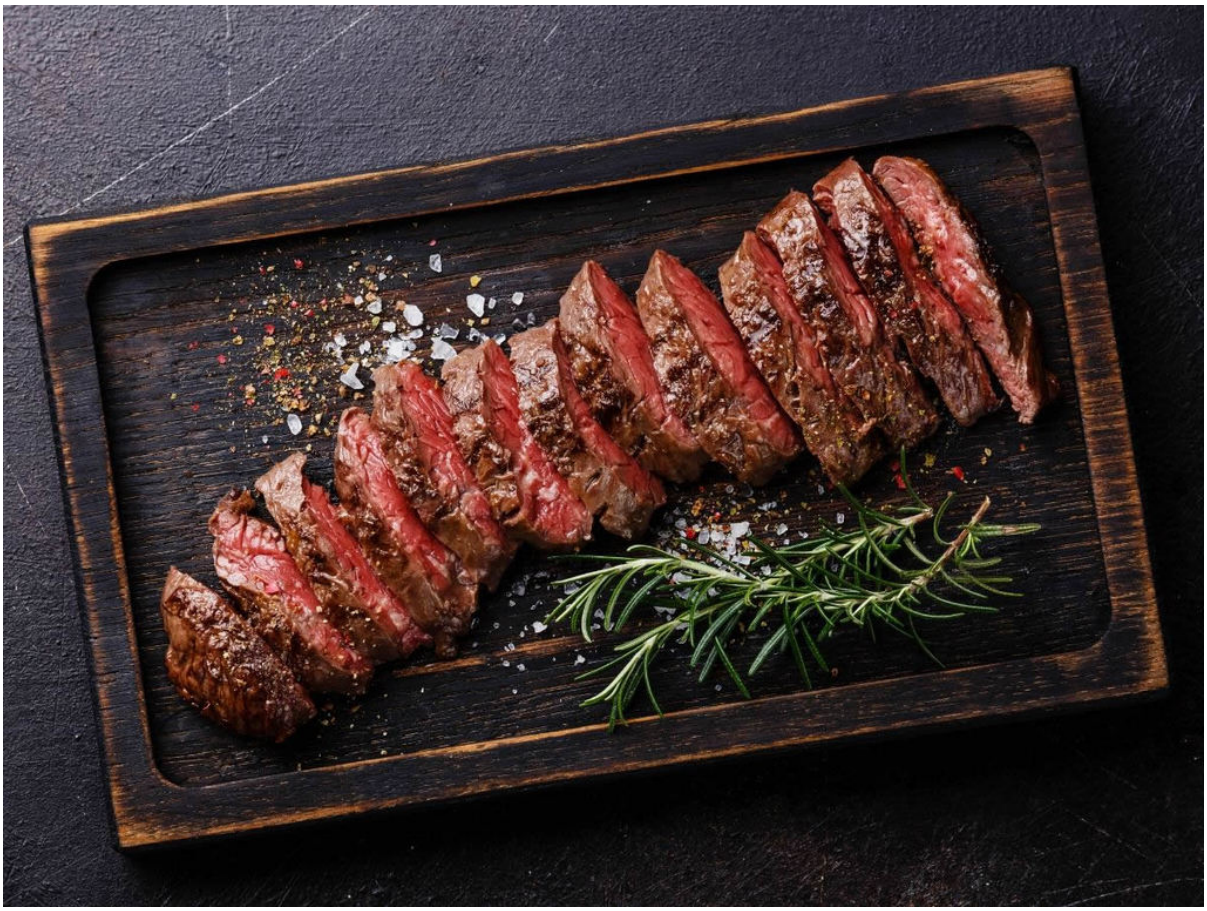

Barbecue facile, il nuovo libro di Gianni Guizzardi

“Tecniche, cottura e 60 pratiche ricette dall’antipasto al dolce”: un nuovissimo libro, edito da Minerva, è il primo manuale dello “stile barbecue all’italiana”

Il nuovo libro “Barbecue facile” è edito da Minerva (Foto © DoppioQuarto).

«**Al barbecue non si cucina solo la carne ma tutto quello che potete immaginare**». Queste parole presentano e chiariscono immediatamente il senso e il contenuto del nuovo libro di Gianni Guizzardi: “**Barbecue facile. Tecniche, cottura e 60 pratiche ricette dall’antipasto al dolce**”, edito da Minerva.

Barbecue facile: tecniche di cottura e ricette

I volumi dedicati al barbecue non mancano ma intorno a quest’antica forma di cottura “con il coperchio”, da sempre associata alla convivialità all’aria aperta, ci sono ancora troppe informazioni errate e convinzioni da scardinare.

Il nuovo libro di **Gianni Guizzardi** ha il **merito di trasmettere una nuova “filosofia” culinaria** secondo la quale il barbecue è utilizzabile per tutto, dagli antipasti al dessert, e ha il pregio di esaltare tutti gli ingredienti della tradizione italiana.

> «Il barbecue non vuol dire bruciacchiare la carne alla griglia – spiega Gianni Guizzardi – e bisogna abbandonare una mentalità sbagliata. Il barbecue è una “tecnica di cottura” che ha molte più potenzialità di quanto si pensi e, se correttamente gestita, può rivelarsi efficace per ogni alimento, compreso per il gelato come dimostra la relativa ricetta nel libro. Questo volume è un’evoluzione rispetto ai precedenti perché

riassume una serie di consigli nati dall'affinamento e miglioramento di tecniche che rendono più facile le operazioni e più saporiti i cibi».

Corredato dalle **belle fotografie di Niko Boi**, "Barbecue facile" inaugura la collana enogastronomica "**A Tavola con Minerva**" e coinvolge importanti chef e pasticceri che hanno fornito le ricette. Tra questi, Francesco Bedocchi, Igles Corelli, Gino Fabbri, Pasquale Falanga, Mario Ferrara, Marco Flooris, Giacomo Galeazzi, Giacomo Guizzardi, Marco Montanari, Ivan Poletti, Massimiliano Poggi e Simone Ropa.

Gianni Guizzardi: passione per il barbecue da 33 anni

Gianni Guizzardi è uno dei **maestri italiani della cottura al barbecue**, una passione che da 33 anni si è trasformata in un'attività professionale di successo e in un costante impegno divulgativo che ha coinvolto sempre di più l'alta cucina.

Con la moglie Magda Mongiordi e il figlio Giacomo, gestisce lo storico punto vendita "**Athos Guizzardi**" a Casalecchio di Reno (BO), un tempio dei migliori barbecue a carbone e a gas e dei relativi strumenti di lavoro. Nel 2014, inoltre, ha fondato l'**Accademia dei Signori del barbecue**, la prima scuola italiana sul barbecue con corsi tenuti da importanti chef, panificatori e pasticceri che insegnano i fondamenti delle tecniche di cottura.

«La curiosità per questo mondo è nata durante un viaggio in Canada. – racconta

Guizzardi – Riscontrai che i barbecue erano venduti in tutti i centri commerciali e ogni abitazione ne aveva uno sul retro. Tra i prodotti in vendita nel nostro negozio, avevamo già dei barbecue ma non riscuotevano grande successo perchè in Italia non si conosceva l'estrema versatilità di questo strumento, indissolubilmente legato e confinato all'orizzonte della grigliata nelle domeniche estive. Pertanto mi sono proposto l'obiettivo di contribuire alla diffusione di una cultura del barbecue; sapevo che se le persone avessero visto e assaggiato quali e quanti piatti si possono cucinare con il barbecue, si sarebbero convertite a una nuova filosofia, quella che mi piace pensare come lo **stile barbecue all'italiana**».

Il libro "Barbecue facile", una guida preziosa tra tecniche e ricette

Gianni Guizzardi al barbecue (Foto © Facebook).

Sembra facile accendere un fuoco e cucinare correttamente degli alimenti ma chiunque ci abbia provato almeno una volta, sa che il buon esito non è scontato. Cibi bruciati all'esterno e crudi all'interno, salsicce carbonizzate, gusto amarognolo e secchezza al posto di una sensuale succulenza: sono moltissimi i difetti per chi non conosce le corrette tecniche di cottura al barbecue.

"Barbecue Facile" è una **guida esaustiva e chiarissima** per apprendere tutti i segreti di un sistema di cottura antichissimo, leggero e sano, capace di eliminare i grassi in eccesso e conservare inalterati i sapori e le proprietà nutrizionali.

> «Cucinare al barbecue – rassicura Guizzardi – non è difficile se si seguono determinate regole e presenta il vantaggio che il cibo quasi si cuoce da solo, sommando l'affidabilità di un forno al gusto tipico della cucina alla brace. Il libro dimostra proprio tutto questo».

Struttura del libro

La prima parte del libro è dedicata alla **scoperta del barbecue**, alle sue differenze rispetto alla griglia, alle tipologie e agli accessori di lavoro, passando per la corretta pulizia e igienizzazione. Si passa, poi, ad approfondire le tecniche, le temperature e le modalità di cottura, dispensando preziosissimi suggerimenti sul taglio delle carni, sulle marinature, sulla speziatura e sulle preparazioni degli alimenti prima di cuocerli.

Il valore aggiunto è dato dalle **60 ricette** inserite nella seconda parte ed elaborate dagli chef, pasticceri e docenti dell'Accademia dei Signori del Barbecue. Si va dalle cose più tradizionali, come una semplice bistecca o una salsiccia alla griglia, a idee particolarissime appartenenti a una cucina alta e creativa dove gli abbinamenti e i contrasti di sapori e consistenze regalano grande soddisfazione.

> «Ringrazio ogni chef e pasticcere che ha contribuito al libro con le proprie ricette ma è importante chiarire che il volume non nasce per essere un ricettario. – conclude Guizzardi – Per imparare la tecnica non è necessario sapere se una ricetta richiede il rosmarino o l'aglio, l'importante è il "come" cucinare, qual è la tecnica di cottura più adatta, che temperatura occorre osservare e mantenere. La temperatura di cottura è spesso trascurata nella spiegazione delle ricette e invece è fondamentale, non solo in pasticceria. Può fare la differenza sull'esito finale e gli chef lo sanno benissimo. La nostra cura e precisione ha fatto sì che, negli anni, potessimo collaborare e avvicinare i migliori chef nazionali, tra cui Massimo Bottura, che ci hanno consentito di mettere a frutto nuove idee e nuovi consigli».

Barbecue facile. Tecniche, cottura e 60 pratiche ricette dall'antipasto al dolce
Autore: Gianni Guizzardi
Editore: Minerva Edizioni (Bologna)
Collana: A tavola con Minerva
Data di pubblicazione: 5 giugno 2020

Acquista il libro

Data di creazione
11/07/2020
Autore
enzo-radunanza