

Perché il barbecue è un argomento caldo

Un festival trasforma Brescia nella capitale europea del fenomeno. Cresce l'interesse per tecniche di cottura con il fuoco
E intanto le cucine outdoor fanno tendenza

di Elisa Poli

La passione per la cucina all'aperto e per metodi di cottura come barbecue, affumicatura e griglia si è accesa. Numerosi podcast e canali Youtube affrontano il tema, così come i libri. Il prossimo, in inglese, uscirà a maggio per Phaidon: è *Barbecue, Smoked & Grilled Recipes From Across the Globe*, con 270 ricette raccolte dal pit master (ovvero chi padroneggia questo metodo di cottura) Hugh Mangum. Esplora dagli arrostiti italiani agli spiedini afgani, dal maiale all'hawaiana al pesce in foglie di banano all'indonesiana, passando per combustibili, salse, perfino dessert.

Gli interessi culinari degli italiani sono in evoluzione, c'è chi ne dà il merito, uno dei pochissimi aspetti positivi, al Covid, chi invece ci vede un ritorno alle origini. Mancava solo un festival. Anzi, no, c'è già. La manifestazione che conferma il trend è Bbq Expo 2025, e dal 29 marzo al 1° aprile trasformerà Brescia e il Brixia Forum nella capitale europea di questo fenomeno. «In realtà siamo partiti già l'anno scorso come spin-off all'interno di Cosmogarden. Visto il successo, con 24mila visitatori, ora triplichiamo

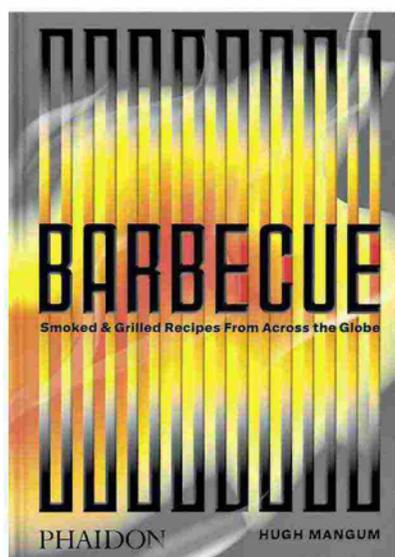
lo spazio e facciamo la prima edizione indipendente», spiega Mauro Grandi, ceo di Area Fiera, «Perché, dopo quello della cucina stellata, ora è decisamente il momento della cucina outdoor, della convivialità. Negli ultimi dieci anni il settore ha visto una crescita del volume di affari del 30 per cento, con picchi molto più alti durante il Covid», aggiunge. I dati parlano chiaro: secondo Mordor Intelligence nel 2024 il mercato ha toccato i 118 milioni di euro in Italia, con proiezioni di crescita annua del 4,69 per cento fino a raggiungere i 150 milioni di euro nel 2029. Una tendenza, quella della cucina en plein air e del "fuoco", che a volte "liquidiamo" come importata dagli Stati Uniti, ma che in realtà è più sfaccettata: «io per primo ho sempre usato la cottura indiretta per fare lo spiedo bresciano, tipico di queste zone», continua Grandi, «ma tutto il mondo fa barbecue, c'è la tecnica giapponese, quella argentina, quella mediterranea... Mancava una fiera che potesse raccontare tutto questo. Gli italiani sono curiosi, aperti a sapori diversi. E ci appassioniamo alle nuove ricette».

Bbq Expo, organizzata nelle aree Dispositivi, Combustibili, Carni e Food&co, esplorerà ogni aspetto della cucina outdoor, dalle più sofisticate tecnologie di cottura al design delle cucine en plein air,

senza dimenticare showcooking e masterclass, su temi come "Il vero Tacos Messicano", "B.O.B. The Battles Of the Burgers" e "L'arte del Brisket", prenotabili online su www.bbqexpo.it. Non mancano i pit master, gli chef, i bartender, come Marco Agostini, Davide Bigarella e Luca Bini. Bini (www.ilredella-griglia.it) - che si sta preparando a lanciare un canale di ricette su Youtube, «molto approfondite e realizzate anche in combo con più cuochi», spiega - è appassionato del lato conviviale e della possibilità di cucinare senza stare fra quattro mura. «Scegliendo strumenti e le tecniche giuste si può preparare pasti per tutta la famiglia, dai bambini agli anziani, anche per chi è vegetariano e vegano, dalla pizza al dolce», dice.

«La tecnologia è evolutissima, i produttori maggiori sono stranieri, ma anche quelli italiani stanno accelerando. Ci sono per esempio i kamado, barbecue a uovo in ceramica di origine giapponese, che ci permettono di non subire i venti, mentre trattengono il calore», continua Bini. Perché un ulteriore aspetto, poco conosciuto, di questa passione è il risparmio, grazie alle innovazioni, del combustibile. E il grande rispetto della materia prima, con la possibilità di cucinare l'intero animale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Giro del mondo

Barbecue, di Hugh Mangum, in uscita a maggio per Phaidon esplora il mondo della cottura su griglia, bbq, affumicatura



▲ Da condividere

La cucina Nojara di Fògher, marchio specializzato in cucine outdoor, presente a BBQ Expo, rende la cottura un momento conviviale en plein air



© E ora va anche fuori
Formalia, cucina Scavolini
disegnata da Vittore
Niolu, cresce e si amplia
con Formalia Outdoor.
Struttura in alluminio e top
con zona lavaggio
integrata sono abbinabili
alle ante in acciaio o in
legno per esterni okumè