



Enjoy!

Autunno/Inverno 2014

OPEN FLAVOUR

AVVENTURE GUSTOSE nelle Ardenne belghe



No-knead bread, il pane che non si impasta

Per chi vuole cimentarsi nella preparazione del pane fatto in casa senza "mettere le mani in pasta", il miglior alleato è il tempo!

Continua a pagina 3

Limburgo settentrionale: piaceri artigianali

Alla scoperta dei migliori prodotti locali del Limburgo settentrionale, nei Paesi Bassi, con lo chef stellato René Brienen, che ci presenta i suoi fornitori di fiducia.

Continua a pagina 8

Esplorando le Ardenne belghe

Le Ardenne belghe sono un territorio ricco da molti punti di vista, scenario perfetto per un'avventura culinaria all'insegna della cottura con il Big Green Egg.

Continua a pagina 11

Tutto il sapore delle verdure di stagione

Zucca, funghi, pere (cotte), bietole, portulaca, cavolo e verdure a radice: l'autunno e l'inverno hanno molto da offrire in termini di gusto!

Continua a pagina 14

Ricette per tutti i giorni

Dopo una faticosa giornata lavorativa, non c'è niente di meglio di una buona cena. Ecco qualche ricetta rapida e semplice, per viziarsi con il proprio Big Green Egg®.

Continua a pagina 18

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Per Big Green Egg l’innovazione è una priorità assoluta, come dimostrato lo scorso anno dal lancio, tra gli altri, dei nostri bellissimi tavoli fatti a mano Royal Mahogany Tables e dell’eccezionale modello XXLarge, oltre all’attesa per MiniMax, un modello compatto che a partire dal prossimo anno permetterà di cucinare piatti deliziosi in stile Big Green Egg per tutta la famiglia, a casa o in vacanza. Tutti i nostri prodotti si caratterizzano per l’inconfondibile nota di sapore generata dal materiale ceramico sviluppato dalla NASA e dalle irradiazioni di calore che esso trasmette agli ingredienti, indipendentemente dalla tecnica di cottura impiegata. Inoltre, questo tipo di cottura permette di cucinare le pietanze lentamente, con molteplici vantaggi per la salute, visto che l’aggiunta di grassi diventa superflua, gli ingredienti preservano meglio le loro proprietà nutrizionali e la carne non si brucia.

Anche in questa edizione, Enjoy! propone diversi spunti da cui prendere ispirazione. Allo scopo di stimolare tutti i sensi, questo nuovo numero illustra un mix eterogeneo di ricette saporite e ci presenta uno chef rinomato, che ci fa da guida tra le bellezze delle sue Ardenne, in Belgio, e i prodotti tipici della regione. Usando al meglio i prodotti di stagione di qualità, gusteremo quanto di meglio la natura ha da offrire, perché solo con gli ingredienti migliori è possibile raggiungere un risultato ottimale. In questo naturalmente il Big Green Egg gioca una parte importante perché, come ben sanno tutti gli appassionati di cucina, la scelta di ingredienti, materiali e attrezzature in grado di valorizzare ogni sapore è fondamentale.

In questa edizione proporremo anche una selezione di piatti autunnali e invernali, per poter continuare a sfruttare le doti dell’EGG® anche nella stagione fredda, senza rinunce in termini di gusto. Nel prossimo numero, disponibile presso il vostro rivenditore da metà aprile 2015, ci concentreremo invece sui sapori primaverili ed estivi. A chi non riesce a pazientare fino al prossimo anno, consigliamo una visita al nostro sito web biggreenegg.eu, completamente rinnovato, per sfogliare le edizioni precedenti di Enjoy!, ma anche scoprire molte altre ricette e deliziosi menù preparabili con il Big Green Egg. Buona lettura, anzi: “Enjoy!”

Big Green Egg Europe

Indice ricette

Pagina 5

- Pane multocereale senza impasto

Pagina 9

- Costata di manzo con coda di bue e carote

Pagina 12

- Panini con uovo alla coque
- Rillettes di trota affumicata

Pagina 13

- Zuppa ai cavoletti di Bruxelles con prosciutto delle Ardenne e castagne
- Cinghiale arrosto con sedano rapa e salsa di torta allo zenzero

Pagina 14

- Involtini di bietola con salsa di barbabietole arrosto
- Zucca arrosto con noci e groviera

Pagina 15

- Cavolo verde ripieno di funghi steccherini
- Pere bollite
- Cavolo rosso fritto con uva sultanina

Pagina 17

- Spiedini invernali alle verdure con pesto di portulaca
- Crauti con mele e patate arrosto

Pagina 18

- Spaghetti con le cozze
- Fish burger
- Zuppa di sedano rapa
- Manzo alla Stroganoff

Impronta

Enjoy! è edito da
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18,
2678 LH De Lier, Paesi Bassi
E-mail: info@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Caporedattore Inge van der Helm

Ricette Glenn e Kris Vanderpe
(Atelier833, centro di formazione nazionale Big Green Egg), René Brienens, Jan Bronswijk, Coen van Dijk, Leonard Elenbaas, Michel Lambermon e Arjen Rector

Concept e realizzazione Creative Skills

Fotografia Creative Skills

Con un ringraziamento speciale a
Yvonne Coolen e Hans van Montfort

Distribuzione
Big Green Egg Europe BV

La copia degli articoli di Enjoy! è permessa solo in presenza dell’approvazione scritta di Big Green Egg Europe BV. Questa pubblicazione è stata realizzata con il massimo della cura, tuttavia l’editore e gli autori declinano ogni responsabilità per eventuali danni riconducibili alle informazioni contenute nel testo.

© 2014 Big Green Egg Europe BV
Enjoy! Autunno/Inverno 2014

ANTEPRIMA:

Big Green Egg MiniMax™

Con il nuovo anno, avremo il piacere di presentare MiniMax, un Big Green Egg caratterizzato da piccole dimensioni ed enormi potenzialità. Con un’altezza di 49,5 cm, pari a quella del modello Mini, MiniMax è un dispositivo molto compatto. La griglia tuttavia può contare su un diametro di 33 cm, come quella della versione Small, permettendo di cucinare simultaneamente diverse pietanze.

Dopo un lungo periodo di elaborazione, perfezionamento e test, MiniMax attualmente è in fase di valutazione da parte di molti chef di fama mondiale, che stanno sottoponendo il nuovo arrivato di casa Big Green Egg a un uso professionale intensivo, con risultati estremamente soddisfacenti.

