

Gli editoriali.

Il set per il barbecue: ecco tutti gli strumenti indispensabili per la grigliata

Dai guanti fino al termometro, ecco quali sono gli strumenti fondamentali per una buona grigliata che non dovrebbero mai mancare nel set per il barbecue.

L'estate è uno dei periodi migliori per organizzare delle **serate all'aperto con gli amici**, sfruttando il **barbecue** per poter gustare delle ottime cene a base di carne o pesce alla griglia. In questi casi è fondamentale saper scegliere **materie prime di qualità** e seguire tutte le **regole del barbecue** per grigliarle al meglio, ma è importante anche dotarsi di tutti gli **strumenti indispensabili** per la preparazione e la cottura dei cibi sulla griglia. Scopriamo, quindi, cos'è il **set per il barbecue** e quali sono gli **attrezzi** da procurarsi per riuscire a ottenere una **grigliata perfetta**.

Cos'è il set per il barbecue

Come per qualsiasi altra attività, dal giardinaggio alla cucina, anche il barbecue necessita di una serie di **strumenti necessari** per il suo utilizzo. Il **set per il barbecue** è un **insieme di attrezzi e accessori indispensabili** che consentono di poter utilizzare l'apparecchio al massimo delle sue potenzialità, ma anche di poter **maneggiare e cuocere i cibi nel modo corretto**, oltre che in **totale sicurezza**. Chi acquista per la prima volta un barbecue o decide di cimentarsi con una grigliata, dovrebbe quindi dotarsi di tutti questi strumenti per essere certo che ogni passaggio della preparazione e della cottura sia eseguito nel modo giusto per ottenere il risultato desiderato.



Da cosa è composto il set di attrezzi per il barbecue

Esistono tanti tipi di set per il barbecue di marche e modelli diversi, composti da attrezzi differenti in base anche alla **tipologia di dispositivo** e al **tipo di combustibile utilizzato**. Sul mercato ci sono tanti **set barbecue professionali** con ogni genere di strumento, ma è possibile anche creare un **set barbecue personalizzato**, dotato solo degli attrezzi indispensabili che si adattano a ogni tipo di griglia, in base anche all'utilizzo che se ne farà.

In generale, un buon set da barbecue dovrebbe essere composto dagli strumenti che elencheremo di seguito.

I guanti da barbecue

I guanti da barbecue sono fondamentali per **non rischiare di scottarsi le dita** quando si maneggia la griglia. Di solito i non esperti tendono a utilizzare dei normali guanti da forno o delle presine da cucina, ma questi strumenti non sono adatti alle alte temperature di una griglia.

Ecco perché è importante dotarsi di **guanti resistenti alle alte temperature** e progettati proprio per il barbecue. Nella scelta, è importante tenere presente questi fattori:

- **I materiali:** dei buoni guanti da barbecue devono essere composti anche da **materiali isolanti** come il **silicone** per assicurare una buona resistenza alle alte temperature;
- **Forma e struttura:** i guanti da barbecue devono essere adeguati alla misura della propria mano e devono avere i **polsini più lunghi** di un normale guanto, così da proteggere anche gli **avambracci**. Durante la cottura, infatti, tutto il braccio è esposto al rischio di ustioni e scottature, quindi bisogna proteggersi al meglio.

Il grembiule da barbecue

Proprio come i guanti, anche il grembiule da barbecue ha lo scopo di **proteggere** chi si occupa della grigliata da eventuali schizzi che potrebbero sporcare i vestiti e soprattutto da eventuali **scintille o tizzoni ardenti** che potrebbero saltare dalla griglia e ustionare la pelle. Le caratteristiche fondamentali sono:

- **Buon materiale** resistente alle alte temperature;
- **Lunghezza adeguata** a proteggere l'addome;
- Eventuali utili **tasche** per avere sempre a portata di mano altri attrezzi che potrebbero servire.

L'accenditore per il barbecue

In un buon set barbecue non può mancare la **carbonella** e soprattutto uno **strumento adeguato per accenderla**. Esistono diversi attrezzi che consentono di accendere il barbecue in pochi minuti, senza sporcarsi e senza dover soffiare. Il più semplice da usare è il **cesto accenditore della carbonella**, ossia un contenitore che va riempito con la carbonella o bricchetti di carbone che si potranno accendere facilmente posizionando la ciminiera sopra a due cubetti accendi fuoco accesi. Una volta pronta, la carbonella va semplicemente versata sul braciere del barbecue. In alternativa, esistono gli **accenditori di carbonella elettrici**, che consentono di ottenere un'accensione rapida e senza fumo, ideale quando il barbecue si fa, ad esempio, in un terrazzo o in un giardino condominiale.

La pinze per il barbecue

La pinza per il barbecue è lo strumento principale, serve per **disporre i cibi sulla griglia e girarli durante la cottura** e non deve mai mancare nel proprio set. Esistono **diversi tipi di pinze**, alcune specifiche per determinati cibi, come quelle per le salsicce; in generale, però, una buona pinza deve essere **maneggevole** e poi deve avere queste caratteristiche:

- **Impugnatura comoda**;
- **Lunghezza adeguata**, almeno 35 centimetri, per mantenere la giusta distanza dalla griglia;
- **Buon materiale**, di solito acciaio inox;
- **Punta ergonomica**, per garantire una buona presa sugli alimenti.

La spazzola per il barbecue

La spazzola è il componente principale degli **strumenti per pulire il barbecue** ed è l'unico che non può mai mancare nel proprio set. Questo oggetto, infatti, è fondamentale per **mantenere sempre pulita la griglia** e per far sì che continui a **funzionare correttamente e a lungo**. Le caratteristiche da considerare sono queste:

- Le **setole** devono essere di buona qualità;
- Il **materiale** dovrebbe essere acciaio inox, così da garantire il massimo della durata;
- Il **manico** deve essere **lungo a sufficienza**, così si potrà procedere con la pulizia della griglia anche quando è ancora calda, mantenendosi alla giusta distanza, senza correre il rischio di ustionarsi.

Il termometro per il barbecue

Il termometro per il barbecue è uno strumento fondamentale soprattutto per chi è alle prime armi con le grigliate. Un esperto, infatti, di solito è in grado di riconoscere autonomamente, ad esempio, quando è il momento di girare la carne per cuocere anche l'altro lato. Un neofita, invece, potrebbe avere delle difficoltà e questo potrebbe compromettere la cottura. Con un

buon termometro è possibile **misurare la temperatura della carne** e dunque riuscire a girarla al momento giusto, ovviamente in base al tipo e al taglio della carne stessa.

Set di posate e altri strumenti

Quelli che abbiamo visto finora sono gli attrezzi indispensabili in un buon set barbecue. Esistono poi altri **accessori** che si possono acquistare in base alle proprie esigenze, come ad esempio i **set di posate**, composti da vari tipi di **pinze**, **coltelli**, **forchettoni** e **spatole**, utili per maneggiare alimenti diversi.

Ora che conosci gli strumenti fondamentali, non ti resta che comporre il tuo set barbecue personalizzato e iniziare a organizzare le tue grigliate con gli amici!

www.bennet.com