



di Leopoldo Meneghetti

La griglia

Nel mondo vi sono culture e società diverse che si sono sviluppate adattandosi al territorio circostante e tale adattamento ha anche determinato il loro stile di vita e la diversità negli usi, gusti, costumi. Anche la cucina ha subito questa evoluzione adattandosi a ciò che l'ambiente poteva offrire in termini di materie prime, dando origine a diversità di metodologie e culture culinarie. Lo sviluppo degli scambi commerciali, l'apertura di vie di comunicazione sempre più veloci ed efficienti, l'interesse degli insediamenti produttivi ha permesso di importare ed esportare tali stili che, insinuatisi nel tessuto urbano, oggi fanno parte integrante del nostro quotidiano. Quello che solo pochi anni fa non era pensabile, oggi lo è: possiamo mangiare pizza ad Hong Kong come a Città del Capo, piuttosto che gli involtini primavera a Cinisello Balsamo.

In tutto questo turbinio di evoluzioni e scambi culturali una cosa è rimasta come un tempo mantenendo le proprie caratteristiche originarie: **la cottura alla brace.**

Criticata e messa sotto accusa, più per ignoranza che altro, oggi viene riscoperta ed apprezzata per le sue qualità e per il valore aggiunto che sa dare al piatto.

Questa metodologia è stata variamente interpretata mediante l'utilizzo di attrezzature finalizzate a rendere (sicuramente) più pratico e veloce il lavoro; alcune soluzioni sono state le griglie a pietra lavica, i fry-top, le griglie a vapore. Tali tecnologie hanno saputo rispondere perfettamente alla richiesta di velocità e sgravio del carico di lavoro, ma non di certo alla pretesa di qualità intesa come risultato finale; oggi stiamo osservando ad un'inversione di tendenza di tale aspetto, si presta infatti maggiore attenzione alla soddisfazione del cliente, puntando al suo ritorno. La cottura alla brace sta sempre più guadagnando spazio nei menu dei ristoranti che sono sensibili e vogliono offrire al loro ospite qualità, sapore, tradizione della cucina non solo italiana ma mondiale. Infatti (per gli effetti sopra accennati) accanto alla nostra fiorentina, oggi trovano spazio proposte alternative: bisonte, struzzo, angus, ecc.

La cottura alla brace ha saputo mettere tutti d'accordo, cuochi, commensali, medici. Infatti nelle diete ipocaloriche o in quelle di disturbo dell'apparato digerente il petto di pollo, la fettina di manzo o di puledro, il pesce cotti alla brace sono **sempre indicati**; questo a conferma delle caratteristiche che tale metodologia conferisce al prodotto in termini di genuinità, digeribilità e gusto.

Cottura alla brace e caratteristiche

La cottura alla brace è un sistema che cuoce l'alimento per irraggiamento e per far ciò viene utilizzato come fonte di calore legno o carbone di legno.

Il risultato finale di una cottura alla brace può essere influenzato da diversi fattori: essenza del legno o tipologia di carbone utilizzato, spessore della griglia, temperatura e tempo di esposizione al calore del prodotto. Il primo aspetto che si affronta è se usare legno o carbone: se l'essenza è la stessa, il risultato non cambia, cambiano invece i tempi poiché la legna richiede più tempo rispetto al carbone. L'essenza utilizzata influisce direttamente sulla qualità del risultato finale in quanto essa riesce a trasmettere all'alimento aromi e profumi differenti. Castagno, quercia, olivo sono alcune delle principali essenze utilizzate, poi vi sono le interpretazioni segrete dello Chef che si avvale di piccoli accorgimenti per dare un tocco personale utilizzando del mirto, oppure dei rametti di rosmarino ecc.

Abbiamo detto che la cottura alla brace è un sistema per irraggiamento quindi importantissima è la griglia su cui andare ad adagiare il nostro alimento per la cottura. Tendenzialmente si apprezzano di più quelle belle massicce, con grossi tondini oppure quelle a canale per convogliare e drenare i grassi fusi. Tali soluzioni danno la sensazione di robustezza e durata ma non sono propriamente indicate. Più grossa è la griglia, più metallo è presente e più si creano barriere all'irraggiamento, non solo, il metallo assorbe e trasmette calore quindi il nostro alimento subirà il processo in modo differente a seconda del contatto con esso o meno. Tale aspetto è facilmente riscontrabile a processo ultimato dove si noterà che le parti dell'alimento a contatto con il metallo risultano maggiormente cotte e prendono la caratteristica

impronta della griglia. Pertanto è da preferirsi una griglia in acciaio inox, realizzata con tondini dello spessore max di 2 mm in modo da ridurre al minimo la presenza di metallo, ed avere la massima superficie libera per la cottura. Possiamo quindi immaginare che il risultato finale su un medesimo alimento varierà inevitabilmente se questo è adagiato su una griglia da 2 mm, da 5 mm o quella a V.

Bene abbiamo scelto fra legno e carbone, abbiamo utilizzato l'essenza che più ci soddisfa, abbiamo preso la giusta griglia per la cottura, quindi possiamo iniziare. Vi sono, però, altri aspetti che non dobbiamo trascurare. Due soprattutto: temperatura e tempi di cottura.

La temperatura è difficile da gestire in un barbecue domestico o in un camino, mentre in quelli professionali essa



è regolabile mediante apposite fessure, che tramite l'aspirazione fanno passare più o meno aria ossigenando la brace. La regola generale è quella di non esporre mai il nostro alimento sulla brace viva, in quanto quest'ultima "ustionerebbe" la superficie esterna dell'alimento impedendo la corretta cottura interna. Nel caso di una bella fiorentina da 1200

g tale aspetto risulta vincente in quanto arrivare a grigliare velocemente, si cauterizza lo strato esterno che impedisce la fuoriuscita dei succhi, quindi internamente rimarrà morbida, sugosa ed al sangue; un petto di pollo risulterà diversamente legnoso e disidratato.

Il momento giusto per iniziare la cottura è quando sulla superficie delle braci si è formata una leggera pellicola grigia, ciò significa che la temperatura si è stabilizzata ed è l'ideale per iniziare.

Un metodo empirico per determinare la temperatura della nostra brace è quello di porre il palmo della mano a 12 cm dalla carbonella e contare quanto si resiste:

- 1-2 secondi = alto
- 3-4 secondi = abbastanza alto
- 5-6 secondi = medio
- 6-7 secondi = abbastanza basso
- 8-9 secondi = basso

Altro elemento fondamentale è il tempo occorrente affinché il nostro alimento cuocia; esso varia a seconda della tipologia dell'alimento (carne, pesce, verdure) ed al suo peso (bistecca, petto di pollo, fiorentina).

Generalmente ci si lascia sempre guidare dall'esperienza e dall'aspetto visivo del cibo in cottura, e quando ci sembra al punto giusto lo togliamo. Esiste un metodo empirico anche per determinare il grado di cottura. Se proviamo a toccare, premendo con l'indice, il nostro pezzo di carne cruda avvertiremo una sensazione di morbidezza, che tenderà a sparire rivelando una maggiore "durezza" in relazione al tempo trascorso ed al grado di cottura.

Quindi tocchiamo la parte più spessa della carne: se è morbida risulta poco cotta, mentre se è dura significa che è ben cotta, se si sbriciola siamo andati oltre ed abbiamo carbonizzato il tutto (mi si passi l'ironia).

Un metodo pratico per capire l'esatta consistenza è quello di toccare il pollice con ciascuna delle altre quattro dita e premere sulla base di esso con l'indice dell'altra mano.

Noterete che al variare delle dita varierà anche la durezza del muscolo:

- Al sangue: come quando il pollice tocca l'indice
- Abbastanza cotta: come quando il pollice tocca il medio
- Cotta: come quando il pollice tocca l'anulare
- Ben cotta: come quando il pollice tocca il mignolo

