carbonella, la cottura a legna e tutti quei metodi di cottura che sono lunghi e col rischio di fiammate alte.

Vuoi fare una figura spettacolare con i tuoi ospiti, farli mangiare come mai avevano mangiato prima e contemporaneamente prendere parte tu stesso al tuo trionfo gustando ciò che hai cucinato?

Allora i materiali tradizionali troppo porosi, come la ghisa o la pietra ollare, i materiali troppo fragili che si spaccano come la pietra lavica o la ghisa smaltata non fanno per te.

Hai davvero intenzione di passare il post grigliata, dopo che sarai stanco dalla giornata., a grattare griglie e piastre, a impregnarti di aceto e acqua calda e scrostare il tuo barbecue dal grasso delle salsicce?

Se così non è allora sappi che dovrai evitare, oltre ovviamente alle braci e carbonella, i barbecue a gas con le piastre in pietra ollare, quelli con la pietra lavica e quelli con la ghisa.

- **Lasciarsi guidare solo dall' aspetto estetico e dal design**

Tante volte, quando la parte della "ragione" ci manca, ovvero non sappiamo per cosa un modello si distingue da un altro, quale è migliore di quale altro eccetera, ci facciamo guidare dall'estetica.

E certamente anche l'occhio vuole la sua parte, per carità.

Ma purtroppo è una vecchia e dolorosa storia quella delle apparenze che ingannano.

Quando si parla di barbecue le finiture estetiche, i colori, le placcature e le forme, servono letteralmente a nascondere prestazioni mediocri, a volte assolutamente scadenti.

Qualche produttore propone al mercato addirittura pezzi di design che però non sono nient'altro, perché non sono assolutamente adatti a garantire una buona riuscita.

6- Riporre fiducia solo nel grande marchio perché "lo consigliano tutti"

Il grande brand serve a ispirare fiducia in chi compra, nient'altro. Coca Cola è forse più sana, o più buona della Ben Cola, della Pepsi o della Virgin Cola? E chi può dirlo, è soggettivo.

Eppure tutto il mondo compra Coca Cola perché è nella mente delle persone la "cosa vera", quella che non ti tradirà mai, la bevanda storica per eccellenza.

La stessa identica cosa vale per i barbecue. Ci sono alcune marche, non facciamo nomi, che hanno alle spalle tanto di quell'eccezionale lavoro di marketing e un'attività così ben radicata da essere diventati punto di riferimento nel settore dei barbecue.

Esistono modelli che da tanti vengono considerati le Ferrari del barbecue, eppure … siamo sicuri che si adattino alle TUE specifiche esigenze?

Ritorniamo un attimo indietro…

“ciò di cui ho bisogno è qualcosa di pratico, che si accende in pochi minuti, che si pulisce facilmente e che mi permetterà di cucinare per almeno più di 3 o 4 persone senza passare tutto il giorno davanti al fuoco a impestarti di fumo!”

Un barbecue di marca esaudisce **questi tuoi specifici desideri**, o tutela solo il bisogno di sentirti al sicuro e tutelato grazie a un grande nome già conosciuto?

7- Non controllare la garanzia e cosa ti garantisce la garanzia:

Uno dei problemi fondamentali dei barbecue è il tipo di garanzia che offrono.

Ovviamente troverai tanti tipi di formule diverse e tutte bene o male abbastanza personalizzate, ma in genere devi stare attento a due cose:

- Stai attento alla durata della garanzia

Se la garanzia è di due anni, o di quattro anni, 9 volte su 10 è troppo corta.
I barbecue non professionali hanno continuo bisogno di manutenzione, anche e soprattutto dopo molti anni e soprattutto se si tratta di materiali come la pietra ollare, la pietra lavica o la ghisa.

Per non parlare dei barbecue in falso acciaio inox che dopo qualche anno, quando la garanzia e bella che scaduta, si arrugginiscono e iniziano a fare la muffa, e tu ti ritrovi col tuo bel barbecue che credevi in inox resistente alla corrosione, che puoi solo che buttarlo via!.

