

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Acciaio inox e piani in legno per il barbecue Euro Inox a carbonella su ruote; la griglia in acciaio cromato è posizionabile su tre altezze, ha cassetto raccogli-cenere e uno spazio sul retro dove riporre legna e carbonella (cm 135x58x96, € 1.039). **Ferraboli**

Alimentato a carbonella, il barbecue Grillskär ha coperchio con termometro per tenere sotto controllo la temperatura senza aprirlo, griglia in acciaio inox, comodi ripiani, vassoio per la cenere estraibile e manici termoisolanti in acciaio inox (cm 86x61x114h, € 449). **Ikea**



Viaggia dappertutto il barbecue portatile De Lux a valigetta con maniglia per il trasporto; la struttura è in acciaio inox con finitura verniciata a polvere nera e fibbia di chiusura; il vassoio per il carbone è rimovibile (cm 34,5x10,5x29h, griglia cm 30, € 79,50). **Maiuguali**



Nasce in Oregon il barbecue IronWood 885 a pellet, alimentato a corrente, con sistema di affumicatura e app WiFire per controllo della temperatura del grill e consultazione ricettario; è completo di sonda digitale per la giusta cottura delle bistecche (cm 135x66x119h, € 2.099). **Traeger**



Può sembrare un vaso in terracotta e invece Black+Blum Hot Plant Pot bbq, con rivestimento ceramico termoisolante, si sdoppia: nella parte superiore si coltivano le erbe aromatiche, mentre la parte inferiore cela un grill in acciaio inox (diam. zona cottura cm 29, € 187). **Yellow Octopus**



Design essenziale e curato per il barbecue con due ruote: braciere in lamiera di acciaio con paravento, ripiani per appoggiare intingoli e vassoi e maniglia in legno; griglia cromata regolabile su 5 altezze (cm 48x28) e spiedo smontabile (cm 84x45x86h, € 29,99). **Lidl Italia**



dai forni giapponesi...

Compatto, dimensioni contenute e prestazioni eccellenti: il kamado Big Green Egg MiniMax nasce in USA su ispirazione degli antichi forni Japan. La struttura in ceramica e la forma a "uovo" garantiscono una cottura uniforme; la temperatura da 70° a 370° è regolabile con precisione ed è adatto a grigliare, stufare, affumicare, cuocere pizza e pane, saltare le verdure e preparare dessert (diam. griglia cm 33x50h, € 1.299). **Kamado distr. da Künzi**



INTERVISTA

FOTO DI ROBERTO SAVIO



Consigli ai serial griller

FONDATORE E DIRETTORE DELL'ACCADEMIA DEI SIGNORI DEL BARBECUE, **GIANNI GUIZZARDI** È ESPERTO DI COTTURE SULLA GRIGLIA, FAMOSO PER I SUOI CORSI, LA COLLABORAZIONE CON MOLTI CHEF E LE SUE PUBBLICAZIONI.

COME SI SCEGLIE UN BARBECUE?

LA PRIMA COSA DA CONSIDERARE SONO LE DIMENSIONI, CONSIGLIO DI PENSARE PER QUANTE PERSONE SI CUCINA ABITUALMENTE. IL BARBECUE È VERSATILE E SI PUÒ USARE CON GLI AMICI E NEL QUOTIDIANO IN FAMIGLIA. PER CUI NON HA SENSO ACQUISTARE UN BBQ TROPPO GRANDE, MA PROPORZIONATO ALL'IMPIEGO CHE SI PENSA DI FARNE.

MATERIALI E COMBUSTIBILE, COSA PREFERIRE?

LA BUONA COTTURA DEI CIBI È LEGATA AL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL BARBECUE E ALLA DISTRIBUZIONE DEL CALORE E NON A QUALÈ TIPO DI COMBUSTIBILE SI UTILIZZI. IN QUESTO SENSO, IO CONSIGLIO DI NON RINUNCIARE ALLE GRIGLIE IN GHISA: MATERIALE CHE TRATTIENE E RILASCIAMEGLIO DEGLI ALTRI IL CALORE.

COME SI PULISCE IL BARBECUE?

DICO SEMPRE CHE IL MODO MIGLIORE PER PULIRE IL BARBECUE È "NON SPORCARLO", OSSIA FARE IN MODO DI INTERCETTARE IN COTTURA I SUCCHI E I GRASSI CHE FUORIESCONO DAGLI ALIMENTI E QUINDI USARE LE APPOSITE VASCHETTA DI RACCOLTA.