

# Tempo di BBQ



Nelle belle **giornate di Primavera** scatta per molti la voglia di **cucinare all'aperto**, gli appassionati del barbecue preparano i loro apparecchi (gas, carbonella o elettrici) il tempo nel cucinare rallenta, si chiacchiera in famiglia mentre il cibo cuoce, **ci vengono in mente alcune immagini della provincia americana**, dove il barbecue è un **elemento portante** della società e del loro quotidiano.

Storicamente **il fuoco segna l'origine della storia della cucina**, gli uomini delle caverne sono stati i primi a cuocere carni, pesci e radici su di un fuoco e **questo tipo di cottura cioè il barbecue o grigliata è arrivato quasi senza nessun cambiamento fino ai giorni nostri**.

La parola **Barbecue** deriva da **barbacoa**, parola con cui gli **Indiani Caribi** designavano una **griglia di legno fissata a dei tronchi sotto la quale veniva acceso un fuoco per affumicare la carne**. Un'altra versione invece ritiene che **barbecue derivi dal francese de labarbe à la queue** cioè **cuocere un animale tutto intero infilzandolo con lo spiedo** "dalla barba alla coda".

**Il barbecue non è solo uno strumento per grigliare, è uno stile di vita, di tecniche di cottura** (indiretta, diretta) si ispira allo **slow food**, rende **sublimi i sapori, crea emozioni, scottare, grigliare, dorare affumicare caramellare i cibi** tutto questo con un barbecue, **piatti sani** con pochi grassi quindi **via libera a carne, pesce, verdura, ricette e salse segrete per rendere più gustosi i cibi**.

**Tanti suggerimenti per affrontare la cottura**, da **marinare la carne**, ma non mettete la carne a marinare nell'olio, eviterete fumi, condire la sera con **un po' d'aglio, bucce di agrumi limone erbe aromatiche**, così da **renderle più gustose** quando cotte alla griglia, poco sale perché disidrata gli ingredienti. **Per la carne bianca**, come il pollo da **cucinare tenendolo lontano dal fuoco diretto**, le verdure non possono mancare, danno un tocco di leggerezza al menù, possibilmente di stagione però. **Per cui manutenzione, montaggio, accensione, cottura... buon barbecue!**

Naturalmente la regina del bbq è 'Sua maestà' la bistecca **T BON: LA FIORENTINA**

**In negozio troverete anche la COSTATA DI POPONA e la meravigliosa KOBE, da provare almeno una volta nella vita. Tante altre buone e gustose novità, dagli spiedini di coniglio, agli hamburger alla mex tex, a quelli del cow boy, alla, alle cotolette di agnello bergamasco e pré – salé, alle costine di maiale italiano allevato libero, a quello nero delle Nebrodi o di Mora Romagnola, ai nostri cotechini prodotti con carne di maiale nero o bianco con 2 lune di Agosto, e tanto altro per accontentare ogni palato.**