

Barbecue: conosci tutti i segreti?

Pubblicato: Giovedì 14 Luglio 2022



Sapevate che la parola **barbecue** deriva dallo spagnolo “barbacoa” e che, in origine, indicava una tecnica di cottura utilizzata dalla popolazione indigena delle isole caraibiche? La pratica di cuocere i cibi con il barbecue è infatti una tradizione antichissima, che si è in seguito diffusa in tutto l’occidente.

Nel tempo le tecniche di cottura su barbecue si sono evolute e ad oggi, **il barbecue è uno degli strumenti più apprezzati per cuocere carne, pesce e verdura**. Che tu sia un appassionato o no, è impossibile non riconoscere l’aroma di un cibo appena cotto su un barbecue!

Oggi le tipologie di **barbecue** tra cui scegliere sono molte e si adattano a tutte le esigenze, ma i barbecue più popolari e amati in Italia sono di due tipi: **barbecue a gas** e **barbecue a carbonella**. Non sempre sono chiare le differenze tra questi due modelli, per questo nei prossimi paragrafi approfondiremo le principali caratteristiche per schiarirvi le idee e rendervi pronti a un’estate di grigliate in compagnia!

Il barbecue a gas

Il **barbecue a gas** è sicuramente una delle scelte più diffuse e comuni! Questo perché si tratta di uno strumento **molto facile e comodo da utilizzare**, sicuro e adatto non solo agli esperti ma anche ai semplici appassionati che, con una semplice manopola, potranno alzare o abbassare la temperatura del proprio barbecue.

Il barbecue a gas si rivela essere, inoltre, la soluzione perfetta per chi non dovesse disporre di uno spazio aperto in cui posizionarlo. **Il barbecue a gas è infatti la migliore alternativa al barbecue a legna**, riducendo di gran lunga la produzione di fumo!

Barbecue a gas è infine sinonimo di sicurezza: non vi sono infatti scintille o pezzi di brace che possono cadere! In caso di problemi, sarà sufficiente spegnere il barbecue attraverso l'apposita manopola di spegnimento.



Il barbecue a carbone

Il **barbecue a carbone** possiede le stesse caratteristiche dei classici modelli a legna, ma sono alimentati a carbone. Questi modelli di barbecue, molto apprezzati negli Stati Uniti, possono raggiungere un **alto livello di versatilità**. Inoltre, il carbone ha un costo molto basso e può essere facilmente trovato in qualsiasi supermercato.

I barbecue a carbone raggiungono **temperature decisamente più elevate dei barbecue a gas**. La procedura di affumicatura è più efficace e semplice, e dona un aroma inconfondibile al cibo grazie ai fumi della combustione del grasso.

I barbecue a carbone **necessitano di uno spazio esterno** per via dell'emissione di fumo. Sono sicuramente più impegnativi dei dispositivi a gas e potenzialmente più pericolosi in quanto richiedono di saper gestire possibili fiamme. Va detto poi che si dovrà sempre attendere il tempo necessario affinché sia pronta la brace (almeno 20 minuti). In ultimo, facile da prevedere, l'intervento di pulizia a fine cottura sarà sicuramente maggiore rispetto ai barbecue a gas!



Differenze nel sapore?

Parlando specificatamente della **cottura della carne su barbecue**, gran parte del sapore risiede nella croccante crosta all'esterno creata dalla cottura. Si parla quindi di *Searing*, ovvero il processo di brunitura della superficie della carne per mezzo di calore violento.

Per quanto riguarda il calore violento o la temperatura massima, la maggior parte dei barbecue a carbone possono facilmente superare le prestazioni dei barbecue a gas semplicemente perché con la combustione del carbone si raggiungono temperature più elevate.

Alcuni **barbecue a gas a tecnologia avanzata**, però, sono dotati di una *Searing Station*, cioè dei bruciatori aggiuntivi appositamente dedicati a questa funzione e in grado di sprigionare calore aggiuntivo. È il caso dei **barbecue weber**, top di gamma nella fabbricazione di barbecue.

Possiamo dire che nei barbecue a gas va prestata molta attenzione alla **potenza dei bruciatori** (BTU o KW). La temperatura massima non è però il fattore più importante nella scelta tra un barbecue a gas e uno a carbone, infatti, a parte la fase di *Searing*, per tutti gli altri momenti della cottura il calore erogato è più che sufficiente per entrambi i sistemi.



IN SINTESI

In conclusione, il **barbecue a carbone** si rivela il perfetto alleato se si sta cercando l'aroma, il gusto dell'affumicato e il sapore autentico del barbecue ma si necessita di un apposito spazio esterno e di buone capacità gestionali nella cottura. Se invece si ricerca una maggiore praticità, comodità e semplicità d'uso, e si dispone solo di uno spazio interno, allora quello che stai cercando è un **barbecue a gas**!

Funzioni diverse, strumenti diversi.

Puoi scoprire un'ampia gamma di barbecue di alta qualità su [AgriEuro.com](https://www.agriEuro.com)

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it