

LA BIBBIA

STEVEN
RAICHLEN

DEL

BARBECUE



BUR
Rizzoli

STEVEN RAICHLEN

LA BIBBIA DEL BARBECUE



BUR
Rizzoli

**Ogni famiglia ha bisogno
di un patriarca.
Il nostro è stato mio nonno.**

.....

**Questo libro è dedicato
alla memoria di
Samuel Israel Raichlen.**

Proprietà letteraria riservata
Copyright © 1998, 2008 by Steven Raichlen
Interior photographs copyright © 2008 by Ben Fink
© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / BUR Rizzoli
Published by arrangement with Workman Publishing
Company, Inc., New York and The Italian Literary Agency.
First published in United States under the title:
Barbecue! Bible

Progetto grafico originale di Lisa Hollander
Fotografie di Ben Fink
Food Stylist: Jamie Kimm
Prop Stylist: Roy Finamore

Titolo originale dell'opera:
Barbecue! Bible

Traduzione dall'inglese: Studio Queens srl e Librofficina
Realizzazione editoriale: Librofficina

ISBN: 978-88-17-09526-6

Prima edizione BUR Varia giugno 2017

RINGRAZIAMENTI

La parte più gratificante dello scrivere un libro consiste nel ringraziare tutti coloro che lo hanno reso possibile. *La Bibbia del barbecue* ha coinvolto un cast proverbiale di migliaia di persone.

La prima fra tutte è mia moglie, Barbara, che mi ha portato in un posto in cui posso grigliare tutto l'anno (Miami), mi ha accompagnato in molti dei miei viaggi in giro per il mondo sulle tracce del barbecue, e li ha rivisitati con me nei frenetici tre anni di assaggi nel nostro cortile sul retro. Barb, sei la migliore.

Poi voglio ringraziare la mia infaticabile assistente, Nancy Loseke, e tutta la squadra e i dirigenti della Workman Publishing.

Peter Workman mi ha incoraggiato a espandere la mia piuttosto modesta idea originaria in un libro di proporzioni bibliche. Non esistono parole adeguate per dire grazie alla mia editor, Suzanne Rafer, la quale ha dovuto trasformare un manoscritto di oltre duemila pagine in un volume che stessee tra due copertine, lavorando con scrupolo, dedizione e verve instancabili per rispettare una deadline impossibile. È facile capire perché gli autori ucciderebbero per lavorare con lei.

Inoltre ringrazio Barbara Mateer (posso chiamarti "Occhio di falco"?), che si è occupata della revisione con l'abituale accuratezza e il solito buonumore; il creativo David Matt, il quale ha realizzato la vivace copertina della versione aggiornata; la prodigiosa Lisa Hollander, che ha curato la grafica degli interni coadiuvata da Carolyn Casey; l'eccezionale photo editor, Anne Kerman; l'infallibile fotografo Ben Fink, assisto dallo "stilista culinario" Jamie Kimm, e lo scenografo Roy Finamore; e Cathy Dorsey, la cui indicizzazione ha dato senso al tutto.

È sempre un piacere lavorare con gli addetti stampa della Workman, Ron Longe e Jen Pare Neugeboren, e l'in-

contenibile Susan Schwartzman. Grazie come sempre a Jenny Mandel, Pat Upton, Walter Weintz, David Schiller e tutti i miei colleghi alla Workman.

Un grazie speciale al Niman Ranch per aver generosamente contribuito con alcune delle migliori carni in circolazione. I loro tagli meravigliosi hanno permesso alle mie ricette di avere un aspetto delizioso, oltre a un sapore squisito. Ecco l'indirizzo per ordinare direttamente dal loro sito: www.nimanranch.com.

Sono poi stato assistito da una grande squadra di assaggiatori per le mie ricette, tra cui Elida Proenza e Roger Thrailkill. Boris Djokic mi ha dato un'idea del barbecue nei Balcani e mio cugino David Raichlen mi ha aiutato con le ricerche antropologiche. Mentre scrivevo questo libro, il mio figliastro è diventato uno chef e sua sorella una dietologa: entrambe cose davvero molto utili quando stai elaborando delle ricette per un libro di cucina di questa mole. Jake ha scambiato il suo coltello da sushi con le pinze da barbecue e si è immerso nel mondo dell'affumicatura e della brace. Betsy, insieme a suo marito, Gabriel Bethin, si è preoccupata che la mia nutrizione fosse corretta. Vorrei ringraziare i miei colleghi e gli altri autori di volumi di cucina – sia negli Stati Uniti che all'estero – per aver condiviso le loro vaste competenze (e i loro pezzi di carne preferiti): Burton Anderson, Najmieh Batmanglij, Giuliano Bugialli, Darra Goldstein, Jessica Harris, Madhur Jaffrey, Patsy Jamieson, Nancy Harmon Jenkins, Elizabeth Karmel, John Mariani, Joan Nathan, David Rosengarten, Nicole Routhier, Julie Sahni, Mimi Sheraton, Nina Simmonds, Anya Von Bremsen, Patricia Wells e Anne Willan.

Per questo progetto, inoltre, sono stato affiancato da un gruppo di grandi chef. L'elenco abbreviato include Rick Bayless, Alain Ducasse, George Germon, Vinod Kapoor, Johanne Killeen, Emeril Lagasse, Mark Miller, Mark

Militello, Stephan Pyles, Charlie Trotter e, ovviamente, Chris Schlesinger (il quale ha portato il grigliare nel XXI secolo). Don Hysko, di Peoples Woods, mi ha introdotto ai benefici della cottura alla griglia con legno naturale.

Ci tengo a ringraziare anche i miei amici alla Weber-Stephen Products Co., prima di tutto per aver condiviso le loro competenze con me, e poi per avermi fatto provare la “grigliata sottozero” a Palatine, Illinois, nel cuore dell’inverno: Jim Stephen, Mike Kempster Sr., Tom Wenke, Keith Wesol, Edna Schlosser e l’inimitabile Sherry Bale.

Un enorme grazie a tre amici speciali: Kathleen Cornelia, Katherine Kenny e in ultimo a Milton Eber.

Nel corso delle ricerche per questo libro, ho ricevuto l’aiuto di centinaia di operatori del turismo e maghi del barbecue, negli Stati Uniti e fuori. Non c’è lo spazio per ringraziare tutte le persone che mi hanno aiutato, ma vorrei includerne il maggior numero possibile.

Argentina: Eduardo Piva, Enrique Capozzolo e Gloria Pacheca dell’Ente Nazionale del Turismo Argentino.

Australia: Peter Hackworth del ristorante Chili Queens and New York Latin di Brisbane.

Azerbaijan: Peter Richards dello Hyatt Regency Baku.

Brasile: Sara Widness di Kaufman Widness Communications; Marius Fontena della Churrascaria Marius; Yara Castro Roberts e Belita Castro.

Cina/Hong Kong: Trina Dingler Ebert di Aman Resorts di Hong Kong; Angela Herndon di Lou Hammond & Associates; Margaret Sheriden, ex collaboratrice del South China Morning Post.

Corea: Sang-hoon Rah, Sean Nelan e Peter Jang dell’Organizzazione Nazionale Coreana del Turismo; Mr. Park di Samwon Garden.

Curaçao: Traci La Rosa e Mark Walsh di Peter Martin Associates, Inc.; l’Ente del Turismo di Curaçao.

Francia: Marion Fourestier e Robin Massee dell’Ente Nazionale del Turismo Francese.

Georgia: Betsy Haskell del Betsy’s Hotel di Tbilisi.

Giamaica: Patricia Hannan e Jackie Murray dell’Ente del Turismo Giamaicano; Winston Stoner di Busha Browne’s Company, Ltd.

Giappone: Eriko Kawaguchi, M. B. Maslowski, Osamu Akiyama e Nobuko Misawa dell’Organizzazione Nazionale Giapponese per il Turismo; Lucy Seligman, redattrice del Gochiso-sama.

India: T. Balakrishnan, Y. K. Jain, Seema Schahi dell’Ente Nazionale del Turismo Indiano; lo chef Manjit S. Gill di Welcomgroup; gli chef Nakkul Anand, Geeta Kranhke, Shishir Baijal, Gev Desai, e J. P. Singh del Maurya Sheraton Hotel & Towers di New Delhi; gli chef Mohamed Farooq e Amitabh Devendra del Mughal Sheraton di Agra; gli chef Manu Mehta e Nisar Waris del Rajputana Palace Sheraton di Jaipur.

Indie Occidentali Francesi: Myron Clement e Joe Petrocik di Clement-Petrocik Co.; l’Ente del Turismo delle Indie Occidentali Francesi; l’amico Eric Troncani del Carl Gustaf Hotel.

Indonesia: Fauzi Bowo, Madi Chusnun e Yuni Syafril dell’Ente Indonesiano per la Promozione del Turismo; William W. Wongso di William F & B Management Co. di Giacarta.

Israele: Don Weitz dell’Ente Nazionale del Turismo Israeliano; Ehud Yonay di Greater Galilee Gourmet, Inc.

Italia: Juliet Cruz della Commissione Italiana per il Commercio Estero; Maria e Angelo Leocastre di Villa Roncalli di Foligno.

Macao: Eric L. Chen dell’Ente Nazionale del Turismo di Macao.

Malesia: Azizah Aziz dell’Ente del Turismo Malese.

Morocco: Pamela Windo, amica e guida d’eccezione.

Messico: Lori Jones e Patricia Echenique dell’Ente del Turismo Messicano; Tom Fisher e Alina Gambor di Burson Marsteller; Jesus Arroyo Bergeyre degli Arroyo Restaurants.

Monaco: Emmanuelle Perrier dell’Ufficio del Turismo di Monaco.

Singapore: Mak Ying Kwan e Faizah Hanim Ahmad dell’Ente di Promozione Turistica di Singapore.

Spagna: Alejandro Gomez Marco e Maria Luisa Albarac dell’Ente del Turismo Spagnolo; Ana Rodriguez dell’Hotel Ritz di Madrid.

Stati Uniti: Karen Adler di Pig Out Publications, Inc.; Judith Fertig, Danny Edwards di Little Jake’s Eat It and Beat It e Lindsey Shannon di BB’s Lawnside di Kansas City; Mike Alexander e Mike DeMaster del Sonny Bryan’s di Dallas; Roy e Jane Barber e Barry Maxwell di Memphis in May International Festival, Inc.

Sudafrica: Heather Kowadla e Laura Morrill di Lou Hammond & Associates; Christina Martin della Christina

Martin School of Food & Wine di KuaZulu, Natal; Alicia Wilkinson della Silwood Kitchen Cookery School di Capetown.

Thailandia: Kim Vacher-Ta dell'Ente del Turismo Thailandese; Phenkhae Chattanont dell'Oriental Bangkok Hotel; Ann Laschever di Lou Hammond and Associates.

Trinidad: Michael De Peaza, Nancy Pierre e Tony Poyer dell'Ufficio per lo Sviluppo Turistico di Trinidad.

Turchia: Murat Barlas e Ayfer Unsal; Mustafa Siyahhan dell'Ufficio del Turismo Turco di Washington, D.C.; Mehmet Dogan dell'Ufficio del Turismo di Gaziantep.

Uruguay: Alexis Parodi del Ministero del Turismo dell'Uruguay.

Vietnam: Trai Thi Duong di Truc Orient Express e Binh Van Duong di Le Truc.

Infine, voglio esprimere un sincero ringraziamento a tutti i maghi del barbecue, alcuni dei quali sono ricordati per nome nelle pagine del libro, per avere messo a mia disposizione la loro professionalità, le loro conoscenze, il tempo, il cibo e la passione per questo tipo di cucina. I maghi del barbecue hanno fama di essere gelosi dei propri segreti culinari ma, ovunque sia andato, ho sempre trovato in loro delle persone straordinarie, che mi hanno accolto con il cuore e non hanno esitato a farmi entrare nella loro cucina. Li ringrazio infinitamente per i memorabili momenti che ho trascorso con loro sulla strada del barbecue.

SOMMARIO

Prefazione alla nuova edizione:	
Grigliare ancora più alla grande.	XII
Introduzione:	
Tre anni sulla strada del barbecue.	XIII

CAPITOLO 1

LE BASI PER GRIGLIARE: RISPOSTE ALLE DOMANDE PIÙ FREQUENTI

PAGINA 1

Tutto quanto occorre sapere per cucinare al barbecue e alla griglia come i veri professionisti. Le diverse tecniche di cottura: diretta e indiretta, cottura nel "pit" e cottura senza griglia. Come scegliere il barbecue e gli accessori utili e indispensabili, come accenderlo e farlo funzionare; infine, come curarne la manutenzione.

Procedimento per grigliare.	1
Le griglie.	6
I combustibili.	11
Preparare la griglia.	15
Grigliare con la carbonella.	17
Cucinare con il gas.	23
Cibi salati.	24
Affumicare.	24
Grigliare al chiuso.	27
Grigliare all'aperto, su un falò.	27
Manutenzione e pulizia del barbecue.	28
Attrezzarsi.	31
Alimenti.	32
Per controllare la cottura.	32
Manzo.	34
Maiale.	39
Selvaggina e carni esotiche.	42
Hamburger e salsicce.	42
Pollo.	43
Pesce.	45
Verdure sulla griglia.	47

Verdure.	48
Quelle strane sfere.	48
Salse e condimenti.	49
Ormai sapete affumicare.	51

CAPITOLO 2

BEVANDE

PAGINA 55

Cucinare alla griglia mette una sete ardente. I maghi del barbecue sanno che esistono molti modi per placarla, oltre alla consueta lattina di birra. Questo capitolo propone una serie di bevande rinfrescanti, alcoliche e non, adatte per accompagnare ogni tipo di grigliata.

Alcolici.	56
Analcolici.	63
Grigliare all'afghana.	66

CAPITOLO 3

STUZZICHINI E ANTIPASTI

PAGINA 69

Ricette gustose di tanti piccoli piatti con cui inaugurare la grigliata: Cosce di pollo al cartoccio, Ali di pollo con glassa al miele, Mousse di gamberi su canna da zucchero o, perché no, Zuppa di mais alla griglia. Piatti sapori e appaganti, che possono anche sostituire la portata principale.

Grigliare alla vietnamita.	74
Caccia... alle lumache alla griglia.	84



CAPITOLO 4

INSALATE

PAGINA 95

Le insalate svolgono un duplice ruolo. Alcune, come la Caponata di verdure alla griglia e l'Insalata di maiale alla griglia con condimento agrodolce, sono dei veri e propri piatti principali. Altre sono appetitosi contorni che completano i piatti grigliati. In questo capitolo, trovate molte proposte di entrambi i tipi.

Alla griglia	96
Tre diversi modi di grigliare alla thailandese.	100
Senza barbecue.	110

CAPITOLO 5

PANE

PAGINA 125

Dagli irresistibili "Soldatini" di pane grigliato all'aglio alle Bruschette catalane e al Pane tandoori, tanti suggerimenti per rendere ancor più appetitoso e fragrante questo alimento base della tavola.

CAPITOLO 6

MANZO

PAGINA 135

Punta di petto alla texana e Arrosto farcito alla brasiliana, Bistecca alla fiorentina, Shish kebab bengalesi e Rotolo di manzo ripieno: queste e molte altre ricette che dimostrano quanto sia perfetto l'accordo fra la carne di manzo e il barbecue.

Alla ricerca della migliore bistecca toscana.	148
Matambre: "l'ammazzafame" del Sud America.	152
Radici argentine	153
Grigliare all'argentina.	154
Gli hawkers' center.	162

CAPITOLO 7

MAIALE

PAGINA 173

Molti lo giudicano la carne migliore da cucinare alla griglia. Provate il tenerissimo Maiale sbriciolato

PAGINA 194



del North Carolina o il piccante Jerk Pork giamaicano, gli Spiedini con condimento moresco, le Costolette dolci e agliate o il gustoso Carré di maiale alla Memphis.

Jerk: il barbecue giamaicano	184
------------------------------------	-----

CAPITOLO 8

AGNELLO

PAGINA 199

Le ricette sono numerose perché l'agnello grigliato è un piatto che si gusta in ogni parte del mondo. Provatelo l'Agnello alla marocchina o quello alla messicana, ma non perdetevi i veri kebab turchi!

Il barbacoa tradizionale.	200
Grigliare alla marocchina.	216

CAPITOLO 9

CARNE MACINATA,
HAMBURGER
E SALSICCE

PAGINA 223

Dai classici Hamburger americani ai Saté della volpe volante indonesiani, e poi i Kebab delle oasi del Medio Oriente e gli Shish kebab del Karim: l'elenco può con-

tinuare a lungo, a testimonianza di quanto il gusto per la carne macinata sia diffuso nel mondo.

Da Amburgo all'America: breve storia dell'hamburger	225
Kofta, lyulya e seekh kebab.	243
Grigliare alla turca	244

CAPITOLO 10

POLLAME

PAGINA 255

Carne magra che si presta alla preparazione di piatti molto vari e tutti deliziosi, il pollo è il protagonista di questo capitolo, dove trovate, fra le molte, la ricetta del classico Pollo tandoori, del Pollo alla bucaniera e dello Yakitori, ma anche gustosi piatti di tacchino, galletti, quaglie e anatra.

