

VareseNews

Dal polpettone alla pasta: quando il barbecue non è solo salamella

Pubblicato: Venerdì 15 Giugno 2018



Il barbecue è una scienza di cui conosciamo molto poco, e i barbecue moderni hanno un tasso di tecnologia molto più alto di quel che immaginiamo.

E' questo il primo insegnamento arrivato ai tanti corsisti Tigros accorsi al Buongusto di Buguggiate per seguire la lezione di **Mirko Vincenzi**, il pitmaster di Agricola che oltre ad avere “catechizzato” un migliaio di varesini solo nell’ultimo anno sul barbecue, partecipa – direttamente o con le squadre da lui formate – ai campionati mondiali del settore.

Pitmaster, perchè chi conosce la scienza del barbecue ed è un signore delle salamelle – o del pulled pork, a seconda dei gusti – non è uno chef, ma un pitmaster, e lo rivendica orgogliosamente: «Io non insegno ricette, insegno procedimenti – spiega vincenzi – Poi alle ricette pensate voi».

Nello spazio esterno del **Buongusto Tigros di Buguggiate**, Vincenzi snocciola le differenze tra le “macchine” (così le chiama) a gas, a carbonella o a pellet.

E anche le **differenze tra la cottura “diretta” e “indiretta”**: da cui si è scoperto che il novanta per cento degli italiani griglia con la cottura diretta – cioè «violenta, di pochi minuti per lato, adatta a tranci di bistecca o pesce spada, cotta con la griglia sempre aperta», ma che la vera scienza sta nella cottura indiretta: in macchine dove c'è un bruciatore centrale grosso e si cuoce in convezione: è una sorta di forno che arriva fino a 380 gradi (fa cuocere una pizza in 4 minuti) ma riesce a fare cotture lunghissime

a bassa temperatura.

L'ALTRO PIANETA DELLE SALAMELLE

Per esempio: avete per tutta la vostra vita di grigliatori **tagliato le salamelle a metà per metterle sulla griglia**, vedendole **fumare e prendere fuoco quando il grasso si scioglie sulla carbonella**, convinti che non ci fosse altra via, per mangiare questa meraviglia della cucina all'aperto?

Nel mondo del barbecue, invece, non funziona così: la salamella resta intera, e può essere "appesa" nel pit barrel, macchina che cuoce e affumica in un tempo più lungo che nella cottura diretta, ma restituisce delle salamelle integre, morbidissime, e con un sapore spettacolare.

QUANDO COL BARBECUE SI PUO' FARE LA PASTA

Quando si parla di barbecue poi, si pensa sempre al filetto, alla tagliata, alla bistecca, alla salamella, alle costine, al massimo ai peperoni o al mais.

Ma su certe "macchine" invece si può fare di tutto: **dalla pizza alla pasta, persino ai dolci**. «La nostra squadra ha appena vinto la tappa del campionato italiano di barbecue, e il biglietto per il campionato mondiale in Alabama, **cucinando sul barbecue i brutti e buoni**». La riprova è stata una delle tre ricette realizzate al Buongusto di Buguggiate, che era a base di gnocchetti.

LE RICETTE

La prima ricetta affrontata è quella delle **salamelle affumicate alla birra con crema di melanzane**: contorno compreso, sono pochi ingredienti, salamelle, birra, melanzana, limone e menta fresca, oltre a quanto basta di sale. Bisogna solo settare il bbq a carbone per la cottura indiretta a 200 gradi circa, aggiungere le chips per l'affumicatura, e cuocerle per circa 30 minuti «E' da ricordare, che con questa cottura la salamella è cotta intera: non si taglia ne si punge». Quando la salamella è cotta trasferirla in una vaschetta con della birra a temperatura ambiente e lasciare riposare 5 minuti.

Nel frattempo si prepara una **salsa di melanzane**, semplicemente incidendo una melanzana e cuocendola sul BBQ almeno 30 minuti, fino a che pungendola con una forchetta la polpa non risulterà morbida.

Una volta cotta tagliare la melanzana a metà per il lato lungo e scavare la polpa: spremere sopra un limone e insieme a una presa di sale e qualche foglia di menta condire la melanzana, che risulterà freschissima e praticamente dietetica.



La seconda ricetta eseguita è il “**Bacom Bomb explosion**” un polpettone farcito e arricchito da una vera e propria “coperta” di pancetta: realizzato con macinato da ragu, bacon, e le farciture preferite (in questo caso cipolla e peperone, oppure radicchio e gongorzola) prevede innanzitutto la preparazione della “coperta”: fette di bacon alternate in verticale ed orizzontale fino ad ottenere una trama. Il macinato va lavorato con le mani fino ad ottenere un “polpettone” il polpettone e poi sistemato al centro della “coperta”. Dopodichè si crea una tasca nel polpettone e si infila il ripieno prescelto, poi si richiude la tasca, si avvolge il polpettone col bacon, e lo si cuoce in bbq a cottura indiretta, a 180 gradi, per 40 minuti circa.



L'ultima ricetta al barbecue è di pasta: **Gli gnocchetti al tricolore al barbecue**. Per questa servono degli gnocchetti tricolore, del brodo vegetale, taccole e asparagi freschi, formaggio grana e mandorle a scaglie: in questo caso il barbecue è settato per la cottura diretta: in una pentola da paella per bbq si riscalda l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato, si aggiungono le taccole e le punte degli asparagi che si fanno cuocere per qualche minuto per poi aggiungere gli gnocchetti tricolore. Continuare la cottura con del brodo vegetale e quando gli gnocchetti sono cotti togliere la pentola dal bbq e spolverare col grana grattugiato e delle scaglie di mandorle: una sorta di "pasta risottata, dunque, ma fatta direttamente sul grill.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it