



“Barbecue Facile. Il pesce”: la guida per un’esaltante cucina di mare

**Con i consigli della stellata Maria Grazia Soncini, il resident chef dell’Accademia dei Signori del Barbecue ci consegna un manuale che, insieme a tante ricette, svela segreti e tecniche per una perfetta cottura al barbecue**



Con i consigli di  
MARIA GRAZIA SONCINI

MARCO  
MONTANARI

A tavola con  
MINERVA

## BARBECUE FACILE IL PESCE

“Tutto può essere cucinato al barbecue e con ottimi risultati”. È questa dichiarazione di **Gianni Guizzardi** ad introdurre, nella prefazione, il senso e l'utilità del nuovo libro “**Barbecue facile. Il pesce**” di Marco Montanari, edito da Minerva.

Il volume si avvale della preziosa collaborazione della chef **Maria Grazia Soncini**. Insieme al fratello Pierluigi, prosegue il lavoro dei genitori nella gestione del ristorante [La Capanna di Eracleo](#) a Codigoro (FE), una stella Michelin dal 1999.

“**Barbecue facile. Il pesce**” è un manuale prezioso sia per chi ama questa tecnica di cottura sia per i neofiti che vogliono scoprire di più su una cucina di mare che viene valorizzata con tecniche idonee, spiegate con chiarezza.

Un lavoro ben scritto e con bellissime foto illustrative che costituisce la naturale integrazione di “[Barbecue facile. Tecniche, cottura e 60 pratiche ricette dall'antipasto al dolce](#)”, scritto due anni fa da Gianni Guizzardi sempre nell'ambito della collana “[A tavola con Minerva](#)”.

### **Barbecue facile. Il pesce. I segreti svelati da Marco Montanari**

“**Barbecue facile. Il pesce**” dimostra come la cucina al barbecue, se ben eseguita e più di qualsiasi altra, è capace di esaltare il sapore innato di molte preparazioni, riducendo i condimenti e preservando proprietà organolettiche e nutrizionali.

Non fa eccezione il pesce, le cui carni cotte al barbecue restano morbide e succulente a patto di partire sempre da una buona materia prima. Un concetto che Montanari ribadisce con fermezza,

unitamente a quelli della tracciabilità, del rispetto della sostenibilità e della catena del freddo.

«Scegliere un prodotto di eccellenza – scrive l'autore – equivale, più che altrove, alla riuscita della preparazione».

Il libro della Minerva, inoltre, si propone di sfatare alcune credenze e di fugare i dubbi più comuni mostrando che in realtà è tutto molto più semplice di quello che potrebbe sembrare.



Due ricette preparate con i consigli presenti nel libro (Foto © Ufficio stampa).

Coloro che generalmente restano perplessi di fronte alla preparazione del pesce, e che si limitano a comprare le tipologie più diffuse, leggendo il libro si dovranno ricredere per varietà di pesci proposti e per la facile replicabilità delle ricette, adatte tanto a tavole familiari che ad eventi più importanti.

In circa **160 pagine** si trovano idee e suggerimenti per gestire le cotture, lo stoccaggio e la pulizia del pesce, con i consigli di una chef come Maria Grazia Soncin, autrice di una cucina identitaria e radicata, quella del Delta del Po. Non solo preparazioni banali, quindi, ma un ventaglio di proposte con le quali divertirsi e spaziare con ingredienti e costi diversi.

«Da oltre 35 anni, il barbecue per me non è solo un piacevole passatempo o una professione ma una vera passione – afferma Gianni Guizzardi, fondatore dell'Accademia dei Signori del Barbecue –. Sono convinto che, utilizzando questo

straordinario strumento, si possano creare piatti gustosi e dietetici per ogni occasione e con qualsiasi ingrediente. La preparazione del pesce al barbecue non richiede lunghe operazioni preliminari e il piatto è pronto dopo una brevissima cottura. Sembra banale, ma sapere di poter prevedere tre o quattro pietanze cucinate al barbecue in un menù settimanale, renderà molto più semplice approcciare un patrimonio gastronomico inestimabile troppo spesso marginale nella cucina domestica.»

## Chi è l'autore Marco Montanari

Nato a Modena, ma Bolognese di adozione, Marco Montanari è un personaggio tutto da raccontare che ha trovato nella cucina una modalità di espressione della sua poliedrica personalità.

È stato direttore del Teatro Duse dal 1987 al 2010 e collabora tuttora con il Ministero dei Beni Culturali. La sua passione per la cucina l'ha portato in contatto con la famiglia Guizzardi e il mondo del barbecue. In pochi anni è diventato resident chef dell'Accademia dei Signori del Barbecue e docente in diverse scuole di cucina specializzate.

### **Barbecue facile. Il pesce**

**Autore:** Marco Montanari, con i consigli di Maria Grazie Soncini

**Editore:** ? Minerva

**Data di uscita:** 13 aprile 2022

### **Data di creazione**

12/07/2022

### **Autore**

enzo-radunanza