

Tutti pazzi per il barbecue



Fuoco alle griglie. L'estate è alle porte e si preannuncia rovente. È infatti scoppiata la moda del barbecue all'americana. A trionfare sulle tavole saranno soprattutto brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e chicken (pollo). Si tratta di specialità made in Usa che negli ultimi tempi hanno solleticato i palati dei carnivori orobici più incalliti. Il termine "barbecue" deriva dallo spagnolo "barbacoa", parola che i conquistadores appresero nel Nuovo mondo nel Cinquecento. Ancora oggi in America latina rappresenta un atto di comunione alimentare. Da Oriente a

Occidente, cuocere sui tizzoni ardenti è un vero e proprio rito. Un trend che anche in Bergamasca sta prendendo piede, con qualche variante più nostrana.

Sulla griglia domina ovviamente la carne, anche se gli stili vegan e salutisti degli ultimi anni stanno aprendo nuovi orizzonti anche alle verdure, al pane per le bruschette, ai formaggi e al pesce. Ma se pensate che sia sufficiente una griglia, un po' di carbonella e qualche spiedino per dar vita a un party perfetto, siete fuori strada. Il barbecue è una cosa seria. Non si parla di una semplice grigliata ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne, di sonde professionali, di grossi tagli che cuociono per svariate ore e con risultati eccellenti. A dirlo è il grill master-pitmaster Massimo Pitasi di BBQ events che il 16 maggio ha tenuto un corso all'Accademia del gusto di Osio Sopra per svelare tutti i trucchi per un perfetto party rovente all'aperto: *“Se volete sapere quanto tempo ci vuole per preparare un bel pranzetto, allora fareste meglio a dimenticarvi l'orologio – spiega. – Esiste un'enorme differenza tra barbecue e grigliata. Il primo viene identificato come cottura a basse temperature per un tempo prolungato. Il secondo invece è totalmente l'opposto: cottura ad alte temperature in un tempo brevissimo che è volgarmente la classica grigliata che noi italiani siamo abituati a utilizzare. Con il barbecue, insomma, dovete armarvi di molta pazienza. Si va dalle 2 alle 12 ore su carbonella. Le ribs, per esempio, cominciano ad essere pronte a circa 70 gradi, ma per capire quando toglierle dal foil, bisogna sondare la carne con un termometro”.*



La tecnica di cottura, l'aroma del combustibile utilizzato e ovviamente la convivialità dell'attesa e della preparazione sono gli ingredienti che rendono speciale un barbecue party. Sul grill si può preparare davvero di tutto, dall'antipasto al dolce: fagioli stufati al bacon, risotto, verdure grigliate come asparagi, patate, carciofi e persino la pizza. Basta avere un po' di inventiva e stare attenti ad alcune piccole regole. *“Una melanzana sul grill potrebbe assumere le sembianze di una poltiglia informe dalla crosta bruciata – avverte Pitasi – E allora perché non trasformarla in uno sfizioso finger food? Basta frullarla con un filo d'olio, qualche foglia di mentuccia, caprino e un pomodorino scottato. Con l'aiuto di un sac à poche mettete la crema in piccoli bicchieri e l'antipasto è pronto”.*

Per stupire i vostri ospiti con un barbecue party di tendenza, Pitasi consiglia di proseguire il menu con gamberi al bacon, una pizza Regina dall'impasto leggero e fragrante, risotto al limone, un must intramontabile come le ribs e bavetta scottata. Ma sul barbecue c'è spazio anche per il dolce. Il grill master suggerisce uno sformato al cioccolato dal cuore caldo e cremoso e fragole grigliate con gelato alla vaniglia. La frutta va passata al barbecue per circa un minuto, giusto il tempo di scaldarla. Attenzione anche alla scelta delle salse, da accostare con criterio a ogni piatto per esaltarne al meglio il sapore. Il bagnet verde alla piemontese, in genere usato per condire la lingua o i tomini freschi, è

ottimo per manzo e agnello. Per chi ama i gusti più speziati e decisi c'è la salsa Worcester. Per il pesce invece è meglio l'aioli che potete preparare con 250 grammi di maionese e quattro spicchi d'aglio. Infine, per un condimento particolare che esalti il gusto della carne di maiale alla griglia, possiamo realizzare la salsa di birra alle mele. *“Tuttavia, le ribs sono già glassate con salsa barbecue quindi è inutile aggiungere troppi condimenti”*, avverte Pitasi. Ottima tecnica per insaporire la carne è il Dry Rub, una pratica americana che letteralmente significa “massaggio a secco” ed è un modo di insaporire la carne prima della cottura con un misto di sale, spezie e talvolta zucchero. *“Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti è “La bibbia Weber del barbecue” – conclude il grill master di BBQ events – Il libro contiene tutto quello che serve sapere sull'arte di rosolare, grigliare, brasare, cuocere, arrostitire. Le 160 ricette riguardano diversi tipi di carne e pesce, ma anche di verdura e frutta; mentre le 130 tecniche di preparazione permettono di imparare le diverse modalità di taglio e cottura”*. Insomma, tanti segreti per un risultato perfetto, anche per chi è alle prime armi.