

DRITTE IN CUCINA

COME FARE LA GRIGLIATA PERFETTA: I 10 CONSIGLI DI MARCO SACCO

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 19 APRILE, 2019



FOTO PIXABAY

È un must del **lunedì di Pasquetta** e dei **ponti di primavera**: che sia per celebrare il 25 aprile o il primo maggio, non c'è pranzo all'aperto, pic nic o gita fuori porta senza **grigliata**. Un vero e proprio **rito conviviale** e interattivo che si rinnova ogni anno in campagna, nel giardino di casa o in terrazza, tra carbonella e barbecue.

Cuocere carni e verdure a fiamma viva, però, richiede una certa attenzione ai dettagli. Lo sa bene lo chef due stelle Michelin **Marco Sacco** del **Piccolo Lago** di Mergozzo, che ha trasformato la grigliata in una vera e propria esperienza di fine dining. Chi meglio di lui può dare suggerimenti in tema?

Ecco allora i suoi **10 consigli su come realizzare la grigliata perfetta**.

1. SCEGLIERE UN'OTTIMA GRIGLIA E DOTARSI DEGLI STRUMENTI GIUSTI

Sembra scontato, ma non lo è. Bisogna **scegliere il grill migliore, a seconda delle esigenze**: grande e spazioso per gruppi con più di dieci persone, da utilizzare in giardino, più piccolo e trasportabile per gite fuori porta. Procuratevi gli strumenti giusti: **pinze tecniche, tagliere con forchettone e coltello, guanti da BBQ** resistenti fino a 500°C e termometro per carne.

2. LEGNO O CARBONELLA? DIPENDE DAL TEMPO A DISPOSIZIONE

Scegliete il **legno se avete una giornata a disposizione**, ma anche tanta calma e pazienza. Optate invece per la **carbonella classica da BBQ, più rapida e facile da usare**, per una grigliata *last minute*. Le **fascine**, ossia la legna sottile, sono le migliori da usare secondo lo chef Marco Sacco: perfette per ottenere una **fiamma moderata**, capace di caramellare la carne in maniera non aggressiva.

3. REALIZZARE UNA MARINATURA SEMPLICE

Fondamentale per ammorbidire e insaporire la carne, la marinatura deve essere semplice: **pimento, chiodi di garofano, ginepro e olio extravergine d'oliva per esaltare il gusto**. Per prodotti specifici come il capocollo, invece, lo chef suggerisce una **marinatura di 24 ore** a base di olio extravergine d'oliva, salvia, rosmarino, 2 spicchi di aglio interi, pimento e pepe nero.



Credit: Adriano Mauri

4. SCEGLIERE CON CURA LA CARNE

L'ideale sono gli **spiedini di carne, a base di bacon, guanciale, carne di spalla, salsiccia e verdure**, che si preparano in 15 minuti. Tra i suggerimenti di Sacco c'è anche il **capocollo**, facile da preparare: al macellaio vanno chieste fette spesse 1 cm, poi bisogna lasciarle marinare per 24 ore, infine cuocerle lentamente sulla brace a 50°C circa, in modo che la cottura non risulti violenta. Lo stesso vale per le **costine, un must delle grigliate primaverili**.

5. AGGIUNGERE IL SALE SOLO A FINE COTTURA

Ebbene sì, all'eterno dilemma sul sale (prima, durante o dopo la cottura?), Sacco risponde che è **miglior aggiungerlo a cottura ultimata**: se viene salata prima, la carne rilascia molta acqua in fase di cottura, compromettendo il risultato.

6. PREVEDERE SEMPRE LE VERDURE E INSAPORIRLE AL MEGLIO

Non solo per l'amico vegetariano, ma anche come contorno, **le verdure sono immancabili durante le grigliate primaverili**. Il consiglio? Tagliate **cipollotti, zucchine, melanzane, carote e peperoni**, quindi lasciate marinare il tutto, sempre dalla sera prima, in **olio extravergine d'oliva, pepe e succo di limone**. Inoltre, cuocete le verdure dopo la carne, quando il calore sarà meno intenso. Per insaporire ulteriormente le verdure, poi, Sacco suggerisce di ripassarle nell'atingolo della **marinatura** e di salarle poco prima di servirle.



Credit: Adriano Mauri

7. SCEGLIERE LA MODALITÀ DI COTTURA

Si può cuocere **sulla griglia**, ma anche **dentro la brace**. Questa seconda opzione è perfetta per cuocere patate o cipolle e conferisce un gusto intenso e particolare alle verdure e non solo.

8. RENDERE LA GRIGLIATA UN'ESPERIENZA UNICA

Le grigliate sono **momenti di convivialità** che ci permettono di trascorrere del tempo in maniera spensierata, in compagnia di affetti e amici. Ecco perché vanno **organizzate al meglio**: rappresentano un'occasione per stare uniti e sentirsi più vicini. Il consiglio è di **assegnare a ciascuno un compito e di personalizzare gli ingredienti**, a seconda dei gusti.

9. CURARE LA MISE EN PLACE, SEPPUR SEMPLICE

È consentito mangiare con le mani durante una grigliata, si sa. Ma **curare la *mise en place*, per quanto semplice sia, non è un aspetto da trascurare**: che ci sia una tovaglia a quadri o meno, rispettate l'ambiente e utilizzate eventualmente posate semplici e comode.

10. IMMORTALARE LA GRIGLIATA PERFETTA IN UNO SCATTO

In epoca di condivisioni social, **immancabile uno scatto alla grigliata perfetta**: puntate su una presentazione curata, con un tagliere, la carne fumante, appena tolta dalla brace, e sale grosso. Se poi riuscite a postare anche il *making of*, tra griglia accesa, guantoni e forchettoni, ancora meglio. Buona grigliata!

Segui FineDiningLovers anche su Facebook

<https://www.finedininglovers.it/blog/consigli-cucina/grigliata-consigli/>