

## Il sapore antico della cottura sul barbecue a legna

Barbecue a legna: la magia di un rito collettivo

Dire che i programmi di cucina sono diventati di tendenza è certamente un eufemismo: a qualsiasi ora del giorno e su qualsiasi dispositivo (TV, smartphone, radio) è possibile seguire qualsiasi tipo di ricetta. Cucinare nelle nostre case un cous cous marocchino, un Pad Thai thailandese o una feijoada brasiliana è ormai alla portata di tutti. Esiste infatti un'infinità di trasmissioni che ci fanno viaggiare in ogni angolo della terra per scoprire le più diverse culture e tecniche culinarie immaginabili. Tra questi programmi, negli ultimi anni hanno riscontrato notevole successo trasmissioni televisive dedicate al mondo del barbecue: si tratta di un format statunitense dedicato alle diverse tecniche di cottura a griglia. In questo articolo ci concentreremo a analizzare i vantaggi e gli svantaggi del **barbecue a legna** e quali sono le qualità di legna adatte.

### Il fascino del barbecue a legna

Al giorno d'oggi la tecnologia condiziona profondamente ogni aspetto della nostra vita. Anche in cucina le moderne tecnologie hanno assunto un ruolo imprescindibile, tanto da aver semplificato le nostre abitudini di cucinare: le piastre a induzione e il forno a microonde sono ormai i protagonisti indiscussi delle nostre cucine. In questo modo si guadagna tempo, un vantaggio da non sottovalutare. Tuttavia, viene meno il tempo dedicato al cucinare, quella cura, quell'attenzione che avevano il potere di farci prendere coscienza del valore del cibo, tanto da renderlo uno degli aspetti della nostra cultura e non un semplice prodotto preconfezionato.

Cuocere la carne, il pesce, verdure di stagione su un **barbecue a legna**, magari in compagnia degli amici, regala quel piacere tante volte dimenticato, il piacere di seguire e gestire in prima persona il cibo che poi andremo a condividere con i nostri cari. Un'esperienza che non può essere dimenticata.

### La legna ideale per il barbecue

Il **barbecue a legna** ha il potere di donare gusti unici: l'affumicatura infatti regala alle nostre pietanze sapori altrimenti impossibili da gustare. Ma è di estrema importanza sapere quale legna utilizzare e come gestirla. Cucinare su un **barbecue a legna** è una tecnica da non sottovalutare: sono necessarie accortezze precise, così da non rovinare quello che stiamo preparando. È sufficiente aver scelto la legna sbagliata per sprecare tutto il nostro pasto.

La **legna da ardere** ideale per il barbecue è facilmente reperibile: [Biomassapp](#) offre l'opportunità di vedersi spedire direttamente a casa la legna migliore per la cottura a barbecue.

Più la legna è stagionata, migliore sarà l'effetto dell'affumicatura. Per quanto riguarda le dimensioni, le ramaglie sono utili per l'accensione; attenzione poi alla dimensione dei tronchetti: se troppo grandi i tempi di cottura rischiano di allungarsi e il risultato sarà aver annoiato i vostri commensali.

La legna migliore è quella dura. L'ulivo è indicato per la cottura di pesce e agnello, mentre il faggio esalta le carni di manzo; la noce e l'acero sono entrambi ideali per la carne di maiale. Assolutamente da evitare la legna resinosa come l'abete, il larice e il pino: gli aromi rilasciati da questa legna andrebbero a coprire i sapori delle pietanze.

### Due versioni di barbecue a legna: in ferro e in acciaio inox

I modelli di **barbecue a legna** sono progettati per soddisfare le esigenze di qualsiasi acquirente: esistono barbecue trasportabili, dotati di ruote così da spostarli dove si desidera, oppure barbecue di grandi dimensioni studiati per essere collocati in zone del giardino, così da esaltare il proprio spazio.

Il **barbecue a legna** esiste in due versioni: in ferro e in acciaio inox. I **barbecue a legna** con la struttura in ferro sono quelli propri della tradizione, la versione classica insomma, affidabile e sempre di moda. L'acciaio da parte sua agevola la facilità di trasporto e conferisce modernità al barbecue.

Ma le differenze tra ferro e acciaio inox, oltre che l'estetica e la struttura, interessano anche la funzionalità del **barbecue a legna**. Il componente fondamentale di qualsiasi tipo di barbecue è senza dubbio la griglia, sulla quale si cuoce il cibo. Va da sé l'importanza di questo componente. Di conseguenza è necessario soffermarsi sul materiale delle griglie, così da sapere quali differenze ci sono.

Anche in questo caso, esistono griglie in ferro e in acciaio inox. Le griglie in ferro sono economiche, ma si deteriorano più velocemente di quelle in acciaio. Se si sceglie questo modello, bisogna mettere in conto di riservare un'accurata manutenzione, spesso non facilissima. Le griglie in acciaio inox si trovano in due versioni:

- acciaio inox naturale: resistenti, la manutenzione è semplice, ma il calore trova difficoltà nell'essere trattenuto. Sono le più costose tra le versioni sul mercato;
- acciaio inox cromato: meno resistenti di quelle in acciaio inox naturale, sono più economiche ma hanno il difetto che con il tempo la cromatura rischia di staccarsi e se non si riserva la dovuta attenzione potrebbe attaccarsi al cibo.

Abbiamo visto come il **barbecue a legna** necessiti di una cura e di una manutenzione assidue. Tuttavia, si viene ripagati grazie ai vantaggi che una cottura di questo tipo regala: un'aromatizzazione delle pietanze naturale, un'atmosfera conviviale unica e in più una cottura economica e nel rispetto dell'ambiente.