



Barbecue 2

Barbecue acciaio

In questa pagina parleremo di :

[Il barbecue del giardino](#)

[Origine del barbecue](#)

[Il barbecue in acciaio](#)

[Costi](#)

Il barbecue del giardino



La moda di avere un barbecue in casa potrebbe essere tranquillamente classificata come tutte le altre mode, o almeno la maggior parte di esse. Parliamoci chiaro, noi non abbiamo nessun astio pregresso e particolare contro le mode e tutte le dinamiche, tecniche e tattiche di mercato che vivono dietro questi fenomeni commerciali, però da attenti osservatori non possiamo che notare come la stragrande maggioranza dei fenomeni di "moda" sia alla fine un fuoco di paglia: c'è un grandissimo clamore iniziale dove pare che si sia scoperto un qualcosa di rivoluzionario anche per la società, quando poi tutto finisce in fretta per far spazio ad un'altra moda, che avrà poi lo stesso destino perché è ciò che i manager decidono ed è ciò che i pubblicitari eseguono. Bene, però le eccezioni che confermano la regola ci sono sempre e stavolta il barbecue casca proprio a pennello: esso non è affatto una classica moda come prima l'abbiamo descritta, perché sopravvive da quaranta anni nelle società civilizzate di tutto il mondo e ciò ci indica che ha motivi validi perché la situazione sia questa. In realtà ci sembra tutto molto semplice, dato che il barbecue non è altro che un focolare "mobile", ovvero l'erede avanzato della cultura di cucina mediterranea contadina in cui

gran parte del cibo veniva cotto su braci ed in forni.

Origine del barbecue

Alla fine del precedente paragrafo abbiamo fatto un accenno sulla possibile origine del barbecue; in realtà quello era un riferimento un po' inventato, dato che, se anche una lontana origine come concetto di barbecue e cottura potrebbe legarsi ai focolari della cultura europea mediterranea, tutti sanno che il barbecue è nato e negli Stati Uniti d'America. Circa verso la metà degli anni Settanta (perciò praticamente quaranta anni fa tondi) cominciò a serpeggiare tra la gente americana la felice abitudine di riunirsi con amici e familiari in pranzi e cene che si sviluppavano intorno alla cottura dei cibi al barbecue, tanto amati



dagli abitanti delle terre oltre oceano. Si parla quindi di salsicce, bistecche, crostacei e tutto quel cibo che assume un tono particolare se cotto sul fuoco vivo ma soprattutto se siamo noi a controllarlo insieme ai nostri amici. Infatti non è tanto il metodo di cottura a decretare il continuo successo del barbecue, bensì lo è la capacità di riunire le persone in un clima sereno ed allegro, perché il cibarsi porta allegria e farlo all'aperto ed in piedi infonde un senso di leggerezza raro e coinvolgente. Proprio per questo nei film, telefilm e serie tv americani non è affatto raro imbattersi in scene di barbecue tra protagonisti.

Il barbecue in acciaio

Dato che il barbecue è approdato sul red carpet del successo mondiale già decenni fa, c'è stato tutto il tempo per una sua evoluzione, soprattutto di forme e materiali. Tutto questo è dovuto all'avanzare della tecnologia, ma anche al fatto che, diffondendosi in tutto il mondo, è stato anche un po' il barbecue a doversi adattare alle culture in cui approdava, soprattutto le più antiche e tradizionali. Qualche esempio per chiarirci le idee. Gli americani amano le cose grandi ed enormi, ed è così che sono il loro barbecue, dato che non hanno mai problemi di spazio. Ma in Giappone non potrà mai essere così, quindi si ricorre magari al barbecue pieghevole da balcone. Idem in Germania, dove si è più austeri e meno guasconi, di certo non si vedranno enormi barbecue nei giardini privati. In questo stato di cose si inquadra un particolare materiale, relativamente moderno, che va a formare i barbecue più recenti e diffusi: l'acciaio. L'acciaio è un materiale dalle enormi potenzialità, che (ma non vogliamo affatto essere denigratori, è solo un dato di fatto) risulta quasi sprecato per il barbecue: ha doti di resistenza meccanica ed al calore molto elevate, inoltre ciò induce alcuni costi soprattutto per le lavorazioni. Però è utilitatissimo perché regge anche lo stile minimalista, che in alcune culture va per la maggiore. Ed inoltre è sottoponibile a tante lavorazioni superficiali che lo rendono accettabile esteticamente.

Costi

L'acciaio è certamente più costoso di materiali più comuni, come ad esempio il ferro; esso infatti è una lega di ferro e carbonio (di circa 2 – 3 punti percentuali) che riesce ad acquistare enormi proprietà grazie a particolari trattamenti ad alte temperature. Ma questo non ci deve far pensare che sia un materiale economicamente proibitivo; anzi, esso è lanciaatissimo nel mondo e quindi il suo prezzo riesce a restare basso. Più che altro i signori del marketing riescono a sfruttare la risonanza del suo nome per alzare di qualche decina di euro o dollari il prezzo di un normale barbecue. Però effettivamente si ha la certezza di una robustezza, che si traduce quindi in durabilità, del pezzo molto superiore alla media, quindi si tratta di una sorta di investimento. Questo è ciò che riguarda la struttura di sostegno ed esterna di alcuni barbecue, perché poi la griglia (componente fondamentale per la cottura) è in ghisa o normale ferro, dato che non si vuole nessuna resistenza particolare da questo pezzo della creazione.

Barbecue americano

In questa pagina parleremo di :

[Il barbecue nel mondo](#)

[Il segreto del successo](#)

[Il barbecue americano](#)

[Prezzo e mercato](#)

Il barbecue nel mondo



il barbecue è negli Stati Uniti una delle istituzioni moderne più radicate nella società e più rispettate; diciamo immediatamente che al giorno d'oggi forse la "febbre da barbecue" si è un pochino calmata, ma è sia perché il barbecue ormai ha già conquistato tutti e sia perché ora non è una nuova moda essendo sulla breccia già da tantissimi anni. Il barbecue come lo conosciamo tutt'oggi nasce negli anni Settanta negli Stati Uniti d'America, dove per non si sa quale motivo comincia ad essere amato da tutti tanto da essere incluso in ogni film che voglia ritrarre un momento felice della classica famiglia americana. Ed è proprio in questo modo che tutti noi "al di qua" dell'Oceano l'abbiamo

conosciuto, attraverso queste pubblicità volute o meno che ci hanno fatto ammirare quel clima di armonia e gioia che si respira in un giardino dove ci siano barbecue e persone amiche o parenti insieme. Ebbene, da lì è partita quella "febbre del barbecue" che citavamo in precedenza, ovvero una mania ed una voglia matta di tutta la popolazione americana e successivamente europea di dotarsi di quell'oggetto d'arredo per il proprio giardino o per la terrazza di casa, un oggetto d'arredo che però aveva una grande utilità, cuocere i cibi in maniera rapida, semplice, divertente e saporita.

Il segreto del successo

Forse non ci crederete, ma nel corso di questi decenni ci sono stati una serie molto ampia di studi sull'argomento barbecue, soprattutto studi sociologici e psicologici che mirassero a capire il come ed il perché di un successo di tale portata del barbecue tra le persone di tutto il mondo civilizzato. Le conclusioni che si sono tratte sono più o meno varie ed attendibili, ma la cosa più interessante è che se il barbecue è stato anche il soggetto di studi universitari dei migliori atenei mondiali allora vuol dire che ha davvero raggiunto un livello di popolarità ed importanza davvero incredibile. E pensare che esso nasce da una costola della fornace, oggetto da cucina diffuso nelle campagne dell'Europa mediterranea per cucinare in modo rapido ed economico il pranzo dei pastori e degli agricoltori, oltre che per



scaldarsi nel freddo della notte mangiando un boccone caldo anche se si trattava solo di pane. Quelle fornaci erano fisse al suolo il più delle volte, mentre a questo punto si considera il barbecue come una fornace semovente. Ma sicuramente non sono solo questi i segreti del successo del barbecue, visto che una delle cose più apprezzate è la sua capacità di unire tante persone in un'azione semplice quanto comune: cucinare e mangiare salsicce, carni, crostacei, pane cotto a bruschetta e qualcosa di simile.

Il barbecue americano

Per tutto ciò che abbiamo detto e raccontato finora, la parola "americano" aggiunta alla parola "barbecue" sembrerebbe ridondante e quasi superflua, perché esso ha avuto successo partendo proprio dagli Stati Uniti d'America e dal suo popolo. E' certamente un ragionamento esatto, ma con questa precisazione vogliamo assolutamente considerare il fatto che come al solito gli Americani sono andati oltre ed hanno creato uno stile tutto loro, anche dello stesso barbecue che hanno fatto conoscere a tutti noi. Innanzitutto il primo discorso potrebbero essere le dimensioni: come tutte le cose costruite e pensate dal popolo americano, il barbecue è enorme ed è nella maggior parte dei casi ritornato ad essere fisso e non più semovente. In realtà la maggior parte di essi presenta ancora delle ruote o altri meccanismi per spostarsi e cambiare posizione, ma date le dimensioni ciò diventa assolutamente proibitivo e si cerca fin dall'acquisto e dall'arrivo a casa di trovarne la sistemazione giusta e definitiva. Altra caratteristica del barbecue americano è la serie infinita di gadget che può presentare: forno coperto, porta legna, porta cibi (spesso più di uno, per cotti e crudi ed anche per diverse pietanze), porta strumenti ed accessori da cucina e tanto altro ancora.

Prezzo e mercato

Il barbecue americano ha quindi raggiunto delle dimensioni e delle evoluzioni pazzesche, ma il bello è che il mercato è tutt'altro che saturo: ogni anno si vendono tantissimi barbecue, dando vita quindi ad un'industria florida ed a tante aziende che desiderano partecipare al banchetto. Ciò non fa che migliorare la situazione per il cliente, che vede nella concorrenza la sua salvezza. Questa situazione infatti presenta gli indubbi vantaggi che le aziende cercheranno in tutti i modi di "sfornare" il prodotto migliore per accaparrarsi la parte più grande del mercato, associando a questo un prezzo che deve restare competitivo nei confronti degli altri. Comunque c'è da precisare che data l'enorme utilizzazione di materiali e di altri accessori, il prezzo di un vero barbecue americano è competitivo ma non accessibile a tutti tutti davvero. Nonostante questo c'è un mercato vivo e vegeto, che prova a sopravvivere alla crisi grazie anche a degli extra come la fornitura di legno o il trasporto e montaggio gratuito che aiutano ad attirare più persone. Tutto questo è ciò che si chiama commercio, ma non bisogna dimenticare che l'enorme popolarità del barbecue non ne ha alcun bisogno, soprattutto in America.

Barbecue da giardino

In questa pagina parleremo di :

[Giardino con barbecue](#)

[Modelli in vendita](#)

[Caratteristiche del barbecue](#)

[Vendita barbecue](#)

Giardino con barbecue



Probabilmente per rispondere alla domanda che stiamo per sottoporvi basterebbe una semplice ricerca statistica di mercato e si otterrebbe un responso lampante, ma noi preferiamo sapere il vostro parere spontaneo su, secondo voi, quante persone che hanno un giardino hanno anche un barbecue? Se ci pensate un attimo potreste facilmente rispondere "tante, quasi tutte". Anche se la ricerca di mercato non è stata fatta e quindi non c'è una risposta giusta ed una sbagliata, possiamo dirvi che avete risposto bene. In effetti è anche semplice pensare a tutti i nostri amici, parenti e conoscenti che hanno un giardino e ricordarsi se

hanno anche un barbecue. Ma perché succede questo? In effetti ciò è da ricercare nella diffusione del barbecue, un processo rapidissimo cominciato nei favolosi anni Settanta negli Stati Uniti d'America: gli americani hanno prima scoperto e poi più o meno volontariamente hanno pubblicizzato soprattutto attraverso il cinema quel piacere che si prova a stare in armonia con gli amici ed i parenti più cari mentre si cuoce della carne al fuoco e la si mangia ancora fumante e spesso in piedi. L'immagine che si crea nella nostra mente è quella di semplicità e serenità, e corrisponde effettivamente alla realtà. E' ciò che ha conquistato il mondo in un tempo brevissimo, portando ogni possessore di giardino (ma anche terrazza) a voler acquistare il suo barbecue personale.

Modelli in vendita

I modelli di barbecue da giardino in vendita sono tanti e molto vari; se partiamo dalla concezione che il barbecue è un oggetto semplice (come effettivamente è), allora il dato di fatto che esistano così tanti modelli diversi ci sembra a tratti inspiegabile. Oltre a questo però c'è da considerare l'enorme successo che ha avuto questo oggetto d'arredo funzionale: si parla di una diffusione a livello mondiale. Il dettaglio da non trascurare è proprio questo: "mondiale" vuol dire che esso abbraccia diverse culture e diverse situazioni, cosa che ci deve far capire che anche il barbecue si deve adattare alle varie culture che incontra. E' per questo motivo che allo stile minimalista e dalle dimensioni piccole della cultura giapponese (piccoli spazi con alta densità) si



contrappone l'originario stile americano, enorme in tutto per definizione. E potremmo continuare con la sobrietà inglese, o con l'eleganza francese, o ancora con l'austerità tedesca. Ciò ci deve far pensare come le grandi aziende o decidono di specializzarsi in un particolare modo, di cui però per ben sopravvivere dovranno conquistare tutta o quasi la fascia di mercato, oppure danno mandato ai loro designer ed ingegneri di elaborare vari stili.

Caratteristiche del barbecue

Le caratteristiche che un barbecue deve avere sono semplici, perché pensandoci bene il suo compito è semplicemente quello di cuocere dei cibi. Ciò avviene tramite un combustibile che col suo calore o cuoce direttamente i cibi poggiati su una griglia oppure riscalda una superficie (piastra) su cui sono poggiati i cibi stessi. E qui possiamo sia introdurre il discorso sui combustibili che sullo stile di cottura. I combustibili più usati sono il legno ed il carbone; il primo è del tutto naturale ed è il materiale originario delle cotture di cibi, mentre il secondo è un suo derivato fossile che ha la caratteristica di produrre meno fiamma e di avere una durata superiore. Poi, dal carbone stesso, sono stati in seguito derivati altri combustibili (es. carbonella), studiati appositamente per avere delle caratteristiche particolari come un'accensione immediata (vera pecca del carbone) ed anche una durata superiore. Per quanto riguarda lo stile di cottura, c'è da citare la piastra riscaldata e la griglia; entrambe possono essere in vari materiali, ma ciò che le distingue è il funzionamento: la piastra viene riscaldata da corrente elettrica (attraverso resistenza spesso inserite nella piastra stessa) oppure da fiamma da gas posta sotto alla piastra, mentre la griglia si trova sopra ad un braciere che può contenere del legno, del carbone o simili combustibili.

Vendita barbecue

La vendita del barbecue è, come tutte le vendite, un'arte; risulta però essere un'arte non molto difficile, dato che il barbecue si vende da solo. Questo modo di dire riesce ad esprimere bene il concetto che vuole il barbecue come un best seller, un oggetto desideratissimo da tante persone e che quindi non si fa fatica a vendere. E' pur vero però che un commerciante ci deve sempre mettere del proprio, sia dotandosi di una varietà di modelli e soluzioni, sia predisponendo delle offerte atte ad attirare clienti nuovi, anche attraverso una campagna pubblicitaria. I negozi più forniti dal punto di vista barbecue sono senz'altro quegli esercizi commerciali che sempre più spesso troviamo nei pressi dei grandi centri commerciali, ovvero quei negozi di fai-da-te e bricolage che oltre ai barbecue per esempio vendono piscine, attrezzi per lavorare la terra del giardino, piante, porte da esterni e via discorrendo con attrezzature simili. A proposito di attrezzature, è importante anche che il negozio in cui acquistiamo il barbecue sia dotato anche di quegli oggetti complementari tipo piastre, griglie, forchettoni, vassoi e ripiani utili come accessori per il barbecue.

Barbecue Milano

In questa pagina parleremo di :

[Diffusione del barbecue](#)

[Barbecue a Milano](#)

[I milanesi col barbecue](#)

[Cibo sul barbecue](#)

Diffusione del barbecue



La diffusione del barbecue può essere analizzata su base geografica e su base temporale; dal punto di vista geografica il discorso è semplice, perché se consideriamo la parte del mondo civilizzata ed industrializzata il responso è molto vicino al cento per cento. Infatti bisognerebbe solo tralasciare le zone desertiche (sia quelle calde, classico, che quelle fredde come i poli, che sempre deserti sono) ed alcuni Paesi che per motivi non comuni decidono di chiudersi alle influenza di culture esterne, e su tutti potremmo nominare la Cina, da sempre abbastanza chiusa per decisioni "dall'alto" che oggi stanno diventando sempre meno

accettate soprattutto dalla parte più giovane della popolazione. Da un punto di vista temporale invece la diffusione del barbecue potrebbe essere definita come "endemica" nelle sue fase iniziali, dove ci fu quel boom che a cavallo del 1980 riempì tantissimi giardini e garage del mondo di barbecue, mentre ora potremmo definirla come "quasi completa", perché davvero i barbecue sono diffusi in tutto il mondo. L'aspetto molto positivo è che il barbecue rappresenta una moda per nulla dannosa, come invece sono la maggior parte delle mode dei giorni nostri; non sempre sono dannose per la salute, ma spesso lo sono per i rapporti sociali, oppure per il portafogli, o in altri aspetti. Invece il barbecue ha conquistato tutti per l'armonia che dona alle riunioni che organizziamo intorno ad esso.

Barbecue a Milano

Anche una grande città come Milano ha imparato ad amare il barbecue, che è utilizzatissimo da tantissime persone per cucinare con amici e parenti in giorni di festa pubblica e privata, ma anche perché ce n'è il desiderio semplicemente. Eppure Milano potrebbe avere più di un problema nell'adottare il barbecue; in particolare ci vogliamo soffermare su due problemi, uno fittizio ed uno più concreto. Il problema fittizio è la continua protesta di colore che, disinformati sull'argomento, ritengono che qualsiasi cosa produca del fumo (come chiaramente fa il barbecue a causa della combustione) sia una causa di inquinamento. E questo fatto, in una città che lotta continuamente contro i tetti massimi delle polveri sottili



applicando anche giorni di blocco parziale (targhe alterne) o totale al traffico, può essere un problema; questo problema però noi lo definiamo fittizio perché in realtà non sono i barbecue a provocare le enormi dosi di polveri nell'aria, ma ben altre strutture più insospettabili ma molto più dannose. L'altro problema è invece quello climatico; Milano di certo non vanta giornate di Sole per la maggior parte dell'anno, perché unisce una posizione geografica estremamente settentrionale (rispetto alla media dell'Italia) ma soprattutto ha il problema della nebbia e del cielo chiuso e cupo che fa passare la voglia di uscire e di stare all'aria aperta.

I milanesi col barbecue

Nonostante i problemi che citavamo in precedenza, i Milanesi hanno un bel rapporto col barbecue, molto spesso utilizzato in feste e riunioni tra amici e parenti non solo nei giardini, ma anche in quelle terrazze e grandi balconi in cui le regole di condominio e buon vicinato non vietano espressamente questa pratica. Ed ecco quindi che moltissime persone abitanti di Milano si presentano la Domenica mattina sulla terrazza o in giardino armati di desiderio di fare un barbecue, giubbotto e cappello (contro l'umidità), spirito di sacrificio. A nessuno importa del fatto che sarebbe molto più emozionante ed intonato al gesto se il sole si facesse vedere un po' di più invece che nascondersi dietro ai banchi di nebbia oppure al cielo cupo perché mai limpido e pulito, perché in realtà basta il desiderio di divertirsi e di stare in compagnia vicino a delle salsicce in cottura per stare davvero bene. Tra le altre cose a Milano ci sono tante persone che guardano fuori dalla loro cultura, anche ispirati dal vivere in una città multirazziale e multi culturale, quindi molti arrivano ad apprezzare questo lascito della cultura americana e soprattutto dei magnifici anni Ottanta (e Settanta).

Cibo sul barbecue

Per quel che riguarda il cibo da mettere sul barbecue, non vi è alcuna distinzione tra Milano e tutte le altre città e nazioni del mondo; ciò che più spesso si cucina al barbecue è di certo la carne, in tutti i suoi tipi ma con alcune preferenze: spiedini (in cui si possono unire anche delle verdure come melanzane, peperoni eccetera, oltre che pomodorini) fatti con vari tipi di carne (maiale, pollo, cinghiale, mucca e vitello), bistecche enormi e succose, salsicce. Oltre alla carne poi tutti, Milanesi e non, amano fare delle bruschette, ovvero del pane tostato da mangiare poi condito con pomodorini in pezzi. Non solo, anche il pesce si abbina al barbecue, ed ad esso potremmo unire alcuni crostacei come i gamberi, che nella cottura al calore di legna e carbone assumono un sapore molto apprezzato. Dopodiché ci si può sbizzarrire a seconda dei propri gusti culinari, basta che sia un cibo sano e da non friggere e poi tutto si abbina alla perfezione con la semplicità ed il divertimento che solo cucinando vicino ad un barbecue si può provare.