Le prestazioni, la qualità e i risultati (in termini di gusto), all’altezza della fama del nostro prestigioso marchio, si uniscono alla praticità delle piccole dimensioni, con una superficie di cottura comunque relativamente ampia: 854 cm². Nelle cucine dei ristoranti più famosi, MiniMax non ha faticato a farsi strada tra gli altri utensili, e gli chef lodano spesso la leggerezza del dispositivo (solo 28,5 kg), che lo rende particolarmente indicato per i servizi di catering. Grazie a questi vantaggi, MiniMax è un modello adatto a tutte le esigenze, dall’impiego professionale in hotel, ristoranti e catering a quello domestico quotidiano. È l’ideale da posizionare sul tavolo e usare a casa propria, ma anche in caso di picnic, gite in barca o campeggio non c’è niente di più semplice che

portarlo con sé. La capacità consente di cucinare per tutta la famiglia, scegliendo tra sperimentazioni raffinate o grigliate genuine all’insegna della convivialità.

E non è tutto: MiniMax presenta un ulteriore vantaggio, ossia la compatibilità con tutti gli accessori disponibili per il modello Small. La base convEGGtor™ amplia ulteriormente le opzioni di cottura, permettendo di usare l’EGG come un vero e proprio forno, mentre la griglia in ghisa Cast Iron Grid è un accessorio molto utile per gli amanti della carne. MiniMax sarà disponibile a partire dall’inizio del 2015.



Per maggiori informazioni su MiniMax, rivolgersi al proprio rivenditore di riferimento o consultare il sito biggreenegg.eu



TUTTA LA FRAGRANZA DEL BIG GREEN EGG No-knead bread, il pane che non si impasta



In quasi tutte le istruzioni per preparare il pane viene messa in risalto l'importanza di un impasto ottimale. Se l'impasto non viene lavorato bene, infatti, la ricetta è destinata a fallire perché, a detta di molti autori, non lieviterà abbastanza e genererà pagnotte troppo dense e difficili da digerire. Ma in questo rivoluzionario pane senza impasto l'ingrediente principale è il tempo...

Hans van Montfort, medico, e Yvonne Coolen, terapeuta della Gestalt e awareness trainer del Centrum voor Integrale Gezondheidszorg [centro per la salute integrale], sono venuti a conoscenza di questa invenzione di origine americana qualche anno fa, grazie a un articolo di giornale. Quel che li ha colpiti non era tanto il fatto che la miscela non dovesse essere impastata, ma il processo chimico che questa genera, straordinariamente salutare.

Ma qual è la differenza rispetto al procedimento tradizionale? Cosa rende questo pane tanto sano, e come è possibile che non serva impastare?

Il processo di fermentazione lento
“Ciò che rende interessante e salutare questa ricetta è il lento processo di fermentazione che precede la cottura”, spiega Hans. “Tutti i cereali e i semi contengono acido fitico, una sostanza naturale prodotta dalle piante come repellente per gli insetti. Tuttavia l'acido fitico ostacola l'assorbimento di molte sostanze nutritive, come zinco, magnesio, calcio, vitamina C e vitamina D, oltre a svariati oligoelementi, determinando potenziali carenze nutrizionali. Non appena l'impasto comincia a fermentare, l'enzima fitasi, un'altra sostanza naturale contenuta nei cereali, comincia a lavorare, degradando l'acido fitico

con un processo che richiede molto tempo. Ecco perché la preparazione del pane senza impasto necessita di molte ore, al contrario di quello fatto con il lievito tradizionale”.

Aggiunge Yvonne: “Fino a circa 60 anni fa, il pane che mangiavamo ogni giorno era fatto con il lievito madre, mentre quello di lievito di birra era un lusso che ci si concedeva solo la domenica e in vacanza. Anche il lievito madre ha una fermentazione lenta”.





Un pane più digeribile

“Dal punto di vista commerciale, l’uso del lievito di birra è la scelta più logica, dal momento che il processo è più rapido e quindi ha costi più limitati. Inoltre, il pane prodotto con il lievito di birra incontra gusti più ampi, mentre il pane fatto con il lievito madre e il no-knead bread hanno un sapore più marcato. Noi non consumiamo molto pane, ma quando ne mangiamo di solito scegliamo pane di farro o pane senza impasto fatto nel Big Green Egg. La preparazione però è molto lunga, quindi spesso ce lo concediamo solo nel fine settimana”, spiega Yvonne. “Un altro vantaggio del processo di fermentazione lenta è che genera enzimi in grado di degradare le proteine, agevolando la digestione. L’unione di tutti questi aspetti crea un pane straordinariamente sano”, conclude Hans. “La scelta di cuocere il pane nel Big Green Egg è venuta naturale. Il carbone vegetale conferisce al pane un sapore completamente diverso rispetto alla cottura in forno, e anche il calore, l’atmosfera e l’umidità all’interno del Big Green Egg sono del tutto peculiari. In genere il tasso di umidità nei forni elettrici è troppo basso”.

Al bando le miscele pronte

“In linea con la ricetta originale sviluppata dal fornaio Jim Lahey, usiamo solo 1 g di lievito ogni 430 g di farina. A volte aggiungiamo alla miscela anche semi e frutta secca, ma visto che contengono anch’essi acido fitico in superficie, prima li immergiamo in acqua per alcune ore, in modo da rimuovere questa sostanza. Inoltre, usiamo sempre farina pura, e mai miscele pronte, perché molte contengono altri ingredienti, come uova in polvere, lievito

di birra, grassi, latte in polvere e L-cisteina, un agente, quest’ultimo, derivato dai capelli che agevola la panificazione. A differenza di quanto previsto dalla ricetta originale, non cuociamo il pane in una padella sul Big Green Egg, ma adagiamo l’impasto direttamente sul piano Flat Baking Stone sotto una ciotola resistente al calore, a una temperatura di 260°C. Dopo mezz’ora rimuoviamo la ciotola e cuociamo il pane per altri 20 minuti a 200°C, un accorgimento che rende la pagnotta più piatta, ma che, grazie al contatto diretto con il Flat Baking Stone, conferisce al pane morbidezza e fragranza.”

L’arte dello “slow cooking”

Questo significa che il pane senza impasto diventerà presto un prodotto più popolare? “Di certo ha tutte le carte in regola per diffondersi”, conferma Yvonne. “Per fortuna sempre più persone iniziano a prestare attenzione alla loro alimentazione e a come migliorare il loro stato di salute. Al di là dei valori nutrizionali, anche il concetto stesso del tempo è molto importante in questo processo. Nel nostro centro, abbiamo notato che oggi la gente è disposta a dedicare più tempo ai pasti quotidiani rispetto al passato. Ma questo richiede un cambiamento nell’organizzazione della giornata. Preparare e cuocere il pane non è un problema, lo scoglio è più che altro il tempo necessario



prima di poterlo gustare, anche se ovviamente si possono fare altre cose nel frattempo. In pratica è una forma di ‘slow cooking’. Inoltre, il pane senza impasto ha un profumo e un sapore deliziosi, che lo rendono una portata ideale per una cena tra amici, magari con un filo di olio d’oliva: gli ospiti non sapranno resistere!”

