

# VANITY FAIR

Italia  Newsletter   
People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Next Video Podcast Vanity Scelti Per Te Festival di Sanremo

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.

TEMPO LIBERO

## Barbecue, idee e consigli per allestirlo al meglio

Siete pronti a rispolverare il barbecue per le classiche grigliate primaverili? Se non avete ancora creato la perfetta zona barbecue in giardino, questi consigli potrebbero essere una svolta

DI LIDIA PREGNOLATO

2 APRILE 2024

**I**l **barbecue**, da «barbecoa», l'antichissimo metodo di cottura dei nativi delle Americhe, è un metodo di cottura primordiale, che ci riconnette direttamente con i nostri antenati.

Pensate che **la storia del barbecue inizia con Cristoforo Colombo** e il suo incontro con le tribù indigene sull'isola che lui stessa chiamò Hispaniola. Colombo scoprì che queste tribù erano solite cuocere la carne con un metodo unico e mai visto: su una fiamma indiretta, con l'aiuto del legno verde utile a evitare la fiamma viva.

Nonostante siano passati un bel po' di anni, siano cambiati i trend culinari e i gusti, il barbecue rimane non solo **un metodo di cottura** utilizzatissimo, ma anche **un modo per vivere in maniera conviviale** il momento del pranzo o della cena.

Si fa presto, però, a dire barbecue. In realtà ci sono **metodi e strumenti indispensabili**, a partire dalla scelta del barbecue stesso e della zona in cui posizionarlo. Ecco, quindi alcuni consigli per creare la perfetta zona barbecue in giardino (ma basta anche un balcone o un patio).

### Come progettare la zona barbecue in giardino

Per creare una zona barbecue **in giardino** che sia perfettamente integrata con il resto della casa bisogna partire da una **pianificazione** accurata considerando l'allestimento dello spazio e i pro e i contro delle varie tipologie di barbecue.

Se possibile lo spazio da trasformare in angolo barbecue dovrebbe essere vuota e pronta per essere attrezzata predisponendo un'apposita area cementata e **provvista di prese elettriche** e garantendo un accesso facilitato verso l'interno della casa.

## Che barbecue scegliere?

La principale decisione da prendere all'inizio della progettazione riguarda la scelta tra barbecue in muratura oppure mobile. Vediamo i vantaggi e gli svantaggi di entrambi.

Il **barbecue in muratura** ha il grande pregio di poter essere realizzato nei materiali preferiti e, soprattutto, su misura per lo spazio a disposizione. Potete poi completarlo con altri accessori, forno a legna compreso, e creare una vera e propria cucina **all'aperto**. Inoltre, è tendenzialmente pensato per durare in eterno; tuttavia, **occupa più spazio e richiede lavori strutturali** per realizzare il camino.

La **versione mobile del barbecue** ha il non trascurabile vantaggio di poter essere inserita anche in un giardino già finito e attrezzato. Inoltre, si trovano molte varianti diverse di barbecue mobile, da quelle minimal a modelli più complessi e multifunzione. Pur essendo più versatile, nella maggior parte dei casi risulta però **meno professionale e solido** rispetto a quello in muratura.

Se la vostra scelta è ricaduta sul barbecue mobile, sappiate che dovrete compiere un'ulteriore passo e valutare se preferire un modello **a legna, a carbonella, a gas o elettrico**.

**Outsunny Barbecue a Gas** ha un rivestimento resistente alle alte temperature, è dotato di due bruciatori da 2.8kW e due pratiche manopole in ABS per accendere e regolare il fuoco. La griglia offre un comodo spazio per cucinare carne, pesce e verdure. Lo potete acquistare **su Amazon a 137,95 euro**

Il **barbecue a legna**, un po' come la versione in muratura, cuoce lasciando l'inconfondibile sapore di legno sui cibi. Ne esistono versioni classiche e moderne, ma in generale richiedono più tempo per cuocere e il fumo può dare fastidio oltre che annerire i muri. La versione a **carbonella** è perfetta se non avete grande manualità con la griglia. La carbonella è facile da accendere ed economica (si trova anche al supermercato). Tuttavia, ha lo stesso problema legato al fumo e deve essere pulita accuratamente dopo l'uso. Il **barbecue a gas** non produce fumo oppure odori molesti in quanto si basa sullo stesso funzionamento della cucina di casa. Facile da usare, ha però bisogno di un'apposita bombola del gas, che deve essere acquistata e smaltita presso rivenditori certificati, oltre che manipolata con attenzione. Infine, il **barbecue elettrico** non ha nessuno degli svantaggi degli altri tre ma, dovendo essere alimentato con la corrente, deve necessariamente essere posizionato **nei pressi di una presa elettrica**.

## Arredare la zona barbecue in giardino

Una volta definite le basi della zona barbecue in giardino, ci si può sbizzarrire con i dettagli di arredo e design, fermo restando che ci sono dei complementi *must have* che permetteranno di perfezionare l'area e renderla più funzionale.

Non può mancare un **carrello portavivande o per gli accessori**, davvero indispensabile per appoggiare e avere a portata di mano piatti, vassoi, pinze e coltelli, e utile per passare senza fatica dall'interno all'esterno. In alternativa, **posizionate un tavolino da giardino in plexiglass**, leggero e facile da spostare; sarà un punto d'appoggio pratico e sempre utile.



## Passione BBQ: i consigli e gli strumenti per la grigliata perfetta

 II IMMAGINI

DI LIDIA PREGNOLATO

[Guarda la gallery](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

Per una **grigliata** con amici e parenti, ovviamente servirà **un tavolo con sedie**. In un giardino dallo stile moderno starà benissimo **un set in alluminio**, elegante nella sua semplicità; in un contesto classico, invece, potete posizionare **un tavolo e delle sedie in legno massiccio**. Se, infine, amate **lo stile Shabby o Liberty**, i completi **in ferro battuto** sapranno fare al caso vostro. Qualsiasi sia la vostra scelta ricordatevi di **proteggere poi gli arredi che restano all'aperto** da sole e intemperie per preservarne la bellezza.

Se poi avete un po' di spazio extra, l'ideale è **creare un'area relax** dove poter prendere un aperitivo in attesa della **grigliata** o rilassarvi dopo il barbecue. Qui **pouf**, poltrone, chaise longue e lampade a energia solare saranno i protagonisti.

## I corsi per diventare professionisti del BBQ

Non siete esperti della brace ma vi piacerebbe imparare a grigliare alla perfezione? **Viridea**, in collaborazione con **Weber Barbecue Italia**, propone dal 23 marzo al 14 settembre **un ciclo di corsi di cucina alla griglia** per scoprire tutti i segreti della cottura diretta e indiretta, con BBQ a carbonella e a gas. I corsi saranno **tenuti da un Grill Master** e prevedono sia un approfondimento teorico sulle diverse tipologie di barbecue e cotture, sia la preparazione dal vivo di una serie di ricette con l'utilizzo di vari accessori. Il Grill Master fornirà inoltre consigli pratici e svelerà **i trucchi dei griller professionisti** per ottenere cotture perfette con ogni tipo di BBQ. E al termine di ogni ricetta è prevista la degustazione delle pietanze cucinate. Maggiori informazioni le trovate **qui**.

### Barbecue a carbone Weber Master-Touch

Il barbecue a carbone Master-Touch da 67 centimetri, dotato della griglia di cottura Weber Crafted, permette di trasformare il barbecue in una piastra, un forno per pizza e molto altro ancora: basta rimuovere la parte centrale della griglia di cottura, inserire un accessorio su misura (venduto separatamente) e scoprire la possibilità di preparare pizza, pancake, hamburger, bistecche rosolate alla perfezione e persino dessert al forno. È ideale anche per affumicare puntine, punta di petto, arrostiti; basta regolare le prese d'aria inferiori sull'impostazione 'affumicatura', che controlla il flusso d'aria diretto alle fiamme per una cottura lenta e uniforme.

519,00 € - [Compra online su Weber](#)

### Mister Magic Lavaforno e Barbecue

Mister Magic Lavaforno e Barbecue svolge la sua azione pulente già al momento dello spruzzo attraverso la sua azione schiumogena. Il prodotto inizia da subito a sgrassare, detergere e igienizzare senza lunghe attese o risciacqui. Ideale per la pulizia del barbecue, grazie ad agenti di derivazione vegetale e privo di soda caustica, può essere impiegato efficacemente per detergere teglie, griglie e anche i vetri di stufe e camini.

2,10 € - [Compra online su Amazon](#)

### Barbecue Smart Control GT

Barbecue dotato di tre differenti zone di cottura controllabili separatamente: Low Zone, per una cottura lenta, Hot Zone, perfetta per grigliare fino a 340° C e Boost Zone, zona con doppia resistenza per la massima potenza, fino a 500°C, ideale per la carne. Si può controllare tramite App mobile Severin ed è dotato di termostato digitale OLED regolabile con un campo di misura di 10°C, timer regolabile fino a 24 ore e affumicatore ZB 8183.

**819,00 € - Compra online su QVC**

## barbecook pinze per BBQ

Pinze per barbecue multiuso con un manico ergonomico in legno di betulla. Indispensabili per girare rapidamente e facilmente pesce, carne e verdure, sono lunghe abbastanza da permettere di non scottarsi e sono realizzate in acciaio inox durevole nel tempo.

**7,95 € - Compra online su Amazon**

---

### ARTICOLI PIÙ LETTI

---

**È possibile che la principessa Beatrice diventi una *working royal*?**

DI ISAAC BICKERSTAFF

**Re Carlo, che la domenica di Pasqua ha guidato (senza William) la famiglia reale: le foto**

DI ALESSANDRA DE TOMMASI

**È morta Daniela Shualy, moglie di Raiz degli Almamegretta, «amore di una vita»**

DI REDAZIONE PEOPLE

## MUJUZE Set Barbecue

Se volete diventare veri e propri professionisti del barbecue questo set fa per voi. Include una pinza, una pala 4 in 1, una forchetta lunga e un coltello per tagliare la carne, una spazzola in silicone, quattro spiedini per carne e quattro per pannocchie, due artigli per carne, due tappetini per griglia, 100 spiedini di bambù e una spazzola per la pulizia della griglia. Gli accessori ergonomici sono realizzati in acciaio inossidabile 304 di alta qualità, resistenti alle alte temperature e al calore.

**26,99 € - Compra online su Amazon**

## Ninja Woodfire OG701EU

Barbecue elettrico con affumicatore e friggitrice ad aria da esterno con sette funzioni di cottura. Facile da usare - niente carbonella, gas e fiamme - è perfetto per giardini, balconi, porticati, campeggi e altri luoghi esterni. Resistente agli agenti atmosferici, può essere conservato all'aperto tutto l'anno e include due confezioni di pellet Woodfire, misurino per pellet, cestello per frittura e un ricettario creato da uno chef.

312,19 € - [Compra online su Amazon](#)

349,99 € - [Compra online su Ninjakitchen](#)

## Carrello da portata Bellwood di Umbra

Il carrello da bar e da portata Bellwood è un moderno carrello in legno bicolore che si integra perfettamente in ogni angolo della casa e del giardino. Grazie alle ruote in gomma, è facile da spostare e il vassoio può anche essere rimosso. I due ripiani offrono molto spazio per gli strumenti da barbecue, le posate, le pietanze da grigliare e molto altro ancora.

179,00 € - [Compra online su Westwing](#)

---

### ARTICOLI PIÙ LETTI

---

È possibile che la principessa Beatrice diventi una *working royal*?

DI ISAAC BICKERSTAFF

Re Carlo, che la domenica di Pasqua ha guidato (senza William) la famiglia reale: le foto

DI ALESSANDRA DE TOMMASI

È morta Daniela Shualy, moglie di Raiz degli Almamegretta, «amore di una vita»

DI REDAZIONE PEOPLE

## Barbecue a pellet Ironwood di Traeger

Con Ironwood di Traeger, avrete sempre un sapore ineguagliabile del legno così come diverse opzioni di personalizzazione che consentiranno di ricreare la griglia perfetta. La tecnologia Smart Combustion utilizza numerosi sensori all'interno del barbecue per mantenere le temperature costanti e ripristinarle rapidamente quando il coperchio viene aperto oppure quando si verificano altre interruzioni. Inoltre è possibile gestire le cotture ovunque con la tecnologia WiFIRE che permette di monitorare e regolare il bbq da remoto utilizzando lo smartphone, dispositivi smart home oppure Apple Watch.

2.399,00 € - [Compra online su Athena](#)

## BBQ Gloves Guanti da Barbecu di Roshults

Progettati e prodotti da Röshults, BBQ Gloves sono dei guanti da barbecue realizzati in pelle scamosciata con fili di Kevlar. Dal design elegante e durevole, riusciranno a proteggervi dal calore del fuoco. I guanti da barbecue realizzati da Röshults sono pensati per accompagnare tutti gli amanti del barbecue e della griglia mantenendosi in totale sicurezza.

162,00 € - [Compra online su mohd](#)

## Barbecue salva-spazio

Avete poco spazio ma non volete rinunciare alle classiche grigliate di primavera? Questo barbecue in acciaio inox certificato può essere posizionato anche su un piccolo balcone grazie alle sue dimensioni compatte. Vi permetterà, comunque, di grigliare carne e verdure e, grazie ai ganci di cui è dotato, potrete appendere formaggi per preparare gustose bruschette con formaggio fuso.

139,00 € - [Compra online su Amazon](#)

---

### ARTICOLI PIÙ LETTI

---

È possibile che la principessa Beatrice diventi una *working royal*?

DI ISAAC BICKERSTAFF

---

Re Carlo, che la domenica di Pasqua ha guidato (senza William) la famiglia reale: le foto

È morta Daniela Shualy, moglie di Raiz degli Almamegretta, «amore di una vita»

DI REDAZIONE PEOPLE

## Cestello per barbecue

Questo Cestello per Barbecue e grigliate è un essenziale strumento progettato per semplificare la preparazione dei cibi. Dotato di una robusta rete metallica e di un manico in legno di faggio ergonomico, offre la massima praticità nel girare i cibi sulla griglia. Quando non è in uso, il cestino si ripiega in modo compatto, occupando poco spazio e rendendolo facile da riporre e trasportare.

4,00 € - [Compra online su FlyingTiger](#)

## Casus di JYSK

Non volete rinunciare al barbecue neanche in vacanza? JYSK ha ideato un barbecue usa e getta davvero pratico e conveniente. Casus, questo il suo nome, è realizzato in bambù, pietra lavica e cartone. Ideale per picnic, campeggio o gite, potrete facilmente accendere i bricchetti in bambù senza l'uso di liquido accendifuoco, bensì con Quick Oxylite™, e iniziare a grigliare.

5,00 € - [Compra online su JYSK](#)

- [Barbecue lovers: 10 strumenti indispensabili per una grigliata perfetta](#)
- [Carne e pesce: regole di marinatura](#)
- [Joe Bastianich apre il suo American Barbecue al Mercato Centrale Firenze](#)

# VANITY FAIR CONSIGLIA

## ROYALS

### È possibile che la principessa Beatrice diventi una *working royal*?

Secondo fonti ben informate, nelle ultime settimane la principessa Beatrice, figlia del duca di York, ha dimostrato la sua dedizione al proprio ruolo non ufficiale, colpendo favorevolmente i vertici della famiglia reale britannica

DI ISAAC BICKERSTAFF

## ROYALS

### Re Carlo, che la domenica di Pasqua ha guidato (senza William) la famiglia reale: le foto

Il sovrano, accompagnato dalla regina consorte Camilla, ha partecipato alla tradizionale funzione nella Cappella di Saint George in una delle rare apparizioni pubbliche, dopo aver dichiarato di avere il cancro

DI ALESSANDRA DE TOMMASI

## CELEBRITY

### È morta Daniela Shualy, moglie di Raiz degli Almamegretta, «amore di una vita»

«Sconvolti e smarriti». Con un annuncio social pieno di cordoglio la band ha comunicato l'improvvisa scomparsa nel giorno di Pasqua della compagna del musicista napoletano Raiz, già voce e leader del gruppo musicale e recente interprete del boss Don Salvatore Ricci nella serie tv Mare Fuori

DI REDAZIONE PEOPLE

## MAKE UP

### La manicure del mese di aprile: i colori unghie di primavera... giallo, verde menta, rosa antico e carta da zucchero

Giallo, verde menta, rosa antico, carta da zucchero sono solo alcuni dei colori tipici di questo inizio di primavera. Toni pastello e sfumature pallide, a tratti timide, che evocano i boccioli in fiore e le prime giornate assolate

DI LAURA SCAFATI

VANITY FAIR



SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE