

Tendenze
ROSELINA SALEMI
MILANO

Il popolo dei grilligatori Si incontra volentieri: le manifestazioni a Perugia e i corsi in Versilia, la gara a Rosolina Mare

Poche le donne Tra i praticanti, sono più i maschi. La foodblogger Maci: «Si tratta di persone che non vedono l'ora di fare fuoco e fiamme»

Barbecue, i segreti dei masterchef

Sembra facile e sembra sempre uguale: ma la cucina alla brace ha i suoi trucchi. Che sveliamo per voi



Gas o carbonella? Questo è il problema. Olio o non olio? E le salse? La società segreta dei grilligatori non ama condividere le sue ricette, e forse esagera, ma una cosa è certa: l'operazione non è facile. Sbattere una bistecca sul barbecue (o barbeque) è una cosa, ottenere una cottura perfetta è un'altra. Così anche l'atto di grigliare, in teoria il gesto più semplice dell'easy cooking, diventa complesso, al punto da richiedere l'intervento dei masterchef.

Poli Cooking Lab ne ha intervistati 110 e i loro suggerimenti per le scampagnate, attesissime dopo una piovosa primavera, dimostrano che non si può improvvisare. Filippo La Mantia, chef siciliano saldamente installato nel cuore di via Veneto, all'Hotel Majestic di Roma, sa che il sacerdote del rito-griglia deve investire un po' del suo tempo. La carbonella deve essere preparata due ore prima. Lui ha una passione speciale per le erbe aromatiche: provate i carciofi alla brace con olio limone e menta. Ma non contate soltanto sul barbecue, è bene arricchire il menù: pizze rustiche, frittate con gli asparagi, pane tostato con caciocavallo e miele.

Piero D'Agostino (La Capinera di Taormina) opta per l'elegante versione degli spiedini e suggerisce le marinate senza olio, per evitare il fumo. Classica (con la carne) quella alla birra. Uno spicchio d'aglio, una scorza d'arancia, salvia, pepe, ginepro in grani, e naturalmente, birra chiara. Oppure all'orientale: zenzero fresco grattugiato, un cucchiaino di zucchero di canna, martinelli dry e salsa di soia (ci vuole un'ora).

Fabio Baldassarre, chef del ristorante Unico di Milano, (doppiamente unico perché da un ventesimo piano si vede tutta la città) pensa sia meglio cominciare la marinatura della carne la sera prima: «Poco olio, bucce di agrumi, limone, erbe aromatiche. Così è già saporita», assicura. La dritta è il formaggio di capra, «da cuocere su piastre che si appoggiano direttamente sulla griglia». E come accompagnamento? «Profumi, oltre che saporì: crescione, spinacini, basilico».

Consigli d'autore



Provate i carciofi con olio, limone e menta, arricchite il menù con pizze rustiche, frittate, pane tostato, caciocavallo e miele

Filippo La Mantia
Chef
Hotel Majestic, Roma



Meglio cominciare la marinatura della carne la sera prima con poco olio, bucce di agrumi, limone ed erbe aromatiche

Fabio Baldassarre
Chef
Ristorante Unico, Milano



Per me classica (con la carne) la marinatura alla birra: uno spicchio d'aglio, scorza d'arancia, salvia, pepe, ginepro in grani e birra chiara

Piero D'Agostino
Chef
Ristorante La Capinera, Taormina

Ma potevano mancare i grill gourmet? Gianfranco Lo Cascio, blogger e ideatore del portale BBQ4All, tiene corsi di «Grilling experience» in Versilia. Due sessioni di sei ore ciascuna, una teorica e una pratica per produrre «agnello marinato, salamelle affumicate al ciliegio, arista di mele e altre meraviglie» ed evitare errori molto co-

muni, tipo di cominciare quando la fiamma è ancora alta.

Le sue ricette sono molto particolari, un mix di street food e cucina creativa: panino con milza e scaglie di provola, aglio arrostito nella cenere, briscola di sardine grigliate, capesante alla piastra, finocchio bruciato, crema di burrata e ribes.

A Perugia il popolo degli arrostiti si è incontrato nello scorso weekend, per la manifestazione «Piacere Barbecue», che ha uno slogan davvero efficace: «Il braciere è tutto mio». A Rosolina Mare, in provincia di Rovigo, l'appuntamento è il 3 agosto per l'ottava edizione di «Griglie roventi», torneo per dilettanti felici: cento coppie sono in gara.

La foodblogger Angela Maci, del famoso «Sorelle in Pentola», era nella giuria l'anno scorso e ricorda la golosa allegria: «C'erano orgoglio e divertimento. Ragazzi vestiti da indiani e da cacciatori, ma preparati, pronti a dimostrare quanto erano bravi. Ha vinto una coppia padre-figlia: Renato e Cristina Veronesi. La cottura della carne era perfetta, le pigne aggiunte alla carbonella davano un profumo piacevolissimo. C'era il pensionato che aveva fatto il pollo con le prugne selvatiche del suo orto, c'era chi portava erbe spontanee e sapienze antiche».

Poche donne, ma si sa, il grilligatore è maschio: «Come in molte altre occasioni, non vede l'ora di fare fuoco e fiamme».

L'organizzatore di «Griglie roventi» Paladin: «Il fuoco è una passione democratica»

«Griglie roventi» è nata a Rosolina Mare da un'idea di Piergiorgio Paladin, 41 anni, che ha cominciato nel 2006, ai tempi della «mucca pazza», ma si è subito trovato alla testa di un popolo entusiasta: «È gente che vuol fare festa - dice studenti, imprenditori, stranieri in vacanza (ne abbiamo avuti di 17 nazionalità), anche extraeuropee. C'è una gara e c'è un vincitore, ma il bello è ritrovarsi, assaggiare, fare amicizia. L'anno scorso alla finale avevamo 130 griglie e 260 persone (si lavora in coppia). Con la quota di

iscrizione (50-60 euro) mettiamo a disposizione tutto, ma c'è chi si porta da casa gli ingredienti preferiti, le spezie, la salsa segreta. Non abbiamo mai rischiato ustioni, però abbiamo tre vigili del fuoco e un'ambulanza. La giuria sceglie in base a cottura, gusto, presentazione (bellissime quelle con frutta e fiori), simpatia. La griglia è democratica. Uguale per tutti e sorprendente: l'anno scorso due concorrenti si sono incontrati qui e si sposano tra poco. Dal fuoco della griglia a quello della passione». [R. SAL.]

Il decalogo 2013



Non risparmiate sulla creatività

Si possono grigliare anche i formaggi e la frutta (e la banana non va sbucciata)

Siate semplici

Bastano prodotti naturali e leggeri che aiutano il metabolismo, facili da trasportare e da preparare

Improvvisare è diabolico

Ci vuole esperienza, si rischiano vampate e bruciate. E tenete lontani i bambini



Verdura su tutto

Zucchine, melanzane, pomodori sono subito pronti. Idea: cappelle dei funghi e, con un po' di pazienza, pannocchie di mais

La freschezza è d'obbligo

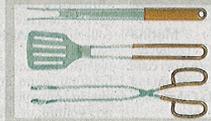
Carni, verdure, erbe e pesce. È possibile variare: l'importante è puntare sui prodotti di stagione

Ehi, esiste anche la carne bianca!

Che barbecue è senza carne? Il pollo è un'ottima soluzione, e in generale tutte le carni bianche, più leggere

Il segreto dei campioni

La marinatura aiuta a tenere umida la carne. Da preferire con verdure e spezie, ma anche latte di cocco, curry, aneto. Meglio prepararla la sera prima



Il kit, come farne senza?

Mai incominciare un barbecue senza il kit: forchettoni spiedini, palette, pinze, guanti

Occhio al fuoco

La brace va preparata due ore prima per formare la carbonella giusta. Per una cottura sana e omogenea, fuoco basso

Non esagerate con il sale

Attenzione, disidrata gli alimenti