Il fornaio e lo chef

Il pane senza impasto è ideale per tutti coloro che amano uno stile di vita sano, oltre ad essere molto buono. Tuttavia, molti si chiederanno come è possibile preparare un pane gustoso e salutare senza lavorare per niente l’impasto. Il fornaio Jan Bronswijk del panificio Bronswijk BuytenDelft e lo chef Leonard Elenbaas del ristorante Pure Passie hanno voluto capire più a fondo. “All’inizio ero piuttosto scettico”, ammette Jan. “Il glutine viene attivato dall’aggiunta dei liquidi, che generano una reazione grazie alla quale le molecole si uniscono in filamenti in grado di intrappolare l’aria. Questi filamenti sono lo scheletro flessibile del pane. È così che l’impasto cresce e si struttura. Impastando con le mani il processo viene accelerato, ma – se si concede il tempo necessario – il glutine contenuto nel pane produce lo stesso risultato”.

Una crosta croccante

“Dopo aver unito gli ingredienti, si può mettere la miscela in una ciotola o in un secchio. È fondamentale coprirla per evitare che si secchi. A questo punto è il tempo a intervenire, e la miscela fermenta e lievita. Per ottenere un risultato migliore, la ciotola o il secchio devono stare su un piano in legno, e non sul lavello, che è troppo freddo. Se si desidera cuocere più pagnotte, bisogna fare

un singolo impasto iniziale per la fase di lievitazione, e poi tagliarlo in più parti e lasciarle lievitare per altre due ore”, spiega Leonard. “La miscela del no-knead bread risulta più umida di quella tradizionale e ha quindi bisogno di un supporto. Noi usiamo una casseruola in ghisa, che trattiene bene il calore anche quando ci si versa l’impasto freddo”, ribadisce lo chef. “Inoltre è importante coprire la padella all’inizio della cottura, altrimenti il calore farebbe evaporare l’acqua immediatamente, provocando la formazione di una crosta che impedirebbe la lievitazione, lacerando le pagnotte o addirittura facendole bruciare. Le panetterie commerciali usano il vapore per ovviare a questo problema”, aggiunge Jan. “Il lievito di birra presente nell’impasto ha bisogno di tempo per fare il suo lavoro. Grazie al calore del Big Green Egg, il lievito lavora meglio e fa lievitare le pagnotte come nel forno. A un certo punto il lievito si esaurisce e viene raggiunto il volume finale. Togliamo il coperchio alla casseruola solo quando il pane ha preso forma e vogliamo che si crei una bella crosta croccante”.

I segreti degli esperti

“In ogni caso, una bella crosta non è sinonimo di un buon pane. Se non è cotto a dovere, infatti, tenderà ad afflosciarsi. I filamenti di glutine possono trattenere l’aria, ma la struttura del pane si concretizza solo quando l’amido si consolida. Questo però avviene quando il nucleo ha raggiunto una determinata temperatura. La temperatura di cottura del pane e il tempo di cottura con o senza coperchio sono ottime linee guida, utili anche per accertarsi che, una volta pronto, il pane abbia una crosta del giusto colore. I tempi e le temperature

di cottura ovviamente devono essere aggiustati in base alle dimensioni delle pagnotte da cuocere: in una pagnotta grossa e pesante, serve più tempo affinché il nucleo raggiunga la temperatura giusta”. Aggiunge Leonard: “Per verificare se il pane è cotto oppure no, occorre toglierlo con cura dalla casseruola e picchiettare il fondo. Deve suonare vuoto, altrimenti la pagnotta è ancora troppo umida. Se la cottura non è completa, basta rimettere il pane nel forno”.



Via libera alla fantasia

“La cosa più bella di questa ricetta è che le varianti sono davvero infinite”, aggiunge Leonard. “Ad esempio, si può sostituire la miscela di sei cereali con farina bianca, farina di grano o farina di farro, mantenendo invariati gli altri ingredienti”. Aggiunge Jan: “Inoltre, si tratta di una ricetta ideale per il Big Green Egg. Basta preparare la pasta un giorno prima, lasciarla riposare fino al giorno successivo e poi... sorseggiare un drink mentre il pane cuoce. Il risultato? Pagnotte deliziose e croccanti, direttamente dal Big Green Egg, per iniziare la cena nel modo ideale!”



Pane multicereale senza impasto

%	Ingredienti	Quantità
100	miscela di 6 cereali	850 g
1,8	sale	15 g
0,8	lievito in polvere	7 g
78	acqua	663 g
	<i>totale</i>	<i>1.535 g</i>

- Utensili necessari:
- Base convEGGtor
 - Pietra Flat Baking Stone
 - Casseruola in ghisa Cast Iron Dutch Oven

1. Unire gli ingredienti mischiandoli con un cucchiaino. Lasciar riposare in una ciotola coperta con la pellicola, a temperatura ambiente per 16 ore.
2. Cospargere con abbondante farina il piano di lavoro, versarvi l'impasto e piegarlo su sé stesso da entrambi i lati per più volte, lasciando la piega su un lato. Continuare fino a creare una palla.
3. Cospargere la ciotola di farina e riposizionarvi la palla di pasta, con la piega verso l'alto. Lasciar lievitare (coprendo con la pellicola) per altre due ore.
4. Scaldare il Big Green Egg con la base convEGGtor, la griglia e il Flat Baking Stone in posizione fino a 220°C. Pre-scaldare il Cast Iron Dutch

Oven nell'EGG. Ungere leggermente con poco olio e riversare l'impasto nel Cast Iron Dutch Oven con un solo movimento. Cuocere il pane tenendo il coperchio del Cast Iron Dutch Oven per la prima mezz'ora, e poi senza coperchio per ulteriori 20 minuti.



Il Dutch Oven multifunzione

Il Dutch Oven è un tipo di casseruola in ghisa in uso come strumento di cottura da molti secoli. Nel tempo è stata sviluppata una versione con supporti che permettono di posizionare la casseruola su uno strato di carboni ardenti, per cucinare sfruttando questo tipo di calore. Anche i coperchi sono stati dotati di bordi rialzati, in modo da poter disporre uno strato di carbonella anche su di essi. La ghisa, nota per la sua capacità di trattenere il calore, garantisce una diffusione termica perfetta. Tuttavia non è semplice determinare la temperatura esatta all'interno di questo tipo di Dutch Oven: si può solo ipotizzarla in base alla quantità di carbone ardente sotto e sopra la casseruola.



L'uso congiunto del Cast Iron Dutch Oven di Big Green Egg e dell'EGG costituisce una combinazione ideale. Posizionando la casseruola sulla griglia e chiudendo il coperchio dell'EGG, la ghisa raggiunge la stessa temperatura dell'interno del dispositivo, con la possibilità di regolarla con precisione. In questo modo è possibile usare questo fantastico strumento per molteplici scopi. Ovviamente è perfetto per stufare gli ingredienti, e poiché la ghisa rimane molto calda dopo aver raggiunto la temperatura desiderata e può sopportare temperature elevate, con la carne e il pesce si ottengono risultati eccellenti. Queste proprietà rendono il Cast Iron Dutch Oven un'ottima scelta anche per far saltare gli ingredienti. Inoltre è ideale per cucinare gustose zuppe o minestre, per sbollentare le verdure, per arrostitire il pollo o le patate, così come vari molluschi. Infine il Cast Iron Dutch Oven può trasformarsi in una vera e propria friggitrice, ma anche in una teglia per pane o dolci. Le possibilità sono infinite!

In base ai piatti che si desidera preparare, il Cast Iron Dutch Oven può essere usato con o senza coperchio. In quest'ultimo caso, le pietanze assumeranno il delizioso sapore tipico del Big Green Egg. In totale la casseruola ha una capacità di 4,7 litri e può essere inserita in tutti gli EGG dal modello Medium in su.

@biggreeneggeu

Ti incuriosiscono le delizie culinarie messe a punto da altri fan del Big Green Egg o hai voglia di condividere le tue creazioni? Segui @biggreeneggeu su Twitter.

www. guusaanzee.nl
@bulldirk

Festa con il wok sul @BigGreenEgg_NL con anche: patate Roseval, funghi champignon, zucchini & filetto di manzo, marmellata. pic. twitter.com/FJjUgefONX

partyznl
@partyznl

@BBQPitmasterx tra i cespugli, per eseguire i migliori scatti dell'Anatra di Pechino @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/iQykHFwzIe

Eric Miete
@ericmiete

Assaporare i semplici piaceri della vita a @eilandmaurik #LetsSmokeThem! @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/BsKZL7Porw

JaySkinner
@Jas_Skinner

For the 4th time in 6 days I'm grilling on the new @BigGreenEgg. Today it's hamburgers for lunch. It's so easy to use anyone can do it.

Rutledge Wood
@RutledgeWood

Kids, you gotta get up early if you want to make good BBQ. That's all there is to it. Let's do this! @BigGreenEgg !

Erik Dubbeldam
@ErikDubb

L'estate è finita (e le vacanze pure)! #regen Ma la buona notizia è che #biggreenegg è di nuovo acceso @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/FTasrIEhMz

È tutta questione di gusto...

Il punto di forza del Big Green Egg è la ceramica di elevata qualità usata per produrre il dispositivo, un materiale caratterizzato da molte proprietà, tra cui la capacità di assorbire il calore generando un flusso di aria calda uniforme. La forma unica dell'EGG crea un effetto di cottura a convezione, che dà vita a sapori eccezionali e a piatti di straordinaria qualità. Inoltre, l'EGG è in grado di mantenere al suo interno un'altissima quantità di calore. Il Big Green Egg è il solo strumento di cottura al mondo realizzato con questa eccezionale ceramica ed è stato perfezionato con diversi componenti brevettati, ecco perché possiamo definirlo unico nel suo genere. Nessun prodotto di questo tipo può vantare una tale durezza, stabilità e resistenza alle intemperie e al calore.

Le temperature esterne influiscono solo minimamente sul calore mantenuto dentro l'EGG e il materiale ceramico di cui è composto garantisce risultati eccellenti indipendentemente da eventuali condizioni termiche estreme o da fluttuazioni di temperatura e non si dilata né si restringe, mantenendo una stabilità eccezionale. Non stupisce quindi che Big Green Egg fornisca una garanzia limitata a vita sui materiali e sulla struttura di tutti i componenti in ceramica.



Il convEGGtor, il nuovo nome per Plate Setter, consente di trasformare in tutta semplicità il Big Green Egg in un vero e proprio forno. Questa piastra impedisce al calore di entrare in contatto diretto con gli alimenti ed è ideale per cucinare ingredienti delicati che richiedono una cottura lenta. Usata insieme alla Flat Baking Stone, permette di preparare pizze caratterizzate dall'autentica base croccante, oltre a diversi tipi di pane.

...miscela sapiente di antiche tradizioni e nuove tecnologie...

Tremila anni fa, il forno in argilla era una realtà molto in uso in Asia. Grazie ai materiali e alle tecniche di lavorazione con cui erano realizzati, questi forni alimentati a legna presentavano diversi vantaggi: non solo mantenevano il calore, ma permettevano anche di ottenere alimenti morbidi e gustosi. Il Big Green Egg si fonda sullo stesso principio, applicando però le moderne tecnologie e scegliendo materiali perfezionati. Il coperchio e i materiali ceramici di elevata qualità garantiscono un'efficienza ottimale del combustibile, oltre a una peculiare dinamica di circolazione dell'aria che permette di cucinare le pietanze mantenendo temperature costanti in base alle esigenze.



Il carbone vegetale Big Green Egg è un'equilibrata miscela composta da legno di quercia e legno di noce americano. I pezzi più grandi bruciano a lungo e, a differenza di altri tipi di carbonella, generano pochissima cenere e creano un delicato sapore affumicato. Un carico completo di carbone vegetale può mantenere una temperatura costante per oltre 8 ore.

Con solo tre accenditori, l'EGG è già pronto all'uso in 15 minuti!



I cubetti accenditori di Big Green Egg sono naturali e non contengono sostanze chimiche. Sono inodori e non alterano il sapore degli alimenti.

Suggerimenti per l'uso e la manutenzione

1. Assicurarsi che l'EGG sia installato in posizione stabile e lontano da oggetti infiammabili. Una volta sistemato correttamente l'EGG, bloccare le ruote del nido o del tavolo. Non spostare mai l'EGG durante l'uso o fino al completo raffreddamento.

2. È preferibile accendere il carbone vegetale all'interno dell'EGG usando gli accenditori Big Green Egg Charcoal Starters. L'uso di giornali, cartoni, gel combustibili o altri liquidi infatti può generare l'esalazione di fumi, un'eccessiva formazione di cenere e odori sgradevoli che possono alterare il sapore degli alimenti. Si raccomanda inoltre di evitare l'impiego di cubetti accenditori chimici.

3. Una volta bruciati gli accenditori, chiudere la parte superiore metallica del camino. In base alla temperatura desiderata, determinare la posizione delle aperture di ventilazione della base in ceramica e del camino. Per informazioni più dettagliate sul controllo della temperatura, consultare il manuale completo sull'uso dell'EGG, disponibile al link <http://www.biggreenegg.eu/en/service-warranty/installation/>.

4. Usare l'apposita pinza Grill Gripper per afferrare e rimuovere le griglie incandescenti, tenendola in modo che una metà si infili sotto la griglia. Prendendo la griglia direttamente dall'alto infatti è difficile mantenere una presa salda.



Mini

Griglia: Ø 25 cm
Area di cottura: 507 cm²
Peso: 17 kgs



Small

Griglia: Ø 33 cm
Area di cottura: 856 cm²
Peso: 36 kgs



Medium

Griglia: Ø 38 cm
Area di cottura: 1140 cm²
Peso: 51 kgs



...con il massimo controllo

Grazie al coperchio in ceramica a forma di cupola, che trattiene il calore, e alle due aperture di ventilazione regolabili (la parte superiore metallica con doppia funzione e l'apertura inferiore), la temperatura del Big Green Egg può essere regolata con una precisione impeccabile, fino al raggiungimento del grado desiderato.

Anche grazie a questa caratteristica, il Big Green Egg può essere usato per qualsiasi tipo di cottura – alla griglia, al forno, stufatura, affumicatura e cottura lenta – per una versatilità culinaria senza limiti.



La parte superiore metallica con doppia funzione controlla il flusso di aria e consente di regolare la temperatura con accuratezza.

Inverno, primavera, estate o autunno, il Big Green Egg trasforma la cucina in un’esperienza esaltante dando vita a piatti deliziosi in ogni periodo dell’anno.

BIG GREEN EGG – COME FUNZIONA

QUALITÀ GARANTITA. MATERIALE CERAMICO ECCELLENTE.
IL MIGLIORE STRUMENTO PER CUCINARE ALL’APERTO!

TAPPO DI COPERTURA IN CERAMICA

Al termine della cottura, posizionando l'apposito tappo in ceramica, è possibile estinguere il calore in modo da riutilizzare in futuro il carbone vegetale avanzato che può rimanere nel braciere anche quando questo non è in funzione.

COPERCHIO CON CAMINO

Il coperchio in ceramica a forma di cupola, con camino, può essere aperto e chiuso agevolmente grazie al meccanismo a molla. Il materiale ceramico presenta una doppia smaltatura protettiva. Le proprietà isolanti e di ritenzione del calore del materiale creano un flusso di aria all'interno dell'EGG, in modo che i piatti vengano cotti in modo uniforme e gustoso.

CERCHIO DI SUPPORTO

È posizionato sopra l'area di combustione e sostiene sia la piastra per la cucina indiretta che le griglie di cottura.

GRATA FOCOLARE IN CERAMICA

La grata viene posizionata sul convEGGtor e deve essere riempita di carbone vegetale. Grazie alle sue sofisticate aperture e aree di ventilazione, il flusso dell'aria viene mantenuto costante e ottimale quando il sistema superiore di controllo della temperatura (camino) e quello inferiore di aerazione sono aperti.

BASE

Ceramica isolata straordinariamente durevole. Resiste alle scheggiature e non si sbiadisce. Garantita a vita.



PARTE SUPERIORE METALLICA A DOPPIA FUNZIONE (camino)

Svolge una mansione duplice, regolando il flusso di aria e controllando la temperatura con precisione.

TERMOMETRO

Registra con esattezza la temperatura interna. Consente di monitorare l'andamento della cottura senza aprire l'EGG.

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

La griglia in acciaio inox è la principale superficie di cottura usata per grigliare o arrostiti.

GRATA

È posizionata all'interno del focolare e ha una struttura perforata che consente all'aria di salire verso l'alto all'interno dell'EGG e alla cenere di rimanere nella parte bassa del braciere in modo da agevolarne la rimozione al termine della cottura.

APERTURA DI VENTILAZIONE

Lavora in sintonia con la parte superiore metallica a doppia funzione, regolando il flusso di aria in entrata per controllare la temperatura. Consente anche di rimuovere la cenere.

Per informazioni più dettagliate, visitate il sito internet: biggreenegg.eu

5. Se possibile, è bene tenere il coperchio chiuso. In questo modo l'EGG raggiungerà temperature più elevate consumando meno combustibile, e gli alimenti risulteranno più morbidi e gustosi. Inoltre questo accorgimento aumenta la durata della guarnizione in feltro e dell'EGG stesso.

6. Grazie al materiale ceramico resistente alle intemperie, il Big Green Egg può essere conservato tranquillamente all'aperto. Per proteggere i componenti metallici però è consigliabile coprire l'EGG con l'apposita fodera tra un utilizzo e l'altro. In caso di inattività prolungata, è importante rimuovere tutti i residui di cibo dall'EGG, aprire completamente l'apertura di ventilazione della base ed evitare di lasciare

in posizione la parte superiore in ghisa o il tappo di copertura in ceramica (che possono invece essere sistemati all'interno dell'EGG). In questo modo si evita lo sviluppo di muffe o funghi. Dopo aver preso questi accorgimenti, coprire l'EGG con l'apposita fodera protettiva. Nel caso in cui si sviluppassero comunque dei funghi o delle muffe nel dispositivo, è possibile rimuoverli agevolmente accendendo l'EGG a temperature elevate per un paio di volte.

Su biggreenegg.eu sono disponibili ulteriori suggerimenti sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'EGG. In caso di domande, è possibile raggiungerci in modo semplice tramite i social media (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).



Large

Griglia: Ø 46 cm
Area di cottura: 1688 cm²
Peso: 73 kgs



XLarge

Griglia: Ø 61 cm
Area di cottura: 2919 cm²
Peso: 99 kgs



XXLarge

Griglia: Ø 74 cm
Area di cottura: 4336 cm²
Peso: 222 kgs

L'orto dello chef

Il talento culinario di René Brien

È molto raro che un'area geografica non offra specialità tipiche: merito della territorialità dei prodotti, certo, ma a volte c'è lo zampino di alcuni fornitori locali appassionati del proprio lavoro. René Brien, Master Chef SVH del ristorante Brien aan de Maas di Well, nel Limburgo settentrionale, adora sbizzarrirsi con le prelibatezze locali: il suo ristorante e le sue aziende fornitrici sono una vera sinfonia di sapori.



Nei Paesi Bassi, René è uno dei nomi di spicco del settore culinario: proprietario di un ristorante vincitore di una stella Michelin, lo chef occupa una posizione di tutto rispetto nella guida Gault-Millau ed è anche membro della Gilde van Nederlandse Meesterkoks (Federazione olandese dei Master Chef), un privilegio riservato soltanto a coloro che sostengono con profitto la relativa Meesterproef (prova di abilità). Gli ingredienti base dei piatti proposti al Brien aan de Maas sono quasi sempre prodotti locali. “Per qualche anno ho avuto la fortuna di partecipare al programma televisivo KOPlopers, in onda sul canale regionale limburgese L1, una trasmissione incentrata sulle innovazioni del settore agroalimentare. Questa esperienza mi ha permesso di entrare in contatto con molte aziende locali” spiega René. “Per i prodotti disponibili sul territorio, ci rivolgiamo quasi sempre a fornitori locali, pur non trattandosi di un principio inoppugnabile: i fattori principali restano chiaramente il sapore e la qualità”.

Pescatori da generazioni

René coltiva rapporti di lunga durata con molti dei suoi fornitori. Tra questi c'è anche John Nelissen: nato da una famiglia di pescatori, tra le altre cose procura allo chef la celebre anguilla selvatica della Mosa, il lucioperca e il gambero d'acqua dolce. “John pratica un'autentica pesca sostenibile, su scala ridotta, ed è una cosa fantastica. La sua è una vera e propria attività a conduzione familiare, tramandata di padre in figlio da oltre 200 anni. John è anche impegnato in ricerche biologiche ed ecologiche volte a valutare gli stock ittici, a tutto vantaggio della fauna acquatica locale. Offre prodotti davvero genuini, che non dipendono soltanto dalla stagionalità, ma anche dall'esito della pesca: con John, ordinare

qualcosa in anticipo è impossibile. Funziona così: lui mi dice cosa è riuscito a pescare e io creo una ricetta di conseguenza, inserendola eventualmente nel menù del giorno. Com'è mia abitudine, infatti, il menù del giorno si basa in gran parte sui prodotti locali; così non ci annoiamo mai!”.

Verdure dal sapore antico

Il ristorante Brien aan de Maas sorge in una zona invidiabile anche per quanto riguarda le verdure. “Quest'area vanta una varietà incredibile di ortaggi” afferma René. “Nessuno, però, potrà mai raggiungere il livello di Jac Nijskens: nel suo Historische Groentehof (orto storico) coltiva oltre 600 specie antiche di frutta e verdura, prodotti progressivamente scomparsi dall'alimentazione

umana, ma tornati alla ribalta grazie all'opera di Jac. Crescendo secondo natura, i suoi prodotti hanno un sapore molto più intenso. Le nostre strade si sono incrociate circa 10 anni fa e da allora abbiamo instaurato un rapporto di collaborazione eccezionale. A volte Jac se ne salta fuori con una cassetta piena di verdure strane, come carote gialle e viola, barbabietole Crapaudine, oppure il cavolo nero, un ingrediente di cui ignoravo l'esistenza. Ha salvato dall'estinzione persino la patata Buggenummer Muuske, paragonabile al genere Ratte: fino al IX secolo era una varietà molto diffusa, ma poi cominciò a perdere terreno per ragioni squisitamente commerciali, data la resa per ettaro relativamente scarsa. A volte, invece, capita che mi serva un



determinato tipo di frutta o verdura e Jac riesce sempre a scovare tutto quello che gli chiedo; infatti ha moltissimi agganci, in tutta Europa”.

Maiali d’abbazia

La campagna limburghese offre spazio a sufficienza non soltanto agli agricoltori, ma anche agli allevatori di bestiame, garantendo agli animali terre sconfinite e tempi di crescita adeguati. Un esempio su tutti è quello dei maiali d’abbazia del Limburgo (Livar). “L’idea è venuta oltre 15 anni fa a un gruppo di suinicoltori” racconta René. “Insieme ai monaci dell’Abbazia di Lilbosch, diedero vita a una cooperativa: l’obiettivo era quello di avviare una suinicoltura sostenibile presso la fattoria del monastero, per ricavarne un prodotto estremamente pregiato. Il risultato è una deliziosa carne ruspante, relativamente grassa e perciò ricca di sapore. Dato l’enorme successo dell’iniziativa, diversi allevamenti di suini seguono già le loro orme: come dico sempre, l’abbazia funge da vetrina, ma i suoi metodi sono riscontrabili anche in tutte le altre strutture. E il naso non mente: negli allevamenti

standard c’è puzza di ammoniaca, mentre quelli Livar sanno semplicemente di letame. Odore di natura, cosa c’è di meglio?”.

Natuur Beheer Limburg

La percentuale di grasso intramuscolare è un fattore decisivo per il sapore della carne, che sia suina o bovina. Ecco perché Giel Hermans, fondatore di Natuur Beheer Limburg (Servizi naturali del Limburgo), ha deciso di allevare il proprio bestiame nelle migliori condizioni possibili. “Anche Giel, il mio fornitore di carne bovina, alleva gli animali fuori dai recinti: i suoi Hereford trascorrono quasi tutto l’anno all’aria aperta. La struttura in cui custodisce il bestiame è a forma di ombrello, in modo da offrire adeguato riparo senza sottrarre alla vista lo splendido paesaggio circostante” afferma René. “È un’idea molto ingegnosa, perfettamente in linea con l’obiettivo di Giel: produrre carni saporite utilizzando metodi sostenibili, a misura di animale. Dopo la macellazione, la carne viene lasciata maturare sull’osso: si tratta di un’antica tecnica per intensificare il sapore, che

fortunatamente sta tornando in voga dopo essere rimasta nel dimenticatoio per secoli”.

Carne d’agnello in ogni stagione

“In alcuni casi, gli incontri con i miei fornitori sono stati del tutto fortuiti. Il pastore Boudewijn Kooijman, ad esempio, l’ho incontrato insieme alle sue pecore mentre ero fuori con i cani. Le pecore Maasduinen, varietà attualmente riconosciuta che Boudewijn alleva personalmente, presentano caratteristiche particolari: il loro vello, ad esempio, non è fitto e in certi periodi dell’anno questi animali fanno la muta, rendendo superflua la tosatura. Dagli agnelli di questa specie si ricava una carne di qualità superiore e oltretutto le pecore Maasduinen, a differenza di molte altre, vanno in calore per tutto l’anno, il che si traduce in una costante disponibilità di agnelli. La stagione in cui si registra la maggiore richiesta è comunque la primavera, ma noi serviamo tenera carne di agnello anche in pieno inverno, preparandola con il Big Green Egg ovviamente!” conclude René.

Costata di manzo con coda di bue e carote

4 porzioni

- 500 g di coda di bue
- olio da barbecue
- 1 costata di manzo
- 2 carote gialle
- 2 carote viola
- 1 mazzetto di timo
- 2 dl di brodo di vitello
- 30-40 cipolline in conserva
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- fior di sale

Utensili necessari:

- Griglia in ghisa Cast Iron Grid
- Teglia rotonda Drip Pan Round
- Pinza Grill Gripper
- Base convEGGtor



1. Cominciare la preparazione con un giorno di anticipo. Accendere il Big Green Egg, inserire la Cast Iron Grid e portare a 200°C. Distribuire sale e pepe sulle code di bue, quindi grigliarle con cura su entrambi i lati. Trasferirle nel Drip Pan Round e irrorarle con una quantità di olio da barbecue sufficiente a ricoprirle. Posizionare il Drip Pan Round sulla griglia, quindi chiudere il coperchio e tutte le aperture di ventilazione in modo che la brace smetta di ardere; lasciar cuocere per tutta la notte nel calore residuo.
2. Il giorno seguente, estrarre dall’olio le code di bue, quindi spolare le ossa. Riporre in frigorifero fino al successivo utilizzo. Estrarre dal

- frigorifero la costata di manzo, in modo da portarla a temperatura ambiente.
3. Riaccendere il Big Green Egg, inserire la Cast Iron Grid e portare a una temperatura di 80°C. Pelare le carote e trasferirle nel Drip Pan Round. Irrorare con una quantità d’olio sufficiente a ricoprirle, ponendole quindi sull’EGG. Abbassare il coperchio, lasciandole caramellare per almeno 20 minuti. Con molta attenzione, rimuovere il Drip Pan Round dall’EGG, quindi ricoprirlo con un foglio di alluminio, in modo che le carote continuino a cuocersi. Portare la temperatura dell’EGG a 220°C.
 4. Condire la costata di manzo con sale e pepe, quindi trasferirla sulla griglia; dopo aver aggiunto un po’ di timo qua e là, cuocere la carne creando un piacevole motivo a righe su entrambi i lati. Sollevare la griglia e la carne con l’aiuto del Grill Gripper, inserire il convEGGtor e infine riposizionare la griglia e la costata: così facendo, la temperatura all’interno dell’EGG diminuirà. Ridurre la ventilazione e proseguire la cottura, finché la carne non raggiungerà una temperatura interna di 53°C.
 5. Togliere la carne dall’EGG, quindi lasciarla riposare coperta da un foglio di alluminio. Nel frattempo, trasferire in una casseruola il brodo e la carne ricavata dalle code di bue, riscaldando il tutto. Mettere le cipolline in una padella già calda, quindi caramellarle cospargendole di zucchero di canna. Estrarre le carote dall’olio, scolarle e tagliarle a pezzi.
 6. Affettare con cura la costata di manzo, quindi distribuire nei piatti le fette ottenute, accompagnandole con le carote. Aggiungere una cucchiata di carne di coda di bue con il suo sughetto, infine guarnire con qualche cipollina caramellata. Condire con pepe e fior di sale.



René Brien
dispone di ben 3 EGG che utilizza regolarmente nel giardino del suo ristorante. Vuoi saperne di più? Consulta le sue ricette su biggreenegg.eu nella sezione ricette.



Lucioperca con anguilla della Mosa, gamberi d’acqua dolce, barbabietole e topinambur



Maiale ruspante con cavolo nero, rape e sanguinaccio



Agnello con funghi e tartufo fresco



Olio da barbecue
Per i piatti proposti, René utilizza regolarmente l’olio da barbecue, facilissimo da realizzare anche tra le mura domestiche: dopo aver preparato una ricetta qualsiasi, basterà unire in una teglia da forno l’olio d’oliva e gli aromi freschi, come ad esempio sedano, prezzemolo, centonchio, maggiorana e timo, per poi porre il tutto sulla griglia del Big Green Egg, chiudendo il coperchio e tutte le aperture di ventilazione. Il calore della brace conferirà all’olio il tipico retrogusto affumicato, oltre a favorire l’infusione delle erbe aromatiche. Il giorno dopo, aggiungere sale e pepe, quindi filtrare con un colino in una bottiglia o in un vasetto puliti. Alcune preparazioni richiedono abbondanti quantità di olio da barbecue: per stabilire le dosi da utilizzare, si consiglia di consultare la ricetta prescelta.

ISCHGL KART TROPHY

I cart più veloci e potenti in un contesto da sogno, con l’aggiunta della cucina in stile Big Green Egg: ecco gli ingredienti irrinunciabili dello spettacolare Ischgl Kart Trophy 2014, svoltosi come ogni anno durante l’estate. Circa 40 team provenienti da diversi Paesi si sono fronteggiati in una corsa mozzafiato tra le Alpi tirolesi.



Il team “Lohberger & Friends”, composto da un gruppo di chef di tutto rispetto, non ha esitato a mettersi in gioco. In rappresentanza del marchio Lohberger, che produce cucine top di gamma per hotel, ristoranti e società di catering e distribuisce il Big Green Egg sui mercati tedeschi e austriaci, il team si è impegnato al massimo per fare bella figura, e non solo durante le corse, ma anche in occasione dell’appuntamento culinario che ha introdotto il prestigioso evento, il Big Apple Green Sunset BBQ, organizzato a un’altitudine di oltre 2.300 metri, sotto lo sguardo attento di Roland Trettl (ex-Executive Chef del ristorante Ikarus & Red Bull Hangar-7 – Salisburgo), Mike Süsser (chef TV & Kochevents by Mike Süsser – Almtal/Alta Austria), Andi Schweiger (chef TV e ristorante Schweiger2 & Kochschule Andi Schweiger – Monaco di Baviera), Andreas Senn (Chef de Cuisine del ristorante gourmet Heimatliebe – Kitzbühel e Salisburgo), Hans Neuner (Chef de Cuisine del ristorante Ocean – VILA VITA Parc, Portogallo) e Didi Maier (ristorante e laboratorio di cucina DIDILicious – Salisburgo).

A questo emozionante ricevimento hanno partecipato ben 400 ospiti provenienti da 7 diversi Paesi, riuniti nell’esclusivo rifugio alpino Alpenhaus sull’Idalp. Lohberger ha messo a disposizione Big Green Egg in quantità, usati per cucinare piatti squisiti, quali filetto grigliato rosé con patate arrostiti e intingolo alle erbe, involtini di salmone affumicato con salsa al peperoncino dolce e strudel alle fragole. “Anche per noi professionisti, la cucina alla griglia spesso rappresenta una sfida”, afferma Mike Süsser. “Non riesco a pensare a un modo migliore per prepararsi alla gara se non una serata come questa: la pole position è già nostra!”

La mattina dopo, una volta sostituite le casacche del team “Lohberger & Friends” con tenute da corsa professionali, rigorosamente verdi, gli chef si sono messi al volante dei cart verdi per affrontare la sfida sportiva contro gli altri team. Mettendo in campo tutta la passione che in genere usano ai fornelli, gli chef hanno accettato la sfida di velocità sulla pista. “Più tardi riesci a frenare, più sei veloce”, ecco il motto dello chef e appassionato di motociclismo Andi Schweiger. Didi Maier da parte sua si è preparato alla gara seguendo una dieta ricca di proteine, coccolandosi con omelette deliziose e milkshake artigianali alla banana, per accumulare la forza e l’energia necessarie per la competizione. E sebbene Roland Trettl non si sia seduto personalmente al volante dei cart, non ha potuto evitare di lasciarsi travolgere dall’atmosfera elettrizzante e ha apprezzato le delizie cucinate in occasione del Big Apple Green Sunset BBQ: l’accompagnamento più gustoso per un evento eccezionale!



Per avere un’anteprima del Ischgl Kart Trophy, è possibile utilizzare Layar.



Ecco le Ardenne belghe...

Attività fisica e cucina

Già da qualche decennio, la Ardenne belghe sono una meta turistica tra le più gettonate: nei fine settimana, accolgono orde di visitatori, desiderosi di scoprire le numerose sfaccettature di un territorio immenso e incantevole, pieno di bellezze naturali. Le attività praticabili sono molte, sia per gli spiriti audaci sia per chi è più propenso al relax; e in una giornata così ricca di emozioni, niente è meglio di una rilassante avventura culinaria in compagnia del Big Green Egg!



Le immense foreste di quest'area sono un'inesauribile fonte di divertimento: tanto per fare un esempio, il parco Durbuy Adventure, nel cuore delle Ardenne belghe, propone addirittura 60 attività all'aria aperta. Le formazioni rocciose sono una cuccagna per gli scalatori, mentre gli appassionati di canottaggio e rafting prendono d'assalto i corsi d'acqua; i grandi boschi, invece, sono una location perfetta per gli amanti della mountain bike e delle lunghe escursioni invernali. La conformazione naturale delle

Ardenne belghe è quasi frutto del caso: in passato la Vallonia vantava un'industria mineraria tra le più redditizie; dati i chilometri di tunnel e pozzi minerari da sorreggere, la domanda di legno era così alta da superare l'effettiva disponibilità, pertanto vennero piantati nuovi alberi. La scarsa qualità del terreno e i terrazzamenti irregolari e approssimativi facevano di quest'area un luogo inadatto all'agricoltura. Non occorre nemmeno infrastrutture massicce, in quanto gli sparuti abitanti si dedicavano principalmente

allo sfruttamento delle superfici boschive. Negli anni Cinquanta, la chiusura delle miniere rese superfluo l'enorme volume di legna ricavata; grazie alla varietà di flora e fauna, però, le Ardenne belghe assunsero progressivamente a meta ideale per fini ricreativi.

Il paradiso della selvaggina

Pur non essendo particolarmente nota per le specialità locali, questa regione è in grado di offrire vere e proprie prelibatezze. Ai prodotti tipici è riservata la massima impor-

tanza, non a caso sono oggetto delle cure più amorevoli. Il prosciuttificio Saint Amour di Durbuy, ad esempio, è particolarmente rinomato non soltanto per il prosciutto, ma anche per le confetture e l'aceto, il tutto realizzato in maniera artigianale. Visitare questo stabilimento significa immergersi in un mare di sapori, ma l'esperienza si rivela interessante in tutti i suoi aspetti: oltre a sbirciare dietro le quinte di un'attività a conduzione familiare, è possibile conoscere una vasta gamma di prodotti locali, quali miele, birre

particolari, liquori, dolci ed erbe aromatiche. E come spesso accade nelle aree prevalentemente boschive, le Ardenne belghe sono un vero e proprio paradiso della selvaggina, soprattutto cervi, anatre e cinghiali: grazie al gusto raffinato che le caratterizza, queste carni popolano i menù locali in svariate forme. Un'altra attività molto diffusa è la pesca alla trota, praticabile in un fiume qualsiasi tra i tanti della regione.



Trote fresche

Chi desidera assaggiare le trote fresche locali pur non avendo alcuna dimestichezza con la pesca, può concedersi una visita a La Truite de Freux, nella frazione di Freux. Nato nel 1889, questo allevamento ittico offre trote e gamberi d’acqua dolce meravigliosi, di prima qualità. La produzione avviene nel pieno rispetto dell’ambiente: non a caso nel 2009 sono stati adottati metodi di allevamento biologici. Questa spettacolare proprietà è punteggiata da decine di laghetti, dove le trote crescono in maniera naturale, e la monumentale villa di campagna è tuttora abitata da un’autentica baronessa. I laghi, concepiti originariamente come sistema di drenaggio naturale, sono anche utili a fornire acqua ai gamberi d’acqua dolce. Lo spazio e

la tranquillità di cui godono gli animali in queste terre, insieme al rispetto dei tempi di crescita naturali, assicurano alle carni un sapore sublime, ulteriormente esaltato dalla cottura con il Big Green Egg: una pausa culinaria dal sapore genuino, l’ideale per rilassarsi tra un’attività e l’altra nelle Ardenne belghe!



Panini con uovo alla coque

4 porzioni

- 4 panini tondi croccanti
- 4 uova
- farina
- 12 fette di bacon
- 12-16 pomodori ciliegino (in grappolo)

Utensili necessari:
• convEGGtor
• Flat Baking Stone

1. Riscaldare il Big Green Egg con il convEGGtor, la griglia e la Flat Baking Stone inseriti, portandolo a una temperatura di 180°C. Staccare la calotta dei panini e privarli della mollica. Rompere un uovo in ciascun panino, condendo con sale e pepe.
2. Cospargere la Flat Baking Stone di farina e adagiarvi i panini. Abbassare il coperchio e cuocere per 10 minuti.
3. Con molta attenzione, togliere la Flat Baking Stone su cui sono stati posti i panini. Rimuovere la griglia e il convEGGtor, quindi reinserire

la griglia, alzando la temperatura dell’EGG a 200°C. Adagiare sulla griglia le fette di bacon e i pomodori, quindi grigliare il tutto finché il bacon non risulterà abbrustolito e i pomodori ammorbiditi. Se necessario, trasferire sulla griglia anche i panini, in modo da intiepidirli leggermente. Impiattare i panini insieme al bacon e ai pomodori grigliati, quindi servire.



Rillettes di trota affumