

Il pellet per barbecue

Il pellet per barbecue: un prodotto specialistico con un futuro promettente

Scritto da Gianclaudio Iannace

Di pellet per barbecue si parla ancora poco in Italia, ma negli USA il prodotto comincia a essere diffuso e utilizzato.

È molto probabile che, considerando la veloce diffusione della barbecue mania nel nostro Paese, anche qui da noi il pellet per barbecue troverà una certa diffusione. Perché non utilizzare un pellet generico piuttosto che uno specifico pellet per barbecue?

Poiché il pellet per barbecue viene utilizzato come combustibile per cucinare alimenti, è necessario testarlo e valutarlo per verificare che il pellet per barbecue sia un combustibile sano da utilizzare e che non causi rischi per la salute.

Sebbene questa logica sia piuttosto scontata e logica, fino ad oggi non siamo a conoscenza di alcun standard di qualità certificato o di altri requisiti per la produzione e l'utilizzo di pellet per barbecue.

In pochi anni, quella che era una produzione di nicchia, ovvero il pellet da barbecue, viene prodotto da numerose aziende e il mercato si è espanso in modo significativo.

Il tema del barbecue a pellet è ora qualcosa che viene regolarmente discusso ed è oggetto di ampia commercializzazione.

Nonostante l'aumento di popolarità del pellet per barbecue, attualmente non ci sono standard pubblicati o altre indicazioni conosciute per la produzione e il suo utilizzo. Questo è un problema che è stato riconosciuto anche in USA dall'Istituto Pellet Fuels, proprio perché negli Stati Uniti questo tipo di pellet sta avendo una ampia diffusione. A mio parere nel cercare di definire le caratteristiche e uno standard per il pellet da barbecue, l'aspetto relativo ai rischi legati al suo utilizzo per la salute umana è il più importante.

Il fumo di legna è noto per essere un rischio per la salute umana, quindi grigliare con pellet di legno può avere gli stessi rischi della esposizione al fumo chi si trovi nei pressi di un incendio di un campo, o utilizzi per la griglia il carbone, o anche il fumo creato dalla cottura, indipendentemente dal combustibile.

Questi tipi di esposizione al fumo sono accettati socialmente e non sono al centro della discussione sulla salute umana.

È più importante concentrarsi sulla prevenzione di situazioni che potrebbero comportare un inutile rischio di esposizione a qualcosa di non previsto o imprevisto.

Analogamente al pellet per il riscaldamento domestico, i produttori di pellet per barbecue dovrebbero fornire un livello molto alto di garanzia sul fatto che non siano presenti materie prime trattate chimicamente o altrimenti contaminanti utilizzate per la produzione di pellet per barbecue.

La qualità del prodotto è un'altra area che dovrebbe essere implementata.

Durante lo sviluppo degli standard del pellet utilizzato per il riscaldamento domestico, produttori di stufe a pellet collaborano con i produttori di pellet per il miglior funzionamento dei macchinari e per il minimo inquinamento: anche così si è arrivati, da parte di molti produttori di stufe, a raccomandare l'uso di pellet certificato per ottenere le migliori performance dagli impianti.

Uno sforzo simile dovrebbe essere condotto per verificare quale sia il pellet più adatto per la funzionalità di una griglia a pellet. Sulla base di questo tipo di valutazione, è possibile determinare se le stesse proprietà del pellet di riscaldamento sono compatibili con l'utilizzo delle griglie a pellet o se ci sono altri parametri che devono essere valutati. Una peculiarità del pellet per barbecue è quella di ottenere prestazioni e un particolare aroma a seconda del tipo di legno utilizzato, il più delle volte da un mix di legni diversi.

In tal senso alcuni produttori utilizzano aromatizzanti piuttosto che un tipo specifico di legno.

Siamo in presenza di un mercato giovane e questa fase di iniziale sviluppo senza regole del pellet per il barbecue andrà certamente regolamentata, proprio per evitare che, sul tema della salute, si possano determinare delle problematiche anche in considerazione della tentazione di utilizzare additivi per aromatizzare i cibi posti sulla griglia.

Sicuramente lo sviluppo di questo interessante mercato porterà ad una regolamentazione a tutela dei consumatori, sperando che, come purtroppo spesso accade, il legislatore non esageri. Trasformando una tutela auspicabile, in una serie di lacci e laccioli inestricabili.