Settimanale
07-04-2022
Pagina 22/23
Foglio 1 / 2

la Repubblica TUTTOMILANO & LOMBARDIA

www.ecostampa.it

L'INIZIATIVA

IL PROSSIMO SABATO? A LEZIONE DI BARBECUE

A **RHO, PAVIA, BRESCIA E TORINO**, FINO A MAGGIO, IL CICLO DI CORSI PER IMPARARE A CUOCERE ALLA GRIGLIA. DALLE ALETTE PICCANTI AL SALMONE. E PER I PIÙ ESPERTI...

di **MARIELLA TANZARELLA**

Primavera? Pronti, si griglia. Nel prato o sull'aia chi sta in campagna, gli altri sul terrazzo o in cortile, attenti a non infastidire troppo i vicini. A tutti scatta la voglia di cucinare qualcosa in modo divertente, stando all'aperto, in compagnia. E' un rituale ancestrale, risveglia l'ominide che è in noi e ci trasporta in una dimensione primordiale. Facciamo il fuoco con la nostra tribù, cuociamo e dividiamo il cibo. Ma noi, esemplari di homo sapiens impigriti dall'evoluzione, che ne sappiamo? Qui ci vuole un maestro che ci rispieghi tutto: modi, tempi, trucchi.

Per questo c'è il ciclo ideato da Weber Barbecue in diversi centri Viridea (florovivaismo, casa e giardino): a Rho (Milano), San Martino Siccomario (Pavia), Castenedolo (Brescia) e Collegno (Torino).

Sempre di sabato (fino a maggio), all'aperto, nel verde, gli esperti tengono corsi di cottura su griglia, con la carbonella e con il gas, durata da tre a otto ore. Veri e propri master suddivisi secondo il grado di abilità dei partecipanti. I corsi Base (Starting BBQ) insegnano l'abc, le differenze tra i vari tipi di cottura, i segreti per mantenere le temperature o variarle, gli attrezzi da impiegare per ogni fase e per ogni cibo. Durante questo tipo di lezioni, che durano tre ore, si impara a preparare cinque ricette semplici, come salsicce alla birra, verdure, costine, bistecca, pollo. Il corso intermedio, sempre di tre ore, per chi ha già qualche nozione, insegna a cucinare tre tipi di menu completi. Il Classico prevede pollo alla birra, alette piccanti, cheeseburger al bacon con cipolle caramellate, porchetta e patate Hasselback, molto gustose. Per quello Gourmet, involtini di tacchino, spiedini di manzo, salmone, pizza con scamorza e speck, ananas alla cannella. Il menu Fish & Grill comprende spigola, polpo, salmone in placca di cedro, trofie ai frutti di mare, gamberoni bardati. Ed ecco le due proposte riser-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0775342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Settimanale
07-04-2022
Pagina 22/23
Foglio 2 / 2

la Repubblica TUTTOMILANO & LOMBARDIA

www.ecostampa.it

vate a grigliatori esperti, per approfondire tecniche più complesse e ricette a stelle e strisce. Nel corso "Advanced" N. 1 si preparano 7 piatti, tra cui Bacon Bomb, Caesar salad, Kansas City style ribs, salsa BBQ. Nel N. 2 otto piatti, tra cui lecca-lecca di pollo con salsa bianca dell'Alabama, burger, T-Bone, pulled pork, Texas brisket. Tutti i corsi prevedono alla fine il pranzo o cena a base dei piatti cucinati. Costi da 69 a 139 euro. Info su viridea.it. ◆

Una lezione di barbecue

Le ricette

ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Si parla sempre troppo poco di verdure. «Eppure, grigliate sono ottime», dice Massimo Pitasi, uno dei Grill Master che terranno i corsi. Zucchine, peperoni, cipollotti, asparagi, radicchio, indivia vanno passati prima in una ciotola con olio, sale e pepe, messi sulla griglia per 30 secondi, poi passati alla cottura indiretta, cioè di lato alla fonte di calore. Il carciofo è squisito al cartoccio: intero, comprese le foglie esterne, nella stagnola, con olio, sale, pepe, cuoce direttamente sulla brace.

GAMBERI E BACON

Cottura veloce per i gamberi: togliere i carapaci, lasciarli in emulsione di olio, pepe rosa, limone, prezzemolo, aglio, infilarli negli spiedi e metterli in cottura diretta (cioè sulla fonte di calore), un minuto per lato o poco più. Avvolti nel bacon sono ancora più gustosi. Cottura lunga per orate o dentici o un'orata di grossa pezzatura, anche un paio di chili: fare tagli per inserire aromi e aglio, spennellare con olio e far cuocere circa 45 minuti in tutto, girandoli sull'altro lato a metà cottura.

POLLO E MAIALE

Il segreto per cuocere la carne? Ovvio, dipende dal tipo di carne. Ma non tutti sanno che l'importante è la temperatura interna, da misurare con un'apposita sonda. Il pollo deve superare 85 gradi per eliminare i rischi batterici. Per il manzo dipende dal gusto che si cerca e dal taglio. Idem per il maiale: le parti magre come il filetto richiedono trattamenti opportuni (tipo avvolgerle con pancetta o lardo). Per le costine bisogna superare i 90 gradi. Mai usare cose appena tolte frigo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0075353412

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE