

Quasi 8 italiani su 10 (81%) partecipano alle tradizionali grigliate al mare



Quasi 8 italiani su 10 (81%) colgono l'occasione della bella stagione per partecipare alle tradizionali grigliate al mare, in montagna, nei parchi, in campagna o nelle case dotate di spazi adeguati.

E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè su una delle passioni più radicate tra gli italiani a Ferragosto. Se la maggioranza assoluta preferisce quelle a base di carne (49%), il 22% quelle miste, il 21% quelle di pesce mentre ridotta è la percentuale dei vegetariani (8%).

Per avere un ottimo risultato dalla cottura con il barbecue – sottolinea la Coldiretti – la regola di base è quella di ricorrere a materie prime di qualità, molto meglio se Made in Italy, che garantiscono freschezza e genuinità come sostengono i tutor della carne della Coldiretti che offrono consigli su acquisti e ricette nei mercati di Campagna Amica. E' poi possibile risparmiare fino al 50% con l'acquisto di tagli alternativi meno conosciuti e più economici, ma anche più adatti al piatto che si vuole portare in tavola, senza rinunciare alla qualità italiana.

Per questo è importante – sottolinea la **Coldiretti** – valorizzare anche i “pezzi” minori di carne nella consapevolezza che, per esempio, del bovino non esiste solo la

richiestissima fiorentina, ma ci sono altre parti dal sapore caratteristico che appartengono alla tradizione culinaria italiana come per esempio i famosissimi bolliti piemontesi, la squisita faentina (pancia tagliata a fette e cotta alla griglia), la lingua salmistrata e la trippa in umido amata dall'intero Centro Sud della nostra penisola. I tagli di carni bovine italiane, a partire da quelli delle razze storiche come Piemontese, Chianina, Maremmana, Marchigiana, Podolica e Romagnola sono perfetti per essere arrostiti alla griglia, ma anche la braciola di maiale e le salsicce di suino italiano hanno caratteristiche qualitative inappuntabili. Un po' di pazienza in più occorre per cuocere il pollo alla griglia. Anche la carne di coniglio dà ottime performance sulla griglia.

Un perfetto posizionamento del barbecue lontano da luoghi a rischio incendio è la prima operazione necessaria per poter lavorare in sicurezza e con i migliori risultati, considerato anche che il caldo record favorisce il pericolo dello svilupparsi di roghi improvvisi. Occorre – segnala la Coldiretti – un piano d'appoggio stabile e sicuro. Anche la strumentazione deve essere adeguata: non possono mancare graticola, pinze, pennello e guanti. Norma fondamentale è che il barbecue non può mai essere lasciato incustodito, ma deve essere vigilato a vista soprattutto in presenza di bambini che vanno tenuti a debita distanza. Per realizzare una buona brace – continua la **Coldiretti** – è consigliabile impiegare della carbonella di qualità.

Il legno può trasmettere dei profumi al cibo, ma anche rovinarne i sapori se troppo ricco di resina. La cottura delle pietanze deve essere avviata soltanto quando le fiamme sono sparite: l'ideale – precisa la Coldiretti – è la carbonella ardente coperta da cenere spenta. E' buona norma non rigirare continuamente le pietanze sulla griglia, evitando di bucare la carne per vedere se è cotta. Dopo la cottura – informa la **Coldiretti** – i cibi vanno sistemati su un tagliere di legno

con bordi scanalati e fatti riposare qualche secondo prima del taglio. A conclusione della grigliata – conclude la Coldiretti – spegnere la carbonella per scongiurare il rischio che qualche scintilla caduta su vegetazione secca possa innescare un incendio.

IL VADEMECUM COLDIRETTI PER UNA BUONA GRIGLIATA

1. Piano d'appoggio del barbecue stabile, sicuro e non esposto al vento

2. Attrezzatura adeguata (graticola, pinze, pennello e guanti) a portata di mano

3. Controllare sempre il barbecue per salvaguardare i presenti (bambini) ed evitare incendi

4. Impiegare carbonella di qualità, evitando il legno troppo ricco di resina

5. Cuocere i cibi alla temperatura giusta, evitando il contatto con le fiamme

6. Non rigirare continuamente gli alimenti e non bucare la carne

7. Cucinare le verdure con il calore residuo dopo la cottura della carne

8. Far riposare per qualche secondo i cibi cotti su un tagliere di legno scanalato

9. Dopo l'uso spegnere accuratamente la carbonella per evitare il rischio di incendi

10. Pulire a fondo la griglia dopo l'uso con una spazzola di metallo