

Le soluzioni per sfruttare la biomassa non solo per fini di riscaldamento domestico ma anche per la cottura delle pietanze sono ad oggi abbondanti e diffuse. Da stufa a pellet con forno (vedi [La stufa a pellet con forno: tutti i pro e contro](#)), forno a legna e pellet (vedi [Forno a legna a combustione separata: cosa offre il mercato](#), [Forno a pellet: tutto quello che c'è da sapere](#), [Tutto quello che c'è da sapere sul forno per pizza a pellet](#)) fino ad arrivare ad opzioni portatili (vedi [Guida all'acquisto del forno a legna portatile](#), [Guida all'acquisto del fornello da campeggio a pellet](#)). Tra queste il carbone si posiziona ancora ad oggi come un tipo di biomassa altamente diffusa che unisce tradizione ed innovazione, soprattutto per quello che riguarda il barbecue (vedi anche [Barbecue a pellet: tutto quello che c'è da sapere](#), [Barbecue a pellet, a legna o carbonella: cosa scegliere?](#), [Conviene abbandonare il barbecue a carbone per uno a pellet?](#), [Guida ai pellet per barbecue quanto costano e a cosa servono](#)). Il **carbone per barbecue** dunque è un'opzione ancora ampiamente utilizzata a discapito delle offerte di mercato ([Barbecue a pellet o barbecue a carbone? Quale scegliere](#)). In questo articolo verrà preso in considerazione il **carbone per barbecue**, le offerte del mercato, e quale tipo di carbone utilizzare a seconda della cottura che vogliamo conferire alle nostre pietanze.

Carbone per barbecue: Carbonella o bricchetti?

Quando parliamo di **carbone per barbecue** facciamo riferimento ad un tipo di carbone non fossile prodotto da un processo di *carbonizzazione* della legna sia a livello industriale che artigianale. La legna in questo modo, viene bruciata ad alte temperature in un ambiente con scarsa quantità di ossigeno per evitarne l'incenerimento. Il prodotto così ottenuto contiene una bassa percentuale di umidità (che lo rendono ideale per lunghe conservazioni) ed un alto tasso di carbonio che si traduce in un elevato potere calorifico. Per quanto riguarda il **carbone per barbecue** ad oggi in commercio esistono generalmente due tipologie, utilizzabili a seconda del risultato che vogliamo ottenere per la cottura delle pietanze. Questi sono, *carbonella* e *bricchetti*.

Per *carbonella* si intende un tipo di **carbone per barbecue** particolarmente adatto per cotture brevi ma intense. In altre parole chi sceglie di utilizzare la carbonella per il proprio barbecue lo fa soprattutto perché vuole raggiungere temperature elevate in poco tempo (fino a 700 gradi circa). La carbonella dunque è adatta a cotture dirette di breve durata. In media infatti la carbonella ha un'autonomia di circa 30 minuti, dopo i quali è necessario alimentare il barbecue o iniziare nuovamente il processo di combustione.

I *bricchetti* invece sono l'opzione ideale per chi cerca un tipo di **carbone per barbecue** che riesca a mantenere temperature elevate per un prolungato periodo di tempo. I bricchetti sono il risultato di un processo di polverizzazione e compressione del carbone, il quale da risultato ad un prodotto che riesce a conferire una combustione uniforme e lenta. A differenza della carbonella, i bricchetti richiedono un tempo di preparazione più lungo in quanto non sono altrettanto infiammabili (in media i tempi di preparazione si aggirano intorno).

Oltre a carbonella e bricchette in commercio esiste anche una terza tipologia di carbone non fossile prodotto dal processo di carbonizzazione della legna. Questa tipologia di carbone è simile alla carbonella ma di dimensioni maggiori il quale può essere inteso come un incontro tra l'alto potere calorifico della carbonella e il tempo di combustione dei bricchetti. Questa tipologia di carbone viene prodotto prevalentemente a livello artigianale ed in genere richiede un impegno maggiore in fatto di bilanciamento tra uniformità della brace e gestione delle temperature, che possono oscillare da basse a molto alte.

Conclusione

Come per molte quasi tutte le tipologie di biomassa presenti in commercio anche il **carbone per barbecue** presenta un'ampia scelta per il consumatore finale a seconda delle esigenze. Come è stato notato le principali soluzioni di **carbone per barbecue** sono bricchetti e carbonella, ai quali si aggiunge una terza tipologia che può essere vista come l'incontro tra queste due. È bene notare oltretutto che ad oggi la maggior parte dell'offerta di **carbone da barbecue** è presentata da grandi catene di distribuzione come ad esempio supermercati, i quali favoriscono un prodotto economico a discapito della qualità. Molto del **carbone da barbecue** proposto in tale modo è il risultato di scarti di segheria e legno di bassa qualità il che incide indubbiamente sulle prestazioni. Un buon modo per riconoscere la qualità del carbone è osservarne il colore, il quale deve essere principalmente di un nero opaco senza venature lucide. Anche in questo caso il consiglio da dare è quello di affidarsi ad un produttore o fornitore di fiducia che sappia non solo consigliare il tipo di carbone a seconda delle esigenze, ma anche essere a conoscenza della sua tracciabilità (vedi [Quale tipo di carbone vegetale usare per il barbecue?](#)).

