

CARBONE O GAS

Come scegliere il Barbecue più
adatto alle tue esigenze



SCEGLIERE IL TUO BARBECUE

GUIDA ALL'ACQUISTO

[**www.liveoakbbq.net**](http://www.liveoakbbq.net)

INTRODUZIONE

Una piccola ma doverosa introduzione.



Fiorin S.n.c. - Treviso - Siamo un'azienda specializzata da oltre 40 anni nell'arredamento per il giardino.

Nella nostra [sede di oltre 2600 mq ad Istrana in Provincia di Treviso](#) puoi trovare tutto per l'arredo giardino e specialmente per il Barbecue!

Da sempre **siamo leader nel mondo del Barbecue** come **centro specializzato Weber**, oltre a trattare **tantissimi altri marchi di Barbecue** sia a Gas,

Carbone, Pellet, e molto altro ancora!

Presso la nostra sede **organizziamo anche corsi di cucina al Barbecue** [in collaborazione con la prestigiosa Univesirty del Gruppo BBQ4All](#) oltre a presentazioni esclusive sempre di nuovi prodotti, e tante offerte straordinarie da non perdere!



Per questo abbiamo deciso di avviare il **progetto** [LiveOakBBQ.net](#) un portale nato esclusivamente

per gli amanti del Barbecue per offrire il meglio del nostro servizio proprio a chi vuole non solo prendere un semplice barbecue, ma soprattutto **per chi fa del barbecue la sua vera passione, come la nostra!**

Ed ora che le presentazioni sono fatte ti lasciamo alla lettura di questa **piccola (ma speriamo utile) guida all'acquisto, che sia anche un modo per rispondere all'eterno quesito: "CARBONE o GAS ?"** E speriamo che possa rispondere a molte altre domande che sorgono quando è giunto il momento di fare (il BBQ) sul serio!

Buona Lettura!

COTTURA A GAS OPPURE COTTURA A CARBONE ? COME CHIEDERE : PRATICITA' OPPURE TRADIZIONE ?



Fra le domande in assoluto più frequenti che ci si pone quando ci avviciniamo al mondo del barbecue è proprio questa : Barbecue a Gas o carbone vegetale?

La risposta non è per nulla semplice, il dibattito tra i puristi del carbone e i sostenitori della fiamma azzurra del gas è piuttosto accesa ed ora vediamo insieme come la scelta può essere indirizzata... Come ? ponendosi altre Domande !



Questione di filosofia...



Siete romantici o pragmatici?

Vi piace farvi cullare dallo scoppiettare del fuoco ? Andate di fretta o avete a disposizione tanto tempo? Grigliate solo la domenica o anche la sera tardi quanto tornate dal lavoro?

Sono tutte domande che dovete porvi prima di acquistare il [barbecue giusto per voi](#).

Se il mondo "carbonella" e' decisamente piu' romantico e abbraccia degli aspetti psicologici e filosofici sappiate che il mondo della cottura a gas e' decisamente piu' pratico, veloce e pulito.

L'accensione del Barbecue a Carbone richiede tempo e organizzazione. A seconda che si abbia a disposizione un [Kit Di accensione](#) o che si debba fare a mano organizzandoci come possibile, l'accensione del Carbone richiede tempo e in molti casi anche prodotti per iniziare il processo di combustione del carbone.

Inoltre la carbonella lascia sempre delle tracce e così al termine della favola inizia di fatto un'altra storia fatta di scopa, ramazza e cenere da pulire. Una storia che a non tutti piace e che in pochi raccontano.



Con il barbecue a gas questi sono problemi che non incontrerete

L'accensione del Barbecue a Gas è istantanea, lo si lascia arrivare a temperatura per qualche minuto ed è immediatamente pronto per lavorare.

La pulizia è altrettanto semplice, soprattutto se si tratta di barbecue costruiti con cura e materiali di una certa qualità come i modelli più importanti, addirittura molte parti dei dispositivi a gas possono essere lavati in lavastoviglie.

Questione di centimetri e di portafoglio...

Le dimensioni **contano**, e quasi sempre in modo proporzionale, **costano**.

Una cosa importante da valutare è anche lo spazio.

Chiedetevi quindi, quando siete in fase di valutazione, la posizione che impegnerà il vostro prossimo acquisto, se avrete possibilità di muoverlo in fase di cottura, oppure se dovrà mantenere una posizione fissa.

Se sarete così generosi e volenterosi nell' invitare spesso i vostri amici e grigliare in compagnia dando esibizione delle vostre prelibatezze !

[La gamma a carbone](#) offre soluzioni contenute a livello di ingombro, e normalmente le dimensioni variano fra i 40 e 50 cm...



La scelta si amplia invece con i [barbecue a gas](#) dove si prospetta un ventaglio di soluzioni ben più ampio a livello di dimensioni, fra bbq di solo appoggio, abbinati a



carrelli oppure con supporti integrati e salendo nella valutazione, a quelli fra i più accessoriati.

Questione di gusto...

Arriva , a questo punto la domanda che, fra tutte, incuriosisce e divide le

opinioni ... **la cottura con il bbq a gas , può raggiungere il sapore, l'aroma e il classico gusto della cottura intensa del barbecue a carbone ???**



Per rispondere a questo quesito dobbiamo fare una doverosa

introduzione e quindi **Parliamo di Searing**, ovvero **il processo di brunitura delle superfici della carne** effettuato con il calore violento.

Se fatto correttamente attiva processi chimico-fisici tra cui la **caramellizzazione** che generano una crosta croccante, profumata dal gusto inconfondibile.



La maggior parte dei barbecue a carbone possono facilmente superare le prestazioni dei barbecue a gas semplicemente perchè con il carbone si raggiungono temperature piu' elevate.

Però alcuni barbecue a gas sono **dotati di una "Sear Station"**, ovvero di bruciatori appositamente dedicati a questa funzione con cui si ottengono **ottimi risultati**.

Diciamo che nei barbecue a gas tutto dipende dalla potenza dei bruciatori (espressa in BTU o KW), quindi controllate sempre questa caratteristica.



Un barbecue dovrebbe riuscire a raggiungere i 200°C minimo per poter iniziare il processo di SEAR, tuttavia la searing Station in effetti non è solo una questione di quanto calore il barbecue riesce a raggiungere, ma più una parte del barbecue dedicata proprio a

“Scottare” la carne grazie a dei bruciatori aggiuntivi che diventano roventi.

Diciamo che è quel momento in cui mettendo la carne sulla griglia si sente uno sfrigolio violento sui ferri roventi che produce i classici marchi della griglia e rende subito alla superficie della carne di quel brunito che attira l'occhio.

Questione di fumo...

L'altra differenza tra il barbecue a gas e il barbecue a carbone è il fumo, nei due diversi aspetti : la fase della preparazione e la fase della cottura.

Preparazione :

Con la scelta del carbone dobbiamo esser consapevoli che il fumo della preparazione durerà per almeno 30 minuti, agevolati dal comodo accessorio che è il kit ciminiera di accensione, vi risulterà una passeggiata rispetto alla

tradizionale preparazione delle braci grazie al raggruppamento del carbone che accelera la preparazione e riduce la quantità di cenere.

Con il gas questa fase non si presenta, basterà accendere il barbecue e portare a temperatura desiderata.

Cottura :

Durante la cottura il fumo e soprattutto le fiammate potranno essere sapientemente evitate con **l'utilizzo del sistema indiretto**, dove la divisione fra la fonte del calore e la raccolta dei grassi eliminerà completamente l'inconveniente delle bruciature e quindi del risultato della carne carbonizzata e quindi del fumo tanto temuto... soprattutto dai vicini !

Il fumo **è un elemento della combustione**, il fumo prodotto dal gas e quello prodotto dal carbone sono diversi. Il carbone fa più fumo e genera una più' ampia gamma di molecole di sapore rispetto al gas.

E' possibile **generare fumo indotto con l'aggiunta di pezzi di legno aromatici** o con lo **sgocciolio delle sostanze grasse sulle braci o sui bruciatori**. Quando i liquidi della carne o della marinata gocciolano sulla sorgente di calore (che sia gas o carbone), essi **vengono vaporizzati immediatamente risalendo verso l'alimento donandogli il caratteristico sapore di carne alla griglia**.

Il fumo delle cotture dirette però non incide così tanto sul sapore della carne, solo se si effettuano cotture **Low&Slow** (bassa temperatura per lungo tempo) ci sarà un'effettiva e marcata differenza nel sapore. Il fumo prodotto dall'affumicatura, dalla combustione del carbone e delle **chips o chunks di legno** (legnetti aromatizzati) consegnerà alla carne il classico sapore del barbecue degli Stati del Sud.

Su un barbecue a gas questa caratteristica sarà più mite e l'aroma molto meno marcato, simile al gusto del bacon. D'altronde la cottura con il gas vi permetterà di controllare in modo continuo la temperatura e i piatti più delicati saranno facilmente sfornati su un dispositivo che ha queste prestazioni.

Altri metodi di cottura?

Non bisogna dimenticare che il Gas permette varie soluzioni di barbecue.

Esistono anche barbecue con i bricchetti ceramici o la pietra lavica, ed altri con la famosa piastra che viene spesso troppo sottovalutata, ottima per la cottura delle verdure e tanti altri cibi deliziosi.



Un'azienda che produce barbecue di alta qualità di questo tipo ad esempio è la [Planet Barbecue](#) che merita una sbirciatina prima di prendere le decisioni di acquisto.

Conclusioni

Diamo in conclusione la parola al pubblico.

Negli ultimi anni la tendenza è decisamente a favore del barbecue a Gas che oramai ha raggiunto (e in certi casi superato) la qualità del barbecue a carbone.

E' vero che il sapore della griglia a legna sembra essere insuperabile, ed il barbecue a carbone è l'unico ad essere in grado di riprodurre fedelmente quel profumo, ma è anche vero che sui barbecue a Gas più evoluti il sapore che si ottiene anche se più asciutto (meno grasso) è ugualmente comparabile al sapore del carbone.

Il consiglio ovviamente è di provare entrambe le soluzioni prima di scegliere, se si ha l'occasione, tuttavia ci sentiamo di rasserenare enormemente chi dal carbone vuole passare al gas, chiunque abbia fatto questa scelta, soprattutto se i barbecue acquistati sono di qualità, non è più tornato indietro.

Passare al gas significa dimenticare completamente la fatica del barbecue assaporando a pieno il piacere. Inoltre in genere il barbecue a gas, proprio grazie alla pulizia e praticità diventa poi un piacere più frequente perchè anche per la serata in famiglia diventa un'opzione semplice.

E se ancora non sei completamente certo, ricorda che hai sempre a disposizione il nostro personale per darti tutte le informazioni necessarie ed i consigli giusti.

Ed inoltre i nostri corsi di Barbecue dove potrai provare sulla tua pelle la qualità e le differenze dei due prodotti.

Scrivici a info@liveoakbbq.net saremo a tua disposizione per rispondere a tutte le tue domande di fuoco!