

A gas, legna o carbonella. Come scegliere il miglior barbecue

Pubblicato: Venerdì 24 Giugno 2022



Se si preferisce mangiare all'aperto durante le stagioni primaverili ed estive, **non c'è cosa migliore di un barbecue**, soprattutto se di qualità e ben accessoriato. Oltre a garantirvi delle gustose grigliate, i barbecue sono ottimi per socializzare, dal momento che invogliano a radunarsi con gli amici in parchi, spiagge o nel proprio giardino o terrazza.

Quando si parla di barbecue, tuttavia, **escono fuori esigenze diverse**, esigenze che il mercato riesce a soddisfare grazie alla produzione di barbecue di diverse tipologie. Avrete sicuramente sentito parlare di soluzioni a gas, a carbonella, elettriche e a legna, ma se non sapete qual'è quella che più si confà ai vostri gusti, consigliamo di continuare la lettura di questo articolo. Nei prossimi paragrafi, infatti, **segneremo quelli che riteniamo essere i migliori barbecue attualmente disponibili sul mercato**, suggerendo il modello più all'avanguardia a seconda della tipologia di riferimento.

Non tutti i barbecue infatti sono uguali e, oltre per l'alimentazione, si distinguono per dimensioni e prezzo. Bando alle ciance, è arrivato il momento di chiarirvi le idee e di permettervi di acquistare un modello capace di cucinare numerose pietanze in modo pratico e veloce.

I migliori barbecue del 2022

Miglior barbecue a carbonella | Weber Compact Kettle



Il Weber Compact Kettle è il barbecue che consigliamo qualora siate alla ricerca di una soluzione compatta e semplice, in grado però di regalarvi delle ottime grigliate. Il marchio Weber è una garanzia e questo modello dispone di un coperchio in porcellana, utile per migliorare l'efficienza termica, e di una struttura anch'essa in porcellana, che consente al barbecue di godere di un'ottima resistenza e durabilità. Inoltre troviamo anche due manici duroplast in nylon rinforzato in fibra di vetro, la griglia con tre strati di nichel e cromata, un'altra per l'aerazione e una cassetta per cenere in alluminio inossidabile. Nonostante sia compatto, lo spostamento è facilitato dalle due ruote anti-rottura e, per concludere, segnaliamo la presenza di un raccogli cenere in alluminio situato sotto al braciere, ottimo per agevolare la pulizia.

[Vedi su Amazon](#)

Miglior barbecue a gas | Campingaz 3 Series Classic



Tra le soluzioni a gas, i barbecue Campingaz sono dei veri campioni. Quello qui proposto dispone di 3 bruciatori con tubi in acciaio ad alte prestazioni, che consentono di distribuire efficacemente il calore su tutta la piastra, erogando una potenza massima di 9.6 kW. Questo modello, inoltre, offre numerose opzioni di cottura, grazie alla griglia divisa in 2 parti, e una preparazione comoda del cibo, facilitata dai 2 tavoli laterali. Vale la pena sottolineare anche il sistema InstaClean, che consente di rimuovere con estrema semplicità tutte le parti interne dell'area cottura del barbecue e lavarle comodamente in

lavastoviglie. Sicuro, affidabile e ben progettato, il Campingaz 3 Series Classic saprà senza dubbio rendere unico il gusto delle vostre pietanze.

[Vedi su Amazon](#)

Miglior barbecue elettrico | Suntec 9493



Tra i barbecue alimentati a corrente abbiamo scelto il Suntec 9493 non perchè è tra i modelli più venduti in assoluto, fattore che comunque certifica la qualità del prodotto, ma perchè è in grado di cuocere in maniera impeccabile nonostante le sue dimensioni ridotte. Questo modello, in aggiunta, non genera fumo, pertanto può essere usato senza problemi anche all'interno. Il Suntec 9493 si farà apprezzare poi per la velocità di preparazione delle grigliate, resa possibile grazie alla potenza massima di 2.400W. La superficie di cottura da 46 cm è realizzata in ghisa di alluminio, assicurando così un'alta conducibilità termica, accompagnata da un rivestimento antiaderente, per avere la certezza che il cibo non si attacchi. A permettervi di ottenere una cottura eccellente ci pensa infine il termometro integrato nel coperchio, con il quale tenere sempre d'occhio la temperatura.

[Vedi su Amazon](#)

Miglior barbecue in muratura | Edilmark Pizza Party



Se l'occhio vuole la sua parte, allora dovrete orientarvi su un barbecue in muratura. Il mercato è pieno di soluzioni anche per quanto concerne questa tipologia di barbecue, ma quello che riesce a distinguersi per design e qualità costruttiva è l'Edilmark Pizza Party. A spiccare in questo caso è la struttura lussuosa ed elegante, lavorata affinché potesse dare nuova vita al vostro giardino o porticato, oltre a permettervi di organizzare delle ottime grigliate. Quest'ultime saranno ancor più divertenti grazie alla presenza di un forno a legna situato ai lati della griglia, munito chiaramente di porta e termometro in modo da avere la cottura sempre sotto controllo. Insomma, un barbecue per le esigenze più complesse, nonché riservato a chi può permettersi di installare nel proprio giardino una struttura di grosse dimensioni, resistente alle tipiche intemperie d'inverno.

