

Come scegliere il miglior barbecue

Pubblicato: Giovedì 24 Febbraio 2022



Il barbecue è uno strumento che permette di cuocere diversi **alimenti**, come la carne, il pesce o le verdure, all'aria aperta. È da sempre simbolo di convivialità e di giornate trascorse in **famiglia** e con gli **amici**. Anzi, è sicuramente possibile affermare che con il barbecue si crea tutta un'altra atmosfera. Così come tanti altri prodotti, in commercio ne esistono di diverse tipologie, tuttavia uno dei più diffusi è quello a gas. I motivi sono davvero tantissimi, in primis quello a gas **non emette odori fastidiosi**, sono maggiormente rispettosi dell'ambiente e molto altro ancora.

Come scegliere il miglior barbecue a gas

Come sopra anticipato, scegliere un barbecue potrebbe non essere una scelta facile, lo stesso vale anche tra i **barbecue a gas**. Il mercato, infatti, conosce tantissime tipologie anche di questi particolari barbecue. Ebbene, esistono alcuni modi per orientarsi nella scelta e per non commettere errori durante l'acquisto. La primissima cosa da prendere in considerazione sono le proprie necessità. Ad esempio, se non si ha una **villetta isolata** ma una casa confinante con altre abitazioni, scegliere un barbecue a gas di ridotte dimensioni potrebbe essere la scelta ideale in modo da evitare di disturbare a causa degli **odori che scaturiscono dalla cottura degli alimenti**. Ancora, un altro metodo per potersi orientare meglio nella scelta del barbecue è dare uno sguardo alle liste presenti in rete dei migliori modelli attualmente presenti sul mercato, ad esempio **cliccando** su: <https://barbecueagas.net/> o visitando siti internet simili. In questo modo è possibile fare una scelta con maggiore consapevolezza mediante il confronto dei vari modelli.

Differenza tra barbecue a gas e carbonella

Le tipologie di barbecue presenti sul mercato sono davvero svariate, tuttavia, il confronto più frequente è quello tra **barbecue a gas** e i **classici barbecue** a carbonella che noi tutti conosciamo. I barbecue a gas si differenziano da quelli alimentati a carbonella per varie caratteristiche. Sicuramente l'aroma conferito dall'affumicatura del legno ai cibi è difficilmente riproducibile con un barbecue a gas, tuttavia i modelli più avanzati sono in grado di **donare alle pietanze un gusto simile**. In parole povere, gli ultimi modelli di barbecue a gas sono in grado di donare quel gusto affumicato ai cibi che, normalmente, caratterizza la cottura dei barbecue a carbonella. Un'altra differenza riguarda la praticità di utilizzo. I modelli di barbecue a carbonella richiedono particolare esperienza ai fornelli, perché preparare la brace **non è semplice e nemmeno veloce**. Inoltre, se non si è dotati di un termometro apposito, è difficile controllare la temperatura. Con il barbecue a gas, invece, anche chi ha poca dimestichezza con questa tipologia di cottura può ottenere risultati ottimali, poiché basta girare le manovelle per ottenere la **temperatura desiderata**. Ancora, bisogna soffermarsi sull'aspetto della manutenzione. Il barbecue a gas richiede meno interventi di manutenzione rispetto a quello a carbone, in genere basta pulirlo dopo ogni utilizzo per mantenerne l'efficienza nel tempo. Per quanto concerne il prezzo, infine, il barbecue a gas può avere costi superiori rispetto a quello a carbonella, se si punta su modelli professionali e molto performanti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it