Barbecue prefabbricati

In questa pagina parleremo di :

[Il mio barbecue](#)

[Pietanze da barbecue](#)

[Modelli di barbecue](#)

[Barbecue prefabbricati](#)

Il mio barbecue



Per comprendere fino in fondo come una persona possa tenere particolarmente al suo barbecue, bisogna risalire all'origine, ovvero al fenomeno barbecue in sé per sé, altrimenti si rischierebbe di considerare inspiegabili alcune cose che invece hanno una certa importanza. Il barbecue è un oggetto che potremmo definire come un classico arredo da giardino, che però negli anni Settanta negli Stati Uniti ha cominciato un percorso improvviso quanto inaspettato che oggi lo porta ad essere uno degli oggetti più desiderati del mondo. Eppure noi stiamo certo parlando di un cellulare o di un moderno tablet all'ultima moda: è molto spesso costruito in comune ferro e pietra, e vi si accende un fuoco su cui cuocere del cibo all'aperto. L'origine del barbecue potrebbe essere ricercata in quelli che erano i "focolari" e le

"fornaci" dell'antica cultura europea; in particolare, si trovano testimonianze simili nella parte mediterranea dell'Europa, dove le popolazioni rurali si cibavano di pietanze sane ma anche saporite e soddisfacenti, cotte all'istante sul fuoco personale. Visto così quindi il barbecue potrebbe essere una di quelle fornaci, ma portatile; in realtà il suo successo, come già accennavamo, parte dagli Stati Uniti d'America, dove negli anni Settanta si sviluppa una moda che vede tante persone amare la cucina sul fuoco in giardino.

Pietanze da barbecue

Ma cos'avrà di tanto speciale questa cucina sul barbecue? Anche essendo una evidente moda (nonostante sia ormai decennale e fissata in tutti noi), è una di quelle poche mode davvero sane e meritevoli. Tutto questo è dovuto al fatto che il clima e l'atmosfera che si respira intorno ad un barbecue quando lo condividiamo con persone a cui vogliamo bene come parenti ed amici è davvero sensazionale; non c'è bisogno di molte parole per descriverlo, in quanto è un qualcosa di spontaneo ed a tratti inspiegabile: basta il calore di un fuoco ed il profumo della carne e del pane che cuociono su di esso per unire tutti nel nome del divertimento e del cibo sano e soddisfacente per il palato. Le migliori e più apprezzate pietanze da barbecue sono quindi:



carne, salsicce, spiedini, pane per bruschette e più raramente un po' di pesce e crostacei. Tutto questo, insieme a quella serenità ed armonia che tutte le persone trovano spontaneamente intorno ad un barbecue, ha contribuito ad elevare questo oggetto d'arredo di giardino allo status di mito, di moda incontrastata da decenni.

Modelli di barbecue

Per rispettare le sue caratteristiche ed i suoi compiti principali, il barbecue potrebbe benissimo avere delle forme semplicissimi ed anche delle dimensioni per nulla impegnative: basta infatti che ci sia una piastra sotto la quale poter mettere una qualsiasi fonte di calore (le alimentazioni oggi disponibili sono tantissime, andando dalla bombola di gas all'elettricità, passando per il classico carbone, il legno ed anche per l'attacco al metano di casa) in modo da far cuocere i cibi. Il fatto che però il barbecue sia diventato un'incredibile moda globale ha scatenato le inventive di costruttori e designer, che hanno curato tantissimo anche l'appeal estetico di questo oggetto e la sua capacità di potersi vendere per ciò che offre ed anche per come appare. Questo ha contato tantissimo per coloro che amano avere un barbecue anche per decorare un angolo di casa o di giardino, perché al giorno d'oggi esistono davvero tantissime varianti e modelli. C'è anche che il barbecue ama costruirselo da solo, ma ciò sicuramente richiede una seppur minima capacità di giostrarsi tra spatole, malta e mattoni, perché poi spesso si può restare delusi e danneggiati se i lavori non vanno come vorremmo. Per questo motivo, sul mercato dei barbecue, la fanno da padroni i barbecue prefabbricati. Questa parola non deve far pensare ad oggetti particolari, bensì semplicemente a quei barbecue fatti industrialmente o comunque con processi di produzione in serie.

Barbecue prefabbricati

Il barbecue prefabbricato, così come appena accennato, è un barbecue prodotto da medie e grandi aziende attraverso un processo in serie industriale, ovvero con una progettazione specifica che si trasforma in una serie di lavorazioni con macchine industriali e procedure automatizzate in modo da ottenere un prodotto finito perfettamente uguale al progetto e soprattutto riproducibile in grande serie. Questo stile di produzione ha permesso di elevare i numeri di produzione delle aziende, ed ha altresì permesso, attraverso la famosa "economia di scala" di ridurre il prezzo finale di vendita in modo da agevolare la clientela. Non solo, un vantaggio ulteriore, che deve parte della sua ragion d'essere anche nella diffusione mondiale del barbecue, è quello che i designer si sono impegnati per creare tantissimi modelli in modo da poter giustificare ed anche accontentare ogni tipo di cliente: il cliente moderno e minimalista (uso di acciai, cromature, stile minimal), il cliente classico (mattoni e pietra), il cliente stravagante (materiali e colori strani), proprio per far in modo che tutti abbiano un barbecue perfetto per loro.

Bistecchiere

In questa pagina parleremo di :

[Il barbecue](#)

[Istinti primordiali](#)

[Accessori da barbecue](#)

[Bistecchiere](#)

Il barbecue



Il barbecue è diventato uno dei momenti più "sacri" ed intoccabili della nostra società; le riunioni che intorno ad esso organizziamo sempre più spesso con parenti ed amici sono tra i momenti migliori per rilassarci e per goderci un po' di quella pace interiore che si riesce a raggiungere solo staccandosi totalmente dai classici pensieri della vita quotidiana. In primis ci si deve staccare da quel mostro moderno che tutti chiamano stress: i profumi, i sapori, l'impegno di un bel barbecue sono quanto di meglio ci sia al mondo per liberare la nostra mente dalle cose negative e vedere solo le positive. Dato che ci sono tutti questi effetti benefici, ci sembra davvero un reato eliminare tutto questo, e ne potrebbe risentire l'intera società, dato che si destabilizzerebbero molti dei suoi componenti umani. Molto spesso il barbecue fa parte di una cosa più grande, altrettanto capace di staccare l'uomo dalle grinfie del tran tran quotidiano e dal suo stress, il giardino: un giardino da curare e da ammirare intorno casa è uno dei migliori antistress, perché impegna la mente e permette la fuoriuscita rapida e serena dei problemi, sostituendoli con quei

problemmini pratici da risolvere in giardino, capaci di impegnarci manualmente e rilassarci.

Istinti primordiali

Uno degli aspetti migliori del barbecue è il fatto che esso riesce ad impegnarci in un'attività nuova ed insolita, diversa dalle solite attività che svolgiamo ed anche un po' "primordiale". Con questa parola intendiamo riferirci esplicitamente a quegli istinti cosiddetti primordiali, quelli che appartengono al nostro inconscio e che derivano dalla nostra evoluzione millenaria. Molto spesso, con questa parola, si è soliti indicare anche quelle attività che svolgevamo da bambini e che da grandi ci restano nel cuore e nell'inconscio come aspetti primigeni della nostra vita. Ed allora è impossibile non intendere immediatamente che ci riferiamo al gioco col fuoco; tutti noi, a cominciare dall'età di circa otto o dieci anni, cominciamo ad ammirare con curiosità il fuoco, sia quando lo vediamo in tv e sia



(soprattutto) quando lo ammiriamo dal vivo al fianco di genitori o parenti che lo maneggiano. La classica azione dei bambini e ragazzi è quella di gettarci dentro un pezzo di carta per vedere la fiamma che ne scaturisce ed incantarci. Indubbiamente questo può essere associato al fatto che il barbecue è gradito a tantissime persone, che amano anche trascorrere delle ore lì a cuocere cibo vario. Anche se tantissimi non lo ammetteranno, ma il piacere di maneggiare del fuoco, gestire le fiammate per calmarle e poi farle rivivere è una delle cose che ci fa divertire e che ci tiene così legati al barbecue.

Accessori da barbecue

Ma il barbecue, oltre che divertirci e permetterci di riunire la nostra famiglia ed i nostri amici, è soprattutto un accessorio da arredo giardino (o terrazza in rari casi) che ha un'utilità legata alla cottura del cibo. Il cibo alla piastra o alla griglia è uno stile di cottura semplice e sano, nato tantissimi anni fa quando bastava un fuoco per cucinare un pranzo in campagna. Questo metodo è tornato poi alla ribalta proprio con la diffusione del barbecue (dagli anni Settanta in poi), subendo anche dei cambiamenti che l'hanno portato a richiedere la presenza di svariati accessori. Cucinando sul barbecue la tanto amata salsiccia, la carne ed anche qualche crostaceo, sono richiesti degli accessori quali i forchettoni, utilissimi per prendere i cibi senza utilizzare le mani sporche oppure nei casi in cui scottano, i vassoi slava freschezza (sia nel caso di cibi crudi che di quelli cotti, per tenerli caldi nell'attesa), ed anche tanto altro. Oggi però parliamo delle **bistecchiere**, un accessorio del barbecue che risulta anch'esso fondamentale quando si devono cucinare fette di carne di una certa grandezza.

Bistecchiere

La bistecchiera è fondamentalmente una griglia, ovvero quella costruzione metallica che viene poggiata sulla superficie calda (che può essere una fiamma da gas, una distesa di carboni ardenti oppure un ripiano con della legna in combustione) per permettere al cibo di trovarsi il più vicino possibile alla fonte di calore, senza però né sporcarsi e né bruciarsi alla fiamma viva. Non solo, per essere davvero chiamata bistecchiera e non semplicemente griglia, essa deve possedere delle dimensioni abbastanza grandi, dato che le bistecche sono delle grandi fette di carne, molto spesse e corpose. Ma non solo, altri pregi delle bistecchiere sono nei materiali e nella conformazione dei fori della griglia. Per quanto riguarda i materiali, essi devono risultare resistenti al calore della brace ed al peso di un certo numero di bistecche a seconda di quanto sia estesa in superficie; in aggiunta devono anche permettere una buona diffusione del calore, in modo che non ci sia molta differenza tra dove c'è il foro e dove c'è il metallo. Proprio i fori della griglia bistecchiera sono studiati in modo da far essere la cottura più sana possibile; ciò deve avvenire attraverso lo scolo del grasso e dell'acqua rilasciati dalla carne durante la cottura stessa.

Braciere

In questa pagina parleremo di :

[Case e giardini](#)

[Accessori e giardini](#)

[Braciere](#)

[Braciere per cucinare](#)

Case e giardini



Nell'ambito della costruzione di una casa personale, il discorso "giardino" sta diventando sempre più d'attualità; oramai chiunque si costruisca o si faccia costruire una casa, è davvero improbabile che decida di rinunciare al piacere di possedere un giardino vicino ad essa. Mentre qualche anno fa si privilegiava lo sfruttamento di tutto lo spazio disponibile per costruire spazi abitabili ed appartamenti (in nome del valore del totale e di altre possibilità, come case per i figli), oggi il tutto è totalmente cambiato. I motivi sono vari e possono essere imputati sia alle diverse legislazioni tributarie sulla casa (l'introduzione della tassa sulla casa, in base alla sua estensione superficiale, ha fatto ragionare tante famiglie

sulla reale utilità di una casa grande) e sia ad altri motivi sociali, come la difficoltà di trovare lavoro vicino casa che spinge tanti giovani a spostarsi, tanto da rendere inutile la costruzione di una casa per loro vicino a quella dei genitori. Ma non solo, il giardino vicino casa, oltre ad essere di moda ed essere utilizzato per "mostrarsi" ad amici e colleghi, risulta uno dei migliori antidoti contro le ansie e lo stress che i ritmi della società moderna ci impongono. Esso è come un rifugio, un angolo di natura personale che ci permette di staccarci dagli ammassi di cemento e computer che vediamo tutti i giorni nella nostra vita; non solo, le attività necessarie di manutenzione ci impegnano e ci fanno sentire attivi e fieri di ciò che facciamo, dandoci ulteriore serenità.

Accessori e giardini

Descritte tutte le positissime potenzialità dei nostri giardini, ora bisogna precisare come, per possedere un giardino gradevole e confortevole, siano necessari degli accessori. Come tutto ciò che ci circonda, anche il giardino è in una fase di sviluppo ed evoluzione. Mentre una volta il giardino era un prato con qualche albero ed un paio di piante da fiori, oggi esso si trasforma in uno spazio polivalente dove trascorrere quasi tutta la giornata. C'è che lo dota di angoli cottura sotto dei gazebo, chi preferisce un bagno piccolo ma funzionale per le emergenze e gli ospiti (senza dover invadere casa), chi utilizza gli spazi per una porta da calcetto o un canestro da basket, che ancora allestisce una sua parte a parcheggio per automobili e



motorini. Insomma, le possibilità di scelta sono davvero tante; ad esse si aggiunge il barbecue, l'accessorio da giardino sicuramente di maggior successo degli ultimi decenni. Tralasciando anche l'amatissima e desideratissima piscina, che però richiede spazi e possibilità economiche decisamente superiori, il barbecue è stato protagonista di una vera ascesa al successo nel giro di un paio di decenni a partire dagli anni Settanta in America. Ad esso poi si sono affiancate delle sue evoluzioni, di cui parleremo nel successivo paragrafo.

Braciere

Il **braciere** è un'evoluzione del barbecue, che però ha caratteristiche così simili a quelle del suo cugino più famoso tanto da rendere forzata la loro suddivisione in due oggetti diversi. Diciamo immediatamente che il braciere originario era quello che veniva utilizzato per scaldarsi; ai tempi dei nostri nonni, parlando cioè degli anni Quaranta del secolo scorso, la quasi totalità delle case non possedeva né un sistema di riscaldamento e né aveva la possibilità di dotarsene; si rimediava ovviamente alla meglio, e cioè prendendo il materiale combustibile più economico e più disponibile e lo si accendeva per dare quel calore necessario alla sopravvivenza soprattutto dei bambini durante l'inverno. Non era il metodo più sicuro del mondo, dato che anche con degli ingegnosi quanto rudimentali sistemi per l'espulsione dei gas di scarico, erano tanti i casi in cui intere famiglie restavano intossicate per l'eccessivo accumulo di questi gas combusti in ambienti chiusi, e ci sono stati anche vari casi di morte. Il combustibile maggiormente utilizzato era il legno, un tempo davvero molto economico, tanto che si poteva reperire a costo zero dalla campagna che si andava a lavorare o comunque senza troppi problemi dagli alberi che si trovavano in ogni dove.

Braciere per cucinare

Detto dell'utilizzo primo ed originario del braciere, oggi però vogliamo analizzare il braciere dal punto di vista della cucina e quindi della sua vicinanza col barbecue. L'unica distinzione che possiamo trovare tra questi due oggetti è che il braciere ha una forma e delle rifiniture più rudimentali; non solo, le dimensioni della superficie ardente sono generalmente superiori a quella del barbecue, soprattutto nel senso della lunghezza. Altra caratteristica è la mancanza di accessori particolari, oggi onnipresenti su tutti i modelli di barbecue: superfici laterali per appoggiare vassoi di cibi, coperchio per speciali tipi di cotture oppure per proteggerlo quando è riposto ed inutilizzato, forme arrotondate e curate, ruote girevoli per comodo trasporto. Da queste precisazioni nasce un ritratto alquanto rudimentale del braciere, come semplice costruzione in ferro dalla forma rettangolare alquanto allungata, dove riporre legno o carboni ardenti e sulla cui semplice griglia cuocere del cibo per amici e parenti. Come si può vedere, la distinzione non è nettissima col barbecue, ma spesso è il marketing che richiede certe precisazioni.

Cappa barbecue

In questa pagina parleremo di :

[Barbecue accessoriato](#)

[Accessori e prezzi](#)

[Cappa barbecue](#)

[Da barbecue a forno](#)

Barbecue accessoriato



Tutti noi conosciamo cosa sia un barbecue, ma solo chi lo ama e lo vive davvero può testimoniare agli altri esso cosa rappresenti. Infatti il segreto del successo planetario del barbecue, oltre alla sua sostanziale semplicità, è la capacità che ha di coinvolgere le persone, riunirle, farle stare armoniosamente insieme intorno a del cibo caldo. Da qui è nata una storia che dura oramai da circa quarant'anni, fatta di un passaparola che è partito dai giardini aperti e bellissimi delle villette negli Stati Uniti d'America ed è arrivato a coinvolgere quasi tutto il mondo civilizzato, con alcune eccezioni dovute ad ideologie restie ad accettare influenze di culture esterne, anzi davvero contrarie e limitanti la libertà (Paesi dell'estremo Oriente). Ad oggi il barbecue è amato e diffuso nel mondo, ed è tra gli arredi da giardino più acquistati; ma di certo non tutti abbiamo lo stesso barbecue, e questo è un altro segreto

del successo: la personalizzazione fatta attraverso gli accessori. Di accessori per un barbecue ne sono stati introdotti a bizzeffe nel corso degli anni, e ne parleremo diffusamente in seguito; analizzeremo anche la loro influenza sul prezzo e sul reale valore dell'oggetto completo, cosa molto importante per i consumatori che vogliono avvicinarsi al mondo del barbecue.

Accessori e prezzi

Gli accessori per il barbecue sono nati nel corso degli anni in cui questo funzionalissimo ma semplice oggetto da arredamento per giardini si è diffuso nel mondo; in sostanza, la maggior parte di essi è stata introdotta o inventata per rendere ancora più pratico ed utilizzabile il barbecue stesso. Pensiamo per esempi alla vendita abbinata di set di forchettoni, pinze e simili che oramai sono inscindibili dal barbecue stesso; essi sono fondamentali quando andiamo a cuocere del cibo, perché ci aiutano a tenere un certo livello d'igiene, ma soprattutto a non scottarci le mani quando prendiamo il cibo cotto dalla griglia e lo poniamo in qualche vassoio. Ed ecco che giungiamo ad un altro accessorio, il vassoio porta pietanza che si caratterizza per i materiali e le misure adatte ad essere poggiato sul ripiano al fianco del barbecue in modo da facilitarci



la conservazione del cibo appena cotto ed il suo facile trasporto. Questi sono alcuni degli accessori più classici, ma ci sono anche altri tipi di accessori che potremmo definire più come dei veri "optionals" del barbecue; un esempio sono la combinazione famosa di forno e barbecue, anche se in questo caso si va ad ottenere un insieme grande e costoso, non più facilmente spostabile e quindi quasi fisso in giardino. Tutto ciò comunque va ad influire sul costo, dato che ogni "plus" ha una quota aggiuntiva di prezzo che molto spesso noi non consideriamo quando acquistiamo tutto il pacchetto.

Cappa barbecue

Uno degli accessori che recentemente vanno maggiormente di moda è di certo la cappa barbecue; essa potrebbe essere brutalmente definita come il "coperchio" del barbecue, e può avere più funzionalità. Innanzitutto i modelli di cappa da barbecue sono molteplici, ed ognuno di essi ha o meno delle caratteristiche che aggiungono qualche funzionalità. Per esempio, una cappa semplice, ovvero un vero coperchio, viene di solito utilizzata o per particolari cotture in cui la pietanza richiede la chiusura totale oppure viene utilizzata per tenere il fuoco in "standby" (se ha le feritoie per un leggero sfogo di aria) oppure per spegnerlo gradualmente (se è totalmente chiusa, quasi ermetica). Come abbiamo visto, già elencando queste tre varianti generali abbiamo ottenuto un bel ventaglio di utilizzazioni della cappa barbecue. Ma non è assolutamente finita qui, perché il progresso e l'avanzare del mercato hanno generato degli ulteriori affinamenti a questo accessorio; uno di essi è la cappa con sfiatatoio per i fumi e sportellino indipendente. Questi due "dettagli" non molto grandi ed ingombranti hanno il potere di trasformare del tutto il barbecue, come vedremo nel prossimo paragrafo.

Da barbecue a forno

Riprendendo il discorso del paragrafo precedente, possiamo dire che la cappa barbecue ha la capacità, se adeguatamente accessoriata e conformata, di trasformare il barbecue da barbecue a forno. Sembra strano, ma è assolutamente possibile e soprattutto efficace. Infatti, se la cappa è costruita nel giusto materiale, ma soprattutto con una forma ben coordinata con la presenza del foro di sfiato, i flussi interni di calore e di fumo saranno pressoché quelli di un classico forno a legna, con la possibilità però di spostamento e soprattutto di ritrasformarlo in barbecue. In particolare, se l'alimentazione del barbecue è a legna, il forno avrà tutte le qualità di un forno a legna come lo conosciamo tutti. Solitamente i materiali che vengono utilizzati per la cappa sono dei metalli, a cui si applicano dei rivestimenti interni ed esterni (non obbligatoriamente entrambi però) sia per questioni di sicurezza che per agevolare il trattenimento del calore ed una migliore cottura. Una volta trasformato il barbecue in forno, potremo utilizzare anche altri accessori come il porgi pietanze, simile all'attrezzo utilizzato dai pizzaioli per infornare la pizza, cosa che renderà anche simpatico il cucinare al barbecue.