

COME SCEGLIERE IL BARBECUE A CARBONELLA? UTILI INDICAZIONI

Su quali basi andremo a scegliere il nostro tipo di barbecue a carbonella?

In questo articolo parleremo dello strumento più utilizzato in Italia dai grigliatori “professionisti” e non, e cioè del **barbecue a carbonella**. Partiamo dal presupposto basilare che questo non è l'unico tipo di BBQ presente sul mercato. Esistono infatti **barbecue a gas**, a legna, elettrici, addirittura **barbecue a pietra lavica**... Ognuno con le proprie caratteristiche e il proprio range di prezzo. Ma tradizione vuole che il più utilizzato sia proprio il **barbecue a carbonella**, in quanto perfetto punto d'incontro tra le caratteristiche di tutti gli altri tipi di **barbecue**. Rileviamo, infatti, come il **barbecue a carbonella** non sia rapido nella cottura dei cibi come un **barbecue** lavico o a gas ma nemmeno lento come un **barbecue a legna**, il quale risulta anche più complicato nell'accensione; allo stesso modo osserveremo una qualità di cottura decisamente superiore ai **barbecue elettrici** o a gas (ma inferiore a quella della legna, in quanto non rilascia aromi che migliorano il gusto del cibo). Cosa forse più importante di tutte è che il **barbecue a carbonella** è senza dubbio la tipologia di BBQ più economica di tutte quelle presenti in commercio e offre una reperibilità della materia prima estesissima (un sacchetto di carbonella si trova in tantissimi supermercati, ferramenta e negozi specializzati a cifre più o meno vantaggiose). Per farla breve quello a carbonella è il livello “starter” per gli amanti del BBQ, quello che tutti dovrebbero aver utilizzato prima di passare a prodotti dalle caratteristiche più mirate. Ma su quali basi andremo a scegliere il nostro tipo di **barbecue a carbonella**? Innanzitutto, partiamo dal materiale utilizzato per la costruzione del prodotto. Solitamente per le griglie si utilizzano acciai inox naturali, acciai inox cromati, ghisa e ferro (solitamente smaltato con vernice atossica, a meno che non si vada a comprare un prodotto di dubbia fattura per cifre ridicole). Per avere un piccolo quadro di insieme, ricordiamoci sempre che per acciaio intendiamo una lega costituita da ferro e carbonio, al fine di migliorarne determinate caratteristiche. La ghisa similmente è costituita da ferro e carbonio ma contiene una maggior quantità di carbonio rispetto all'acciaio. Esistono anche diversi tipi di acciai inox; austenitico, martensitico, ferritico, duplex... Ma non vogliamo addentrarci troppo nel dettaglio, quindi daremo solo indicazioni rapide e facilmente fruibili. Se vogliamo comprare una griglia per il **barbecue a carbonella** in base all'economicità, la nostra classifica sarà:

- 1) Ferro
- 2) Acciaio inox cromato
- 3) Ghisa
- 4) Acciaio inox naturale

La griglia in ferro è la scelta più economica possibile ma per contro è il prodotto che dura meno tra tutti quelli presi in considerazione; inoltre, ha bisogno di pulizia costante, specifica e delicata e non può essere lasciata all'aperto, pena il deperimento immediato del materiale di cui è fatta. La griglia in acciaio inox cromato è una griglia costruita con acciai di qualità inferiore rispetto all'inox propriamente detto e rivestita successivamente da uno strato di cromo; questo la rende più economica del vero inox ma anche meno resistente alle intemperie e all'utilizzo. La griglia in ghisa è la soluzione "buona ma scomoda"; è quella che presenta la cottura migliore di tutte, superiore anche all'acciaio inox naturale ma richiede una pulizia e un'attenzione davvero maniacali, vista la fragilità del materiale di cui è composta. Arriviamo, infine, all'acciaio inox naturale; pur essendo il materiale più costoso, presenta caratteristiche che nessun'altro ha, in quanto non ha bisogno di manutenzione, non ha bisogno di pulizia, non ha bisogno di particolari cautele. E' pressoché indistruttibile e presenta una qualità di cottura molto alta (anche se leggermente inferiore alla ghisa). In sostanza, questa è la scelta migliore da fare a dispetto della sua apparente antieconomicità. Passando alla struttura vera e propria del **barbecue a carbonella**, ne esistono due tipologie; il prefabbricato, solitamente costruito con mattoni refrattari, e il semovibile, quello di gran lunga più adottato. Il prefabbricato ha il vantaggio di non aver bisogno di pulizia costante, ed è indubbiamente più durevole di ogni altro tipo di **barbecue a carbonella** semovibile; può, inoltre, diventare un vero e proprio oggetto d'arredo della casa. Per contro, paga costi spesso non popolari e l'ovvia impossibilità di poterlo spostare con facilità. Per i **barbecue a carbonella** di tipo semovibile (dotati di ruote e progettati in modo da avere un peso che ne permetta lo spostamento più o meno agevole) vale il discorso sui materiali fatto per le griglie; anche in questo caso, infatti, i materiali più usati sono acciai di varie qualità e ferro battuto (la ghisa non è diffusa per il rivestimento in quanto poco pratica e fragile). Menzione speciale, infine, va data ai cosiddetti **barbecue** "Monolith". Progettati tenendo in considerazione la struttura dei famosi forni in ceramica asiatici detti Kamado, questo particolare tipo di barbecue combina i vantaggi di un **barbecue** con quelli di un forno in pietra refrattaria. Esso necessita di

pochissimo tempo per il raggiungimento della temperatura di cottura grazie alla sua forma inusuale (ricorda una pentola) e ai materiali di cui è composto (ceramica e acciaio inox naturale, resistentissimi al calore). Il prezzo? Oltre 600 euro...in sostanza stiamo parlando della Ferrari dei **barbecue a carbonella!** La scelta del nostro BBQ, come sempre, sarà dettata dal tipo di utilizzo che ne faremo e di conseguenza da quello che vogliamo investire nel prodotto. A voi la parola!

Scritto da Gianluca Valla