- Stai attento a COSA è in garanzia

Quello che succede più spesso è questa scenetta che adesso ti racconto:

Tu arrivi al negozio, scegli il barbecue e chiedi della garanzia. Il venditore ti rassicura dicendoti: “Abbiamo una garanzia di 24 anni su questi barbecue”

Beh, 24 anni sono davvero tanti, quindi ti sembra decisamente una ottima garanzia e lo compri.

A quel punto però succede che dopo un paio di mesi ti si rompe un bruciatore, oppure la maniglia di un cassettino, oppure il tasto dell’accensione. Così lo fai presente al negozio ma loro di tutta risposta ti dicono: “Mi spiace, signore, ma quell’ accessorio non è coperto dalla garanzia!”

Questo perché prima di comprarlo non ti sei accertato che la garanzia fosse totale, ma questo perché non sapevi nemmeno che potessero esserci questi tipi di fregature.

Ci sono garanzie che durano tantissimo, e poi magari ti danno la garanzia solo su alcuni componenti.

Oppure c'e anche il caso che ti danno una garanzia su tutto, ma se per sbaglio la piastra o la griglia si piega o si spacca non te la passano lo stesso in garanzia.

Perchè questo ?

Perchè la griglia o la piastra sono troppo sottili e se tu segui alla lettera le indicazioni del manuale, che è impossibile , allora tutto funziona bene.

Ma se ti sei dimenticato la potenza troppo alta per qualche minuto in piu' o la carne era leggermente fredda e la piastra si imbarca...

Beh caro amico, purtroppo è colpa tua e la garanzia salta, per cui ti devi comprare il ricambio e questo problema è molto frequente, ma fa vendere molti ricambi.

Basterebbe fare la piastra o la griglia rinforzata e un po' piu' grossa e non ci sarebbero piu' problemi.

8- Non pensare a dove lo puoi usare

Ok, d’accordo, il barbecue si usa generalmente all’esterno e non all’interno.

Ma ci sono una serie di fattori da considerare prima, come ad esempio la grandezza del balcone o del giardino, la presenza dei vicini, il regolamento condominiale ecc …

Mettiamo che tu abbia dei vicini particolarmente puntigliosi e … rompiscatole

Fare anche una piccola grigliata con un barbecue tradizionale a gas (per non parlare di quello a legna o a carbonella) sarebbe praticamente impossibile per la quantità di fumo che emetti.

A quel punto dovresti pensare preventivamente a cercarne uno che possa darti il beneficio specifico di poter cucinare liberamente sul terrazzo o in giardino senza dare fastidio ai vicini, e quindi ti ci vorrebbe una macchina che non fa fumo.

L’opzione alternativa sarebbe ripiegare su una griglia elettrica di quelle portatili, che va benissimo per carità, ma non ti garantirà di certo una grigliata saporita, oltre al

fatto che se siete magari in 4 o 5, sarebbe totalmente impossibile mangiare assieme.

9- Pensarlo come strumento occasionale e non quotidiano

Quando pensi al barbecue a cosa pensi?
Carne alla griglia, carne alla brace … al massimo grigliata di pesce. Ma comunque ci pensi come a un qualcosa da usare solo occasionalmente e in genere solo d'estate, al massimo in primavera.

Per molti sarebbe inimmaginabile pensare di stare fuori al balcone in inverno a grigliare carne, e in fondo è normale che sia così, soprattutto in quei posti dove le temperature sono più rigide.

Ma hai mai pensato alla possibilità di trovare una macchina fatta di un materiale talmente resistente, talmente professionale e talmente facile da usare da potersi integrare perfettamente nella tua cucina e andare a sostituire quasi i fornelli classici?

I migliori modelli di barbecue hanno quattro o cinque fornelletti. Puoi cucinare la pasta, il caffè, far bollire l'acqua e fare sughi in padella.

Hai mai pensato di poter cucinare sulla piastra cose come dolci, crepes, frutta caramellata, verdure, o addirittura la pizza? Consumando meno che in cucina e avendo un risultato migliore?

Insomma, se avessi la possibilità di avere a casa un barbecue (non necessariamente a incasso, ma anche i barbecue a carrello) che non usi più solamente due o tre volte all'anno, ma che puoi usare ogni singolo giorno dell'anno senza il rischio che si rovini e senza consumare spropositi?

Tutto questo ti è sembrato impossibile finora, lo so, perché cucinare sulle piastre tradizionali vuol dire fare un sacco di fumo e odore, avere sapori mescolati tra di loro e soprattutto dover sprecare tempo e fatica a pulirle.

Ma tutti questi problemi con una piastra in acciaio inox di quelle professionali (vero acciaio inox 18/10 o inox 18/10 trattato termicamente) sparirebbero in un colpo solo.

Se stai cercando un materiale di cottura che ti permette di non sacrificarti a grigliare per tutto il tempo, di cucinare SENZA OLIO qualsiasi tipo di alimento in maniera veloce e semplice, mantenendo i sapori perfettamente integri e soprattutto che dopo che lo hai usato lo pulisci in soli 5 minuti, allora posso aiutarti.

Per concludere

Bene, siamo finalmente giunti alla fine di questa Guida Definitiva per l'acquisto al barbecue.

Lo so, non era proprio un libriccino di due pagine, ma almeno non è neanche il solito catalogo di prodotti che trovi su qualsiasi altro sito!

Spero davvero che sia stato utile a farti un po' di chiarezza su come scegliere un barbecue nel modo migliore, evitando di buttare soldi per qualcosa che non userai o che si rompe dopo poco tempo.

Abbiamo parlato molto poco dei barbecue in acciaio inox professionali, come hai potuto vedere.

"Strano, visto che Airone Barbecue si è focalizzata sulla produzione esclusiva di questo tipo di barbecue!"

Difatti i barbecue Airone, l'azienda di cui sono il fondatore, sono barbecue professionali con piastra in acciaio inox per il giardino di casa tua.

Questo vuol dire che sono in vero acciaio inox, che sono pronti in 7 minuti e si puliscono in 5, e che risolvono in una volta sola tutti i problemi della piastra o della griglia tradizionale.

Eppure non avevo nessuna intenzione di scriverti un papiro così lungo descrivendoti tutti i miei prodotti, come sono fatti eccetera eccetera.

Per farti capire davvero il valore dei nostri prodotti non potevo fare altro che metterti davanti a questo vasto panorama e mostrarti punto per punto cos'è che non va nei barbecue tradizionali.

Anche per questo motivo ho deciso di inserire due SUPER GARANZIE:

- **Garanzia totale su tutti i componenti di 10 ANNI**

Così hai la sicurezza che i difetti di fabbricazione sono tutti a mio carico, compresa la piastra di cottura.

- **Garanzia 100% ZERO RISCHI**

In poche parole usi il barbecue per un mese e se per caso non sei contento e soddisfatto dell'acquisto, te lo ritiro e **ti rimborso**

tutto il prezzo che hai pagato, senza che tu debba pagare nessun tipo di spesa aggiuntiva.

Come ultima cosa ti ricordo di tenere d'occhio il sito www.aironebarbecue.com , perché regolarmente ti aggiornerò sugli articoli di blog che sto iniziando a pubblicare.

Perché ho deciso di tenere un blog?

Beh, sono tante le domande che mi fanno i miei clienti e le curiosità di chi si approccia per la prima volta al mondo di Airone Barbecue.

Così ho deciso di sfruttare questo spazio per scrivere le cose più importanti da sapere, per parlare in modo più semplice possibile anche di argomenti tecnici e per fare in modo che quando mi contatterai ne saprai quasi di più tu sui miei barbecue!

Ti ringrazio ancora per la tua attenzione, ti auguro una buona giornata e un buon lavoro, qualsiasi lavoro tu faccia, e ricorda…

Non ti serve pazienza di ferro se hai già una piastra in acciaio!

A presto

Patrick Camerin