

Sfida a colpi di barbecue aromatizzate

Una sfida tra Italia e Stati Uniti a colpi di costole, hamburger, salsicce, arrosticini, brisket e pulled pork: è quella che si terrà al "BBQ&IPA", organizzata da Roma Food Porn con il supporto di Mozzico e Ponticello, dall'1 al 3 giugno al Parco Egeria di Roma. Qui, alcuni tra i migliori maestri del barbecue, metteranno a confronto due diversi modi di concepire la cottura della carne alla brace. Il barbecue made in Usa richiede una preparazione lenta e prolungata, definita appunto 'low and slow'; la griglia viene coperta, la brace è alimentata solo dal legno e la cottura non prevede l'utilizzo del calore diretto: è così che la carne acquista il caratteristico sapore affumicato. In questo modo 'nascono' le smoked ribs (costole di maiale) o il pulled pork, la spalla di maiale filacciata che sul barbecue diventa morbidissima. In Italia, invece, prevale 'grilling' con la brace fatta di carboni ardenti, più adatto alla preparazione di pancetta, salsicce e arrosticini. In questo caso i tempi di preparazione sono più brevi e la rosolatura avviene direttamente sulla fiamma viva. L'importante è rispettare i tempi di cottura che variano in base allo stile: una bistecca, che sulla griglia è pronta in 20 minuti, può cuocere anche per 10 ore se preparata attraverso l'affumicatura. Per ogni tipo di carne, poi, ci sono la marinatura e il condimento adatto. Il barbecue a stelle e strisce prevede una marinatura 'asciutta', prima della cottura, a base di spezie molto piccanti come il peperoncino o la paprika. Una volta pronta, la carne viene servita in abbinamento a salse e intingoli dai sapori forti ed ecchi come la senape, la salsa worcester o la nota salsa barbecue in versione piccante. Nella griglia all'italiana, invece, la marinatura è 'bagnata', ossia realizzata con pochissime spezie e con il vino. Il condimento migliore? Olio e sale grosso. Punti in comune tra il barbecue e il grilling? La birra artigianale, immancabile per accompagnare qualsiasi tipo di preparazione. Ecco perché nel corso di "BBQ&IPA" verrà celebrato uno degli stili brassicoli più gettonati del momento: le IPA, birre particolarmente luppolate con un'amaro deciso, che si abbinano all' perfezione con le carni alla brace.

BBQ&IPA

Parco Egeria

[Via dell'Almone 105, Roma](#)

Orari:

Venerdì 1 giugno: 18 // 01

Sabato 2 giugno: 12 // 01

Domenica 3 giugno: 12 // 00

[Read More](#)