Lo splendido ristorante Karim	274
Il Mercado del Puerto di Montevideo	278
Grigliare alla moda di Macao	296

CAPITOLO 11

PESCE

PAGINA 303

Il pesce fresco alla griglia è una delle delizie più invitanti che la tavola possa offrire. Provate il Branzino flambé al finocchio, le Sardine grigliate alla portoghese, la Grigliata di pesce alla moda di Essaouira e tutti i piatti appetitosi che questo capitolo vi propone.

Il paradosso francese.	310
Il migliore ristorante di pesce di tutta l'Indonesia	315
Qualche consiglio per lo "shark and bake".	323

CAPITOLO 12

CROSTACEI E MOLLUSCHI

PAGINA 353

Astice alla griglia con burro al basilico, Ostriche alla griglia con panna al rafano e tante ricette per griglia-

PAGINA 367



re scampi, gamberi, vongole e cozze, quante bastano per tenere il fuoco acceso per settimane!

Grigliare alla brasiliana	365
---------------------------------	-----

CAPITOLO 13

PIATTI VEGETARIANI

PAGINA 381

Come dimostrano le ricette di questo capitolo, il barbecue non manca di risorse per soddisfare anche chi non consuma carne. Dalla pizza agli spiedini vegetariani, vi è un'ampia scelta di portate principali, rigorosamente prive di questo ingrediente, ma ricchissime di sapore.

Grigliare all'indiana	383
-----------------------------	-----

CAPITOLO 14

VERDURE

PAGINA 395

La cottura alla griglia è uno dei modi migliori per esaltare il sapore degli ortaggi. Se ne volete una dimostrazione, provate gli Spiedini di verdure alla georgiana, il Cavolfiore tandoori, le Melanzane grigliate all'argentina e le splendide Patate dolci alla griglia con salsa di sesamo.

Grigliare alla giapponese	412
---------------------------------	-----

CAPITOLO 15

RISO, FAGIOLI
E ALTRO

PAGINA 423

In tutte le grandi tradizioni culinarie, i piatti cucinati a fuoco vivo sono accompagnati con cereali e legumi cucinati in modo saporito. Scoprite tanti modi per preparare il riso, per esempio il Riso al vapore alla persiana, ma non dimenticate di provare anche lo Yorkshire pudding al barbecue.

Un giorno con Najmieh Batmanglij:
grigliare alla persiana. 426

CAPITOLO 16

CONDIMENTI:
SOTTACETI,
PICCOLE VERDURE, SALSE

PAGINA 441

Tanti piccoli accompagnamenti sfiziosi, appartenenti alle tradizioni culinarie più diverse, completano in tavola i piatti cucinati alla griglia, per aggiungere note di sapore ma anche di colore e rendere più vivace il pasto.

A proposito di saté:
grigliare all'indonesiana. 450

CAPITOLO 17

SALSE

PAGINA 463

I grandi maghi del barbecue sono giudicati sulla base delle salse che sanno portare in tavola. Ne conoscerete molte in questa ampia rassegna, dalla tradizionale Salsa base per barbecue all'innovativa Salsa di prugne allo zenzero, dal Romesco spagnolo alla Salsa thai di arachidi. Provate anche la piccante salsa Piri-piri portoghese e tante altre ricette, fra le quali scoprirete quella più indicata per accompagnare i vostri piatti.

I quattro stili del barbecue americano 468

CAPITOLO 18

COMPOSTI AROMATICI

PAGINA 489

Misto di Memphis ed Erbe di Provenza, Misto tunisino e Sale al sesamo coreano, e poi il classico garam masala, tante marinate e sei varietà di burro aromatizzato: tanti piccoli segreti per dare a ogni grigliata la giusta nota di sapore e farne un piatto dal gusto indimenticabile.

Il Mercado di Oaxaca:
grigliare alla messicana 500

CAPITOLO 19

DESSERT

PAGINA 511

La grigliata non può essere completa se non si conclude con un grande dessert. Qui trovate le proposte più in sintonia con il tema del fuoco vivo: Crema catalana e Crème brûlée da caramellare con la fiamma, Banana split e Mele al barbecue, ma anche dei gustosi gelati per rinfrescare il palato al termine del pasto.

Il barbecue nella Terra della calma del mattino:
grigliare alla coreana 520



PAGINA 512

Unità di misura equivalenti. 525

Glossario degli ingredienti speciali. 526

Indice. 531