[Vedi su Amazon](#)

Come scegliere un barbecue

Partiamo col dire che per far sì che la grigliata all'aperto sia quanto più divertente possibile occorre anzitutto che ci sia bel tempo, allegria e la voglia di stare insieme ad altre persone. Lo scopo principale del barbecue, tuttavia, è quello di cuocere nel miglior modo possibile la carne e il pesce, quindi è importante prestare attenzione a una serie di fattori prima di acquistare un barbecue, fattori che andremo ad analizzare di seguito e che vi consigliamo di tenere a mente nel momento decisivo, ossia quello dell'acquisto. Non sapendo riconoscere le differenze tra un modello e l'altro, infatti, si rischia che l'alto numero di barbecue presente sul mercato possa mandarvi in difficoltà, facendovi optare per una soluzione non congeniale.

Tipologia

Il primo fattore da valutare quando si acquista un barbecue è la tipologia. Questa dipende sostanzialmente dal **tipo di alimentazione**, che può essere a carbonella, a gas, elettrica o a legna. I diversi tipi di alimentazione influiscono sulle modalità di cottura, facendo sì che la tipologia sia una variabile cruciale nella scelta del prodotto.

I barbecue a carbonella sono i più tradizionali, composti essenzialmente da una griglia e dal combustibile che, in questo caso, è il carbone. Nonostante la loro semplicità, questi modelli vengono preferiti dagli appassionati di grigliate, perchè permettono di cuocere con l'aiuto dell'affumicatura, una tecnica che consente agli alimenti di insaporirsi del tipico aroma e del tipico sapore del fumo, senza che quest'ultimo rilasci troppe quantità di resina. Tra i vantaggi vi è poi quello di superare in tempi brevi i 200 gradi, ossia la soglia ottimale per ottenere una buona grigliata. Anche il prezzo è dalla loro parte, visto che i barbecue a carbonella si possono acquistare per cifre molto inferiori rispetto alle altre tipologie. Non tutto è oro quel che luccica, e quindi ci sono anche degli svantaggi. Tra questi segnaliamo la necessità di preparare la brace e di attendere poi almeno 20 minuti per far sì che la griglia raggiunga la temperatura ottimale. I modelli a carbonella, inoltre, producono molto fumo, costringendovi a utilizzarli solo all'aperto, oltre a installarli in un luogo dove il fumo non disturbi le abitazioni vicine.

Se volete evitare problemi con il vicinato o vi piace usare il barbecue come se fosse una cucina a fornelli, allora i modelli **a gas** potrebbero essere quelli adatti a voi. Il fatto di non produrre fumo fa sì che possiate usarli anche negli ambienti chiusi, con la possibilità di sfruttare l'impianto domestico per alimentarli. Queste peculiarità rendono però i barbecue a gas molto meno compatti e leggeri rispetto alle soluzioni a carbonella, rendendo più difficile lo spostamento da un luogo all'altro. Certo, la presenza di ruote facilita il tutto, ma parliamo pur sempre di prodotti dal peso importante.

I barbecue elettrici sono un'ottima via di mezzo tra sapore e versatilità. Questi infatti sono molto pratici da usare e le dimensioni ridotte vi consentono di godere di una sana grigliata in qualsiasi luogo vogliate, a patto di avere una presa di corrente nelle vicinanze, necessaria per alimentarli. I modelli elettrici, inoltre, non generano fumo proprio come le soluzioni a gas, quindi potete utilizzarli anche all'interno.

Se siete soliti fare grigliate in giardino e preferite investire in una soluzione fissa e dal design lussuoso, allora non potete far altro che acquistare un **barbecue a legna**. Quest'ultimi daranno al vostro giardino un tocco di modernità se necessario, e vi assicureranno grigliate mozzafiato grazie alla combustione a legna, che regala un gusto unico. Questi modelli, in aggiunta, permettono di preparare tutti i tipi di cibo, rivelandosi dunque tra i più versatili. Per far sì che la legna dia i suoi frutti, c'è bisogno chiaramente di una **struttura a muratura**, che è proprio quella che garantirà eleganza e stile. Tutto questo lo si paga in termini di facilità d'uso, dal momento che gestire un barbecue a legna è molto più complicato rispetto alle soluzioni elettriche e a gas, soprattutto in presenza di vento, che potrebbe non far mantenere la fiamma a un livello costante.

Dimensioni

Quando si acquista un barbecue si deve considerare dove lo si andrà a posizionare e per quante persone si dovrà cucinare. I modelli elettrici e a carbonella, pur appartenendo a diverse tipologie, hanno di solito una griglia di dimensioni standard, dovuta per di più alle dimensioni compatte del prodotto, quindi non c'è molto che si possa fare in tal senso. I modelli a gas e a legna, invece, vengono realizzati in numerose dimensioni, al punto che uno stesso modello potrebbe essere realizzato in più misure, soddisfacendo le esigenze delle persone.

Se consideriamo i barbecue a gas, è importante valutare quanti fuochi ci sono sulla griglia. Tre fuochi

sono ideali per famiglie composte da un massimo di quattro persone, ma potrebbero essere sufficienti anche per gestire piccole feste occasionali. **La griglia dovrebbe avere una lunghezza di almeno 50 cm**, di più qualora si intenda cucinare più ricette contemporaneamente. Se non avete molto spazio da dedicare a un barbecue a gas o a legna, considerate l'acquisto di una griglia portatile che, in genere, è molto più piccola, ma offre comunque la possibilità di organizzare ottime grigliate.

Accessori

La presenza di accessori inclusi in confezione possono aumentare di moltissimo il valore del prodotto e, di conseguenza, l'esperienza finale della grigliata. Sugeriamo quindi di puntare, se possibile, su modelli accompagnati da una spatola, forchetta, pennello e termometro per la carne. Oltre al numero di accessori, è importante considerare anche il materiale di quest'ultimi e, qualora li acquistaste in un secondo momento, di controllare anche la compatibilità con la vostra griglia, in modo da ottenere il massimo dal vostro barbecue.

L'acciaio inossidabile è molto popolare tra gli strumenti per la griglia, in quanto è resistente e facile da pulire. Non bisogna però sottovalutare la ghisa, consigliata soprattutto per determinati articoli. I barbecue di piccole e medie dimensioni, domestici o da giardino, potrebbero avere anche un coperchio, ideale per mantenere i cibi grigliati morbidi e umidi.

La manutenzione di un barbecue

La pulizia e la manutenzione costante aiutano a ottenere grigliate sempre perfette. Se tutto è in ordine, la griglia fornirà temperature più elevate e una migliore distribuzione del calore, oltre al vantaggio di non far appiccicare il cibo alle griglie. Bastano piccoli accorgimenti per far sì che il barbecue rimanga in perfetto stato per tutta la stagione e di seguito ve ne riportiamo alcuni.

Pulire il bruciatore

Il bruciatore e i tubi del gas sono la parte più importante della griglia, dal momento che si occupano di alzare la temperatura. Mantenere puliti quest'ultimi è il primo passo da fare se si vuole che il proprio barbecue offra il meglio. La manutenzione del bruciatore dovrebbe essere effettuata all'inizio e alla fine della stagione.

Iniziate spegnendo il serbatoio e rimuovendo le griglie di cottura, dopodiché staccate i tubi e il bruciatore, facendo attenzione a non danneggiare alcun componente. I tubi possono essere puliti con acqua calda e sapone, mentre per il bruciatore potete usare un panno umido in microfibra. Asciugate le porte del bruciatore e pulite eventuali residui rimasti con uno stuzzicadenti. A questo punto mettete da parte il bruciatore e i tubi fino a quando non avete finito di pulire il resto della griglia.

Pulire la griglia

Una volta rimossi il bruciatore e i tubi, potete approfittarne per pulire l'interno della griglia. Se questa operazione la effettuate all'inizio della stagione, rimuoverete qualsiasi sporco o detrito che si è depositato all'interno durante il periodo di non utilizzo. A fine stagione, invece, questo tipo di pulizia rimuoverà qualsiasi residuo di cottura che si è accumulato nel corso degli ultimi mesi.

Prima di pulire, suggeriamo di prendere un foglio di alluminio e coprire le valvole del gas in modo da prevenire la corrosione. Fatto ciò, munitevi di una spazzola per griglia a manico lungo e a filo rigido e strofinate la parte interna della griglia usando acqua calda e sapone. Un detergente per griglia può aiutarvi a pulire il grasso più difficile. Dopo aver rimosso tutto ciò, risciacquate la griglia in modo accurato e asciugatela con un asciugamani. Una volta che tutto sarà asciutto, potrete ricollegare sia il bruciatore che i tubi del gas.

Pulire la struttura esterna

Una volta che vi siete occupati della griglia, dovrete pulire la struttura esterna del barbecue, anche se questa non influisce sulla qualità di cottura. Mantenere il barbecue sporco, tuttavia, non è il massimo da un punto di vista estetico. In questo caso, il metodo di pulizia dipende dal materiale, ma nella stragrande maggioranza dei casi ottenete ottimi risultati usando acqua calda e sapone.

di [A cura di Tom's Hardware](#)