



di Leopoldo Meneghetti

La griglia, una “tendenza” che vende

Quella che per alcuni può essere interpretata come tendenza da altri è vissuta come opportunità di vendita: perché questo è quello che si fa oggi si vende e il cliente non acquista solo prodotto ma un servizio nella sua globalità.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a quella che è stata definita un'evoluzione nell'offerta della ristorazione, che presenta una linea guida di fondo: diversificazione. Sono nati i ristoranti a tema, quelli etnici, passando dal fast food al brunch il cliente si vede sommerso da continue proposte che cercano di attirare l'attenzione e i suoi favori.

In questo caleidoscopio propositivo Sua Maestà “la Brace” dall'alto del trono assiste al mutare degli eventi senza risentire delle mode e delle tendenze alimentari. Da sempre, da quando è nato l'uomo lei c'è, lo ha accompagnato e nutrito da allora sino ai giorni nostri e continua a farlo.

Non che la griglia sia la panacea dei mali della ristorazione, ma è scontato che collocata a vista con una bella esposizione di carne o pesce, dove l'ospite può scegliere ed assistere direttamente alla cottura, essa vende, inesorabilmente vende. La brace che arde il bel taglio di carne in esposizione o l'invitante composizione di crostacei ipnotizzano il commensale, il quale, di fronte a questa visione, sente le ghiandole salivari pregustare il sapore, l'aroma, la fragranza, delle pietanze.

Quando mi trovo fuori casa, le mie preferenze gastronomiche sono rivolte ai locali che propongono menù a base di carne o pesce alla griglia. Le regioni dove vi è una maggiore offerta sono Lazio, Toscana, Romagna, Abruzzo. Qui è facile imbattersi in locali dall'aspetto semplice e tradizionale, dove nella sala commensale l'occhio cade inevitabilmente nell'angolo attrezzato per la brace, dove il banco di esposizione mette in bella mostra, agnello, filetto, costata, oppure pesci e crostacei. Seduto al tavolo in uno dei locali che preferisco, mi diverto ad osservare i clienti che entrati, ancora prima di sedersi al tavolo, si “sparano” davanti al banco ad ammirare e pregustare quello che di lì a poco si apprestano a consumare. Il calore del fuoco, l'aroma di legno e spezie, il



crepitio delle braci, ci riportano a ricordi lontani, alle nostre origini, e ci danno quelle tipiche sensazioni di genuinità della cottura alla brace.

Se la griglia offre tutti questi vantaggi, nasce spontanea la domanda: perché la maggior parte dei ristoranti non la usa? I fattori che influenzano negativamente su questa scelta sono molteplici: spazio, costi d'esercizio, praticità, permessi sanitari. Non tutti i ristoratori infatti sono propensi a sacrificare prezioso spazio sottraendolo ai tavoli di consumazione, in quanto lo vivono come perdita di guadagno e non come opportunità. In termini di costo di esercizio poi una griglia in sala implica l'impiego di una persona che si occupi solo di quello e questo viene vissuto come un costo. Sotto il profilo pratico poi, utilizzare la pietra lavica o il fry-top risulta più veloce e queste sono attrezzature che trovano comodamente spazio in cucina e non implicano il

costo di una persona dedicata. Spesso quindi il ristoratore guarda più ai costi di gestione (e guai se così non fosse) che alla reale possibilità di dare un impulso all'azienda offrendo un servizio di qualità al cliente.

Qualora esso decidesse di installare nel suo locale una griglia, si troverà di fronte a due tipologie di soluzione: camino tradizionale, oppure griglia professionale.

Il camino tradizionale è evocativo, crea arredamento, rafforza la sensazione di sapore antico, ha un costo di realizzazione relativamente contenuto, ma costi di manutenzione costanti. Il rovescio della medaglia consiste nell'impossibilità di estrarre velocemente i fumi di combustione dei grassi, che affumicano il cibo in cottura. La presenza di un camino non può coesistere con un'aspirazione forzata in cucine (se non a flusso bilanciato) in quanto questa creando una depressione nel locale, provocherebbe un ritorno dei fumi dalla canna fumaria.



Durante la cottura il cibo viene “contaminato” dalla cenere combusta, nonché sottoposto a continui contatti con la fiamma diretta che si crea sulle braci. Un camino richiede almeno una o due ore di tempo prima che entri a regime, ed è il tempo occorrente per creare le braci dal legno. Le griglie a carbonella professionali sono realizzate con una struttura d'acciaio verniciato portante, modulare, ampliabile in un secondo tempo, con il corpo centrale suddiviso in pozzetti di cottura autonomi e la cappa di aspirazione superiore.

Tale soluzione presenta notevoli vantaggi: velocità nel pronto macchina mediante un apposito spazio dedicato (braciere) dove in 15 minuti la brace è pronta, flessibilità in quanto si utilizzano i pozzetti che servono con notevole risparmio di carbonella. Sotto il profilo igienico non vi sono contaminazioni da cenere in quanto la stessa, per caduta, si raccoglie sul fondo in un comodo cassetto estraibile, la graticola poi è regolabile in altezza, quindi può essere avvicinata (più calore) o allontanata dalla brace (meno calore).

La griglia è sotto aspirazione forzata mediante una canna fumaria dedicata ed un torrino di estrazione superiore, in questo modo si ottengono due risultati: evacuazione veloce dei fumi combusti, e controllo della quantità di calore occorrente. Il calore si controlla mediante apposite fessure regolabili millimetricamente poste frontalmente sui pozzetti, le quali tutte aperte danno il massimo dell'ossigenazione alla brace (più calore), tutte chiuse tolgono respiro (meno calore) e soffocano eventuali fiamme vive createsi.

Un altro aspetto importante è la salubrità per l'operatore che, in questo modo, non risente dell'irraggiamento delle braci, né viene investito dai fumi combusti: cosa non da poco per chi lavora parecchie ore al giorno.

Le griglie professionali hanno sicuramente un costo iniziale relativamente più alto, ma non abbisognano di manutenzione tecnica costante, sono pratiche, veloci, e salubri per il prodotto in cottura e per l'operatore.

Questi aspetti sommati al risparmio di carbonella dovrebbero mitigare ogni dubbio in caso di scelta.