



La cottura al barbecue è la forma di cucina più antica conosciuta dall'uomo, con la scoperta del fuoco avvenne infatti la prima forma di cottura che trasformò il cibo in cucina.

Nel corso del tempo il barbecue si è trasformato, trovando, a seconda della zona di diffusione, diverse declinazioni. La cultura orientale ha preferito utilizzare tagli piccoli e cotture velocissime, in Europa spiedi e tagli di media dimensione mentre nel continente americano sono prediletti i tagli di grande dimensioni.

Andremo ora ad analizzare le varie tipologie e metodologie di cottura al barbecue, le operazioni che riguardano i vari alimenti prima che inizi la cottura, cosa si intende per affumicatura al barbecue e i vari attrezzi necessari durante la cottura.

Esistono nel barbecue diverse tipologie di cottura.

La grande famiglia delle cotture alla brace si può dividere in tre gruppi principali a seconda della temperatura e del tempo che vogliamo impiegare per cuocere un determinato alimento.

Barbecuing o Low & Slow

Parliamo di barbecuing (o cottura Low & Slow) quando la temperatura di esercizio è compresa fra gli 80° e i 100° gradi centigradi. E' utilizzata per tagli di carni di grandi dimensioni o decisamente coriacei, ottima per gli alimenti che posseggono tessuto connettivo che con la lunga cottura si ammorbidirà.

La cottura Low & Slow sfrutta l'acqua contenuta naturalmente nelle fibre della carne, cuocendo infatti al di sotto della temperatura di ebollizione si evita che essa evapori ottenendo come risultato una cottura uniforme e succosa.

La tempistica ovviamente è inversamente proporzionale alla temperatura di esercizio del nostro barbecue, grandi classici americani come il brisket (punta di petto di manzo) o il pulled pork (spalla di maiale sfilacciata) hanno cotture che superano le 24 ore.

Utilizzando questa tecnica di cottura la temperatura interna della carne è maggiore di quella che si potrebbe ottenere arrostandola. Il maiale, ad esempio, è considerato ben cotto quando la temperatura interna raggiunge almeno i 75°C, mentre nel barbecuing si possono raggiungere nella breve fase finale della cottura, anche gli 85/90°C, il che consente al grasso di sciogliersi completamente e di rendere più tenera la carne.

Roasting

In questo caso la temperatura di esercizio del barbecue è compresa fra i 120° e i 200° gradi centigradi. La cottura avviene in modo indiretto, quindi la pietanza in cottura non è posizionata direttamente sulle braci o sul bruciatore acceso (in caso di barbecue a gas) ma in una zona di sicurezza. Il calore verrà trasmesso al cibo per convezione e non per irraggiamento.

Indispensabile nel roasting, come nella tecnica Low & Slow, è essere dotati di un barbecue con coperchio sia esso un kettle a carbonella o un barbecue a gas.

E' indicata per tagli di media grandezza con basso contenuto di grassi, per una durata che si estende al massimo per un arco di 5,6 ore.

E' la tecnica perfetta per tagli come la lonza di maiale, l'arista o la noce di manzo

Grilling

La tecnica più istintiva e diffusa. Si cuoce in modo diretto posizionando il cibo al di sopra della fonte di calore a una temperatura che varia dai 250° ai 500°.

E' destinata ai tagli di piccole dimensioni inferiori ai 1500 grammi e per un tempo di esposizione che raramente supera i 15 minuti.

I consigli base per chi affronta una sessione di grilling sono riassumibili in 4 passi:

-Tenete la griglia sempre ben pulita

-La griglia deve essere calda

-Passate un pannocarta imbevuto di olio sulla griglia prima di posizionare il cibo in modo che non si attacchi

-Quando disponete le braci conservate una zona di sicurezza dove alloggiare il cibo nel caso di fiammate.

Il problema delle fiammate avviene infatti esclusivamente nel grilling, il grasso ,sciogliendosi, cade sulla fonte di calore sottostante incendiandosi e dando origine alle fiammate classiche.

Questo ovviamente non può avvenire nelle cotture indirette in quanto le braci sono disposte su uno o due lati oppure circolarmente,e il grasso di cottura viene raccolto dalla vaschetta posta sotto al cibo.

Grilling diretto e reazione di Maillard

Utilizzando la tecnica del grilling vedremo formarsi sulla nostra pietanza le classiche striature da griglia (grilling marks) , sono la classica foto della grigliata che tutti conosciamo bene. La formazione di queste striature è data dalla cauterizzazione violenta della carne ad alte temperature che permettono la caramellizzazione degli zuccheri e degli amminoacidi presenti nella pietanza che abbiamo in cottura. Per dare inizio al processo di reazione, è necessario raggiungere temperature vicine ai 140 °C. Altro fattore importante è il tempo: maggiore è il tempo di riscaldamento tanto più è favorita la Reazione di Maillard.

Identificata la tipologia di cottura che vogliamo utilizzare possiamo alla preparazione vera e propria del barbecue: Le metodologie di cottura al barbecue, sia esso a gas o alimentato a carbonella sono due: la cottura diretta e la cottura indiretta.

In entrambi i casi potremo disporre il combustibile in diversi modi per ottenere effetti diversi sia di temperatura che di esposizione al calore, è quello che in gergo si definisce "setup del barbecue".

Cottura diretta:

Questo è ciò che la maggior parte del mondo erroneamente identifica come barbecue: il cibo è messo a cuocere direttamente sulla griglia al di sopra delle braci. E' il metodo idoneo per cuocere i pezzi relativamente piccoli o sottili di cibo in maniera veloce. I tagli tipici adatti alla cottura diretta sono le bistecche, le braciocole, i petti di pollo, i filetti di pesce, la verdure e la frutta.

Il set up della griglia per la cottura diretta:

Ci sono due modi per configurare la griglia per cuocere direttamente. Nel primo, i carboni sono distribuiti in uno strato uniforme per creare una unica zona di calore dove cuocere le pietanze. Questo metodo va bene per cucinare un volume ridotto di cibo. Nel caso si utilizzi un barbecue a gas è sufficiente accendere il bruciatore, lasciare che la griglia si scaldi per qualche minuto e procedere con la cottura del cibo.La controindicazione più importante utilizzando questa metodologia è la comparsa di fiammate, data dal fatto che la parte grassa sciogliendosi ricadrà sulla fonte di calore incendiandosi.

Il secondo set up possibile è quello che mira a creare tre zone di calore differente all'interno del braciere. Si procede creando per prima la zona "calda" dove andremo a collocare i 2/3 del carbone necessario alla cottura. Sarà la zona utilizzata per la cauterizzazione iniziale e nella quale andremo ad ottenere la classica crosticina esterna. La seconda zona a calore medio, contenente il terzo restante del carbone necessario avrà una temperatura inferiore e sarà utilizzata per i tagli che pur avendo una cottura veloce e quindi adatta

alla metodologia della cottura diretta necessitano di un calore più moderato per non cuocersi eccessivamente e risultare secchi ed asciutti (la carne di pollo ne è l'esempio più significativo). La terza ed ultima zona è priva di braci ed è definita zona di sicurezza, utile per far riposare al caldo le pietanze giunte a cottura e per fare da valvola di sicurezza in caso di eccessive fiammate, in questo caso sposteremo infatti la carne nella zona di sicurezza riuscendo a gestire il problema della combustione del grasso.

Nei barbecue a gas l'intensità del calore viene gestita aprendo la manopola del bruciatore al 100% per ottenere la zona calda, 60% per quella media e al minimo per creare la zona di sicurezza. Qualora il barbecue a disposizione fosse dotato di 2 bruciatori si può tranquillamente sfruttare la piccola griglia di riscaldamento generalmente presente sul coperchio come zona di sicurezza.

Cottura indiretta:

La cottura indiretta è la naturale evoluzione della cottura diretta, essa avviene ponendo la nostra pietanza sulla griglia ma non sovrapponendola alla fonte di calore, che quindi sarà posta di lato o posizionata seguendo i vari set up del barbecue. E' indicata per cuocere tagli dalle dimensioni importanti e che necessitano di una tempistica adeguata per permettere al grasso e/o al tessuto connettivo di sciogliersi. Nella metodologia delle cotture indirette rientrano poi svariate tecniche quali la cottura in low & slow, l'affumicatura e il roasting a cui dedichiamo una sezione a parte.

Il set up della griglia per la cottura indiretta:

Per il set up nella cottura a carbonella sono tre i metodi classici che vengono utilizzati. Il primo prevede di collocare il combustibile in un lato del braciere, porre una vaschetta per la raccolta dei grassi all'altro lato e adagiare la pietanza sulla griglia al di sopra della vaschetta, Chiudendo il coperchio e regolando le prese d'aria inferiore e superiore andremo a controllare la temperatura in camera di cottura. E' il modo più semplice per approcciarsi alle cotture indirette. Il secondo set up prevede invece la creazione di due zone di calore lasciando libera la parte centrale che sarà sempre occupata dalla vaschetta raccogli grasso. In questo caso avremo una distribuzione del calore più uniforme e potremmo raggiungere temperature di cottura più elevate. Ottima per la tecnica del roasting è indicata per preparazioni che non superino le 4 ore di cottura. L'ultimo set up che prendiamo in analisi è definito in gergo "Minion method" e sostanzialmente prevede l'introduzione di una piccola parte di bricchetti di carbonella accesi a contatto con bricchetti spenti (il rapporto classico è 30% accesi e 70% spenti), con questa tecnica possiamo prolungare la durata effettiva della brace ed avere una gestione del calore più semplice evitando di dover aprire il bbq spesso per fare i rabbocchi di carbonella.

Nei barbecue a gas la cottura indiretta avviene accendendo solo alcuni dei bruciatori e posizionando le pietanze al di sopra dei bruciatori spenti, l'effetto cappa chiudendo il barbecue cuocerà il cibo.

Definita tipologia e metodologia è giunto il momento di porre la nostra attenzione su tutte quelle operazioni che vengono compiute sugli alimenti prima di posizionarli sulla griglia.

Queste operazioni sono fondamentalmente tre:

- salamoia
- marinatura
- rub

Salamoia:

La tecnica della salamoia ha origini antichissime, nata come metodo per permettere al cibo di conservarsi più a lungo nel barbecue viene utilizzata per ammorbidire i tessuti nei tagli di grandi dimensioni e per

fornire sapidità.

E' una tecnica assolutamente necessaria quando andiamo a trattare tagli voluminosi e duri come la spalla e stinco di maiale o la punta di petto di manzo, consigliata anche nel caso si abbia a disposizione un pollo ruspante o ci si appresti a cucinare al bbq della selvaggina .

La procedura è molto semplice e rispettando dosi e tempistica si può tranquillamente effettuare nella cucina di casa propria.

Il primo passo è aggiungere in un litro di acqua 50 grammi di sale da cucina, aumentando la percentuale di sale si rischia di andare a disidratare in maniera eccessiva il nostro taglio di carne. E' consigliabile sciogliere il sale in poca acqua tiepida e poi incorporarla al resto della soluzione, questo per facilitare la solubilizzazione. La salamoia deve coprire completamente la pietanza scelta.

Il secondo passo è l'aggiunta alla nostra soluzione di acqua e sale della componente aromatica, essa, coadiuvata dal sale, entrerà con più facilità nelle fibre dell'alimento e conferirà una parte aromatica importante. Bacche di ginepro, alloro, chiodi di garofano sono gli ingredienti che vengono usati più spesso, in questo caso è la fantasia del pitmaster l'elemento fondamentale.

L'ultimo passo riguarda tempi e norme di sicurezza. La durata della salamoia dipende, ovviamente, dal tipo di carne che andiamo a trattare e dalle sue dimensioni. Una durata superiore alle 36 ore in un ambiente compreso fra i 4 e i 12 gradi è comunque da considerarsi come tempo limite per evitare problemi derivanti dalla proliferazione batterica.

Marinatura:

Dopo aver analizzato la salamoia andiamo a parlare di marinatura. Questa pratica è infatti complementare a quella della marinatura e la completa, fornendo alle nostre pietanze una forte nota aromatica che andremo a ritrovare sin dal primo assaggio.

Oltre che con tutti i tipi di carne è applicabile anche a crostacei e pesci e alle preparazioni vegetali.

La marinatura nel barbecue è protagonista di due funzioni principali, quella di intenerire ed insaporire la pietanza, tutto questo avviene grazie all'immersione dell'alimento in una emulsione costituita da una parte acida, una lipidica e una aromatica.

In linea generale la parte lipidica deve essere pari ad un terzo della componente acida mentre il dosaggio della componente aromatica è lasciato al libero arbitrio del pitmaster.

Componente lipidica

Le componenti lipidiche più usate sono: olio di oliva, olio di semi, burro, panna e latte di cocco.

La funzione della componente lipidica è quella di arricchire la pietanza che andiamo a trattare, conferisce sapore e integra la parte grassa in cui l'alimento potrebbe essere carente (pensiamo ad un petto di pollo ad esempio). E' inoltre il vettore attraverso il quale le componenti aromatiche si trasferiscono nel cibo.

Componente acida

Le componenti acide più diffuse sono: vino bianco, birra, succo di limone, aceto di vino, succhi di frutta, yogurt e altri alimenti con un basso Ph.

E' la componente che svolge il lavoro attivo nella marinatura, va ad incidere sulle proteine presenti andando a trasformarle ed aprendo la strada alla parte aromatica veicolata da quella lipidica.

Il rapporto fra parte acida e parte lipidica va anche a stabilire il tempo di marinatura, aumentando la parte acida andremo infatti a diminuire il tempo di marinatura.

Per una marinatura su un taglio di carne da circa 2 Kg è consigliato un rapporto di 1/3 fra parte acida e lipidica ed un tempo di esposizione massimo di 24 ore fra i 4 e i 12 gradi.

Per il pesce in base alle dimensioni una guida di massima prevede da 15 minuti per un filetto sino ai 60 minuti per un trancio di dimensioni superiori.

Componente aromatica

Spezie, erbe fresche officinali, bacche, sino ad arrivare al miele. La componente aromatica è quella che fornisce l'apporto di gusto alla nostra pietanza.

Il giusto dosaggio e composizione della componente aromatica determinano lo stile personale di ogni pitmaster.

Essendo una emulsione fra una parte liquida ed una grassa servono alcuni accorgimenti per evitare che le due sostanze vadano a separarsi dopo poco tempo lasciando la parte inferiore della pietanza a contatto esclusivo della parte acida e quella superiore a contatto di quella grassa.

Le tecniche per stabilizzare l'emulsione sono sostanzialmente due: nella prima andremo ad incorporare al nostro preparato un cucchiaino da caffè per ogni 2 litri di soluzione di lecitina di soia. Nella seconda, mantenendo lo stesso dosaggio, della senape.

In entrambi i casi lecitina e senape andranno a stabilizzare i liquidi evitando che si separino.

Un ultimo consiglio fondamentale:

L'emulsione della marinatura, una volta che ha compiuto il suo dovere, DEVE ESSERE BUTTATA VIA! Vero è che pochi batteri resistono al calore di una bella brace allegra che può raggiungere talvolta anche 400°, ma è sempre meglio essere previdenti.

E' un errore spennellare la carne con la marinatura perchè contiene una elevatissima quantità di batteri. Meglio conservarsi un po' di emulsione di marinatura pulita.

L'ultima delle operazioni che anticipano la cottura è la rubbatura o speziatura.

Rubs:

I rub si dividono essenzialmente in due categoria: i dry rubs e i wet rubs. Un Dry Rub è composto da spezie con il quale la pietanza viene massaggiata dopo l'eventuale salamoia e/o marinatura. Un Wet rub ha, fra i suoi ingredienti, una componente liquida, in questo caso viene spennellato sulla pietanza prima dell'inizio della cottura. E' consigliato per carni che tendono ad essere asciutte come il pollo, la consistenza che si deve ottenere in un wet rub deve essere simile ad una pasta umida.

Nel caso si usi un dry rub è consigliabile lasciare riposare il taglio trattato per almeno 60 minuti avvolto nella pellicola trasparente, questo per facilitare l'assorbimento delle spezie e l'aromatizzazione della pietanza.

Le funzioni principali dei due procedimenti di rubbatura sono due: la prima è conferire un sapore più marcato a quello che andremo a cuocere nel barbecue, combinando gli ingredienti con il naturale sapore della materia prima e combinandolo con gli aromi usati in marinatura. La seconda funzione è legata all'aspetto

visivo del piatto, si andrà infatti a modificare in modo marcato sia il colore che l'effetto croccante all'esterno del cibo trattato, in gergo tecnico andremo a creare un Bark il cui blend di sapori sappia integrarsi ed arricchire l'insieme della preparazione.

Gli ingredienti che possiamo combinare per creare il "rub perfetto" sono molteplici: paprika dolce, paprika piccante, cipolla disidratata, aglio in polvere, peperoncino, pepe etc etc., la tostatura delle spezie essiccate prima del loro utilizzo andrà a potenziare il loro aroma.

Le componenti che vanno a costituire il rub devono essere in buona sostanza quattro:

La base:

Può essere a base di sale o di zucchero in proporzioni variabili, se cuciniamo a temperature inferiori ai 150° centigradi non incontreremo grossi problemi, lavorando a temperature superiori la componente zuccherina tenderà a caramellizzare donando alla pietanza un colore molto scuro e tendente all'amaro.

La nota piccante:

Gli elementi che vanno a conferire una nota forte al rub sono peperoncino e pepe nelle loro infinite varianti. Il bilanciamento con la base in questo caso è essenziale per non avere un risultato estremamente piccante o dolce.

Colore e aspetto:

La paprika sia nella versione dolce che piccante è la protagonista di quasi tutte le ricette di rub. Una buona alternativa se vogliamo dare un aspetto esotico al piatto può essere l'utilizzo di polvere di curry o curcuma ottimi per pollo e pesce.

Aroma predominante:

E' la componente lasciata al libero arbitrio del pitmaster. Dal basilico all'origano, dallo zenzero al rafano qui si possono sperimentare tutte le possibili combinazioni per ottenere una personale ricetta che ben si sposi con la materia che andremo a cucinare.

Il fumo è la terza componente base della cucina al barbecue assieme al tempo e alla gestione del calore. La tecnica dell'affumicatura è un'arte antica e ben collaudata e permette di esaltare il sapore delle pietanze cucinate. Nei tempi antichi, il fumo è stato usato per conservare la carne per lunghi periodi di tempo. Oggi lo usiamo per esaltare il sapore delle carni. La qualità del legno che andremo ad utilizzare nei diversi formati sia esso ridotto in chips (pezzi piccolini adatti sia ai bbq a carbonella di tipo kettle) oppure in chunks (pezzi di dimensioni maggiori destinate agli affumicatori verticali o di grandi portate) deve essere di prima qualità e dobbiamo essere sicuri che il legno utilizzato non sia stato trattato con elementi chimici dannosi alla salute e che non abbia provenienza industriale.

Diversi tipi di legno lasciano gusti diversi., la tecnica dell'affumicatura consiste non solo nel gestire la durata all'interno del tempo di cottura complessivo, ma nell'abbinare il giusto tipo di legno alla giusta preparazione .

Nel dettaglio andiamo a vedere le caratteristiche dei principali tipi di legno usati nell'affumicatura:

Acacia è simile al Mesquite, ma non così forte. Questo legno brucia ad una temperatura molto elevata e dovrebbe essere usato in piccole quantità e per un lasso di tempo limitato.

Alder ha un sapore leggero che bene si combina con pesce e pollame. E' il legno tradizionalmente usato nei paesi del nord per affumicare il salmone

Mandorlo legno dal sapore dolce che ben si sposa con tutte le carni, è molto simile al legno di pecan.

Melo Dal sapore delicato esalta la dolcezza delle pietanze. Ottimo con pollo e maiale.

Albicocca Simile al legno di Hickory ma più dolce e morbido si sposa bene con le carni bianche.

Noce Nero ha un sapore forte che dovrebbe probabilmente essere miscelato con altro legno a causa del sapore amaro che può dare.

Ciliegio ha un sapore dolce e delicato che va molto con praticamente tutto. Questo è uno dei legni più popolari nell'affumicatura.

Limone Le chips di limone e arancio producono fumo moderato che dà un sapore fruttato leggero risulta più dolce di melo e ciliegio.

Pompelmo è un legno dolce che produce un buon aroma di affumicatura. Un buon legno per qualsiasi tipo di carne.

Viti Il legno di vite produce tantissimo fumo, lascia un sapore fruttato, ma a volte pesante. Usalo con parsimonia con pollame o carni di agnello.

Hickory aggiunge un forte sapore di carne, quindi fate attenzione a non prolungare per troppo tempo il suo utilizzo. È buono con carne di manzo e agnello.

Acero, come il legno da frutta conferisce un sapore dolce che è ottimo con pollame e prosciutto. Nella cottura del pesce sono disponibili in commercio delle tavolette di acero usa e getta dove è possibile cucinare direttamente la pietanza.

Mesquite Uno dei grandi classici della cucina al barbecue, di aroma intenso e pungente esalta in modo particolare le carni rosse, da usare per un periodo di tempo limitato per evitare di spingere troppo l'affumicatura andando a coprire i sapori.

Quercia è forte ma non persistente ed è un buon legno per manzo o agnello.

Pesco Ottimo con pollo e maiale. Questo legno è simile al legno di Hickory, ma è più dolce e più mite nel sapore.

Pero è simile alla mela e produce un sapore dolce e delicato.

Pecan Simile al mandorlo è un legno versatile per tutte le preparazioni.

Prugno Legno versatile e molto profumato, tende ad ampliare le note dolci.

Noce ha un sapore pesante, aroma di affumicatura e deve essere mescolato con un legno più mite.

Esistono in commercio anche altri tipi di chips già preparate ottenute da vecchie botti di birra oppure di whiskey, forniscono un leggero aroma alla pietanza. Due gli aspetti legati all'affumicatura che dovete assolutamente valutare prima di approcciarvi a questa tecnica:

Il primo è che la legna che andrete ad utilizzare sia ben secca (il periodo minimo per una corretta essiccazione è minimo di 18 mesi) e abbiate ben chiara la fonte da cui deriva il prodotto.

E' quindi preferibile utilizzare i prodotti reperibili in commercio piuttosto che autoprodotti e magari provenienti da alberi che sono stati trattati con prodotti chimici.

Vi sono poi categorie di piante che vanno assolutamente evitate:

Pino in tutte le sue specie

Abete

Cipresso

Ginepro

Tasso

Larice

Le conifere non sono assolutamente da utilizzare nel processo di affumicatura, sono legni duri e fortemente aromatici ma fortemente resinosi, durante la combustione le resine si trasformano producendo una serie di composti non adatti all'alimentazione umana.

Come affumicare con un kettle a carbonella:

Se utilizziamo un kettle a carbonella andremo per prima cosa a mettere in ammollo le nostre chips di legno per circa 90 minuti, in modo che la combustione del legno sia ritardata e la produzione di fumo vada ad incidere sulla nostra pietanza.

Una volta tolte dall'acqua vanno scolate e posizionate direttamente sulle braci. Regoliamo le prese d'aria in modo che l'ossigeno permetta la combustione e chiudiamo il coperchio, il tempo farà il resto.

Come affumicare con un BBQ a gas:

Alcuni modelli presentano una "smoking box" dove introdurre le chips di legno lasciate sempre in ammollo come descritto nel paragrafo sull'affumicatura con kettle.

In caso il vostro barbecue non ne fosse provvisto sono in vendita delle cassettoni in metallo da riempire con le chips, queste vanno poi posizionate sopra uno dei bruciatori accesi.

Come affumicare in uno smoker verticale:

Gli smoker verticali, o smoker ad acqua, presentano la caratteristica di avere una vasca (water pan) che si frappone fra il braciere a carbone e le griglie dove posizionare il cibo in cottura.

Questo permette un migliore controllo della temperatura che, mantenendo sempre il water pan pieno, oscilla fra i 90 e i 100 gradi.

Per procedere con l'affumicatura andremo ad introdurre nella camera del braciere le chips, in questo caso vanno benissimo anche i chunks sempre dopo averli lasciati in ammollo per almeno 90 minuti.

Smoker elettrici:

Soluzione decisamente comoda sia a livello domestico che di ristorazione è l'utilizzo di smoker elettrici.

L'affumicatura è data dalla combustione di cialde di legno compresso o, a seconda della marca produttrice, di pellet a destinazione alimentare. Le cialde vengono introdotte automaticamente nella camera di combustione provvedendo all'affumicatura delle pietanze immagazzinate nello smoker.

Come affumicare in un offset smoker a carbonella:

Derivati dai bbq a “marmitta” gli offset smoker presentano una camera di cottura dove viene inserito il cibo e una camera di combustione separata, collocata in modo orizzontale e comunicante con la prima attraverso una feritoia regolabile.

In questo caso, similmente all’affumicatura con kettle, andremo ad introdurre le chips o i chunks dopo averli ben scolati nella camera di combustione.

Il prossimo aspetto che tratteremo è quello della temperatura di cottura:

Nelle carni la cottura agisce su due caratteristiche fondamentali per ottenere un buon risultato in termini organolettici: il gusto della carne, inteso come sapore e aroma, e la sua consistenza.

Il gusto della carne dipende dalla qualità della stessa, ma anche la cottura può influire in modo determinante, infatti portando la carne a temperature intorno ai 140 gradi si sviluppano le reazioni di Maillard che consentono la formazione di nuovi sapori e soprattutto del tipico aroma di carne arrostita.

Dunque, la cottura ideale della carne prevede di arrostitire la superficie portandola a temperature medio-alte per poco tempo, in modo tale da non consentire al calore di penetrare troppo all'interno, lasciando quindi la maggior parte della superficie interna del pezzo di carne a temperature ideali.

Il controllo della temperatura nella cottura della carne

Il termometro da cottura con sonda è uno strumento che può essere utilizzato per molti scopi, ma sicuramente la cottura con sonda è l’utilizzo per il quale esso risulta essere insostituibile. Infatti, ad alte temperature variazioni di qualche grado della temperatura al cuore della carne possono fare la differenza tra una carne cotta a puntino e una carne troppo cruda o troppo cotta.

La temperatura della carne va misurata al cuore, cioè nel punto più profondo, in quello più lontano dalla superficie che è anche il punto più freddo. La carne in quel punto avrà la temperatura desiderata, il che corrisponderà a un determinato stadio di cottura. Bisogna tuttavia considerare che la temperatura aumenta in modo graduale dal cuore alla superficie: dunque, se il pezzo di carne è grosso (per esempio un arrosto di 20 cm di diametro), quando al cuore la cottura è perfetta, a 3/4 di profondità la cottura potrebbe essere eccessiva e la carne risultare stopposa. In questi casi

conviene quindi avere una carne un po’ indietro di cottura al centro e perfettamente cotta altrove.

Per valutare il tempo di cottura bisogna inoltre considerare che a causa del calore che viene trasmesso dalle parti esterne del pezzo di carne, la temperatura al cuore aumenta di qualche grado durante il tempo di riposo (da 2 gradi in una bistecca alta 3 cm a 5-6 gradi in un grande arrosto) e quindi va tolta dal forno prima del raggiungimento della temperatura ideale.

Lo stadio di cottura delle carni rosse magre (tagliata, costata e filetto)

Alcune carni hanno intervalli di temperatura di cottura ideali piuttosto limitati, mentre alcune carni, definite "carni rosse" possono essere cotte in modi molto diversi mantenendo buone caratteristiche organolettiche.

Per queste carni esistono quattro stadi di cottura:

- cottura au bleu (temperatura di cottura al cuore di 40 gradi): fatta a temperatura molto alta per poco tempo, al tatto si presenta molle e nel cuore la carne deve risultare rossa e appena tiepida.
- cottura saignant o al sangue (temperatura di cottura al cuore di 50 gradi): la cottura è leggermente più prolungata, la crosta in superficie è più spessa e resistente alla pressione, al cuore la carne deve essere ancora rossa e abbastanza calda.
- cottura à point o al punto (temperatura di cottura al cuore di 60 gradi): la cottura è eseguita a temperature inferiori e più prolungata. Al fine di omogeneizzare la temperatura interna, il pezzo di carne deve riposare dopo la cottura per un tempo proporzionale al suo spessore. Al taglio la carne deve presentarsi di un colore rosa uniforme e calda. Nella cottura alla griglia, la carne va girata quando si presentano piccole goccioline sulla parte superiore, quindi va tolta dal fuoco quando si ripresenta la stessa situazione dall'altro lato.
- cottura ben cuit o ben cotta (temperatura di cottura al cuore di 70 gradi): cottura lunga, a bassa temperatura, al tatto la carne si presenta dura, al taglio di colore bruno e ben calda.

Riassumendo, quando si cucina la carne e si controlla la temperatura con il termometro da cottura, è consigliato seguire questi accorgimenti:

- scegliere la temperatura di cottura in base al tipo di carne e al risultato desiderato;
- inserire il termometro da cottura nel punto più profondo del pezzo;
- dopo la cottura far riposare la carne per 5-10 minuti per uniformare la temperatura all'interno, avvolgendola con la carta stagnola oppure tenendola nel forno caldo per non farla raffreddare.

Con questo metodo di cottura i tempi possono estendersi fino al doppio dei tempi di cottura tradizionali ma con un risultato decisamente superiore in termini di morbidezza e succulenza.

L'ultimo aspetto che vedremo assieme è quello legato agli accessori da utilizzare durante la cottura e la preparazione:

Nella valigia di ogni pitmaster che si rispetti potrete trovare questi accessori:

Guanti ignifughi: La sicurezza prima di tutto, devono essere resistenti, in materiale ignifugo e lunghi abbastanza per proteggere oltre alle mani anche i polsi e la parte bassa del braccio. Spostare una griglia rovente o sollevare il cesto accenditore possono diventare operazioni pericolose senza l'adeguata sicurezza data dai guanti.

Guanti isolanti : Resistono ad una temperatura di circa 130° gradi centigradi, ottimi per spostare e maneggiare i grandi tagli di carne e per sfilacciare la carne di maiale ancora calda.

Pinze: Sono l'attrezzo vitale per ogni pitmaster, dalla punta arrotondata e lunghe non meno di 50 centimetri diventano una vera e propria estensione della mano sulla griglia.

Spatola : Utile per girare il pesce e altri cibi delicati, anche qui una lunghezza di almeno 50 centimetri è considerata lo standard.

Cesto accenditore : Indispensabile per velocizzare la combustione di bricchetti o carbonella e per portare in temperatura al di fuori del barbecue il combustibile necessario per eventuali rabbocchi.

Spazzola pulisci griglia : In acciaio e con setole di ottone permette di mantenere sempre pulita la griglia fra una cottura e l'altra, preferite le spazzole con setole intercambiabili, in caso di usura dovrete sostituire solo il corpo setole e non tutta la spazzola.

Smoker box : Scatoletta in acciaio per facilitare l'affumicatura nei barbecue a gas, viene collocata al di sopra dei bruciatori dopo essere stata riempita di chips di legno inumidite.

Pennello : Per distribuire le varie salsa di finissaggio.

Termometro a lettura istantanea: Per sapere il grado di cottura istantaneo nella cottura in grilling.

Termometro a sonda digitale : Se a singola sonda permette di tenere sempre monitorata la temperatura al cuore dell'alimento in cottura, se a doppia sonda rileva anche la temperatura di esercizio del barbecue.

Piastra per pizza e arte bianca : In materiale refrattario permette di riprodurre all'interno del barbecue (nei kettle a gas in modo particolare) la superficie di un tradizionale forno per la cottura di pizza e pane.

Fra gli altri accessori non devono ovviamente mancare un buon tagliere, coltelli affilati, spiedini sia in ferro che in legno e una siringa alimentare per le infiltrazioni.

