



Comunicato Stampa

Le 10 regole d'oro per il barbecue perfetto

Il barbecue non è solo una tecnica di cottura, ma un'arte che richiede dedizione, pazienza e metodo. Andrea Marino e Edith Mattiuzzo due dei Pit Master che saranno presenti a BBQ Expo 2025 di Brescia (29 marzo - 1° aprile), l'unica fiera italiana dedicata al barbecue, hanno codificato i segreti dei pit master per trasformare il barbecue in un'esperienza indimenticabile.

(Brescia, 4 marzo 2025) – Con l'arrivo della bella stagione, torna la voglia di cucinare all'aperto e condividere momenti di convivialità attorno al barbecue. Ma come trasformare una semplice grigliata in un'autentica esperienza gastronomica? In occasione di **BBQ Expo 2025 (Fiere di Brescia 29 marzo - 1° aprile)**, Andrea Marino e Edith Mattiuzzo hanno elaborato un decalogo essenziale che combina tradizione e innovazione.

Il barbecue americano non è solo una questione di fuoco e carne. È un viaggio sensoriale che richiede conoscenza, tecnica e soprattutto passione. Ecco le 10 regole d'oro:

1. Divertiti e goditi il momento!

Sembra banale, ma il barbecue deve essere innanzitutto un'esperienza piacevole. Se manca il divertimento, manca lo spirito autentico del barbecue americano. Non è solo una tecnica di cottura, ma un momento di condivisione da vivere senza stress. Con la giusta preparazione, è possibile goderne pienamente con le persone intorno.

2. Condividi l'esperienza

Il barbecue è prima di tutto convivialità. Non è solo cucina, è condivisione. La vera essenza è cucinare e gustare il cibo insieme agli altri, trasformando un semplice pasto in un'occasione speciale. L'asado, come viene chiamato in alcune tradizioni, è un rito sociale oltre che gastronomico.

3. Coltiva la pazienza

Dalla preparazione alla cottura, ogni passaggio richiede il suo tempo. L'American Barbecue non è fast food: anche un semplice pollo può richiedere tre ore di cottura. La pazienza emerge come ingrediente chiave in ogni fase del processo. La fretta è la nemica dei grandi risultati.

4. Scegli con cura ciò che cucinerai

Partire da materie prime di ottima qualità è già metà del lavoro fatto. Un prodotto mediocre resterà tale, anche nelle mani più esperte. Che sia pollo, maiale o manzo, la carne deve essere eccellente. Non esiste trucco che possa trasformare un ingrediente mediocre in un capolavoro.

5. Pulisci la griglia

Una superficie di cottura impeccabile non è solo questione di salute, ma il prerequisito per risultati eccellenti. Chi investe in attrezzatura di qualità deve dedicarle la massima cura. Nessuno, dopotutto, vorrebbe mangiare qualcosa cotto su una pentola sporca.

6. Scegli gli strumenti giusti

Dalla scelta del barbecue - gas, carbone, pellet, elettrico o legna - agli utensili essenziali come pinze, coltelli, grembiule e guanti termici, ogni elemento deve essere selezionato con cura. È importante usare carbone di qualità, con pezzi grandi che garantiscano una temperatura stabile a lungo. I carboni per cottura diretta e indiretta hanno caratteristiche diverse.

7. Padroneggia il fuoco

Un pitmaster esperto sa come controllare il fuoco, mantenere una temperatura costante ed evitare sbalzi che possono compromettere la cottura. È fondamentale stabilizzare la temperatura della camera di cottura. Saper dosare la quantità di combustibile e regolare l'ossigenazione fa la differenza tra un barbecue perfetto e un totale disastro.

8. Usa il termometro

Soprattutto per i neofiti, un termometro o una sonda rappresenta una garanzia contro spiacevoli sorprese. Questo strumento è essenziale nella cottura delle proteine, permettendo di monitorare con precisione le temperature interne e ottenere sempre il punto di cottura desiderato.

9. Padroneggia le tecniche di cottura

La gestione della cottura diretta per piccoli tagli e indiretta per quelli più grandi è un segreto tecnico fondamentale. È come dirigere un'orchestra dove ogni elemento deve entrare in gioco al momento giusto. Saper alternare i due metodi è ciò che determina il risultato finale.

10. Documenta e comprendi il processo

Tenere un diario delle proprie esperienze, successi e fallimenti, si rivela fondamentale per l'evoluzione tecnica. Non basta seguire ricette: bisogna comprendere i processi chimico-fisici come la reazione di Maillard e la trasformazione del collagene in gelatina. Annotare i passaggi che portano al successo o gli errori da correggere è essenziale. Personalizzare e sperimentare: il barbecue è anche creatività.

Queste regole, codificate dall'esperienza sul campo, rappresentano la bussola per chiunque voglia elevare le proprie grigliate da semplici cotture a vere e proprie esperienze gastronomiche. Provare nuove spezie, nuovi tagli e tecniche diverse aiuta a migliorarsi e scoprire sapori sempre più bilanciati. Un vademecum prezioso che trasforma ogni appassionato in un autentico maestro del barbecue.

Ufficio Stampa BBQ Expo

Antonella Maia

antonella.maia@mirandola.net

cell 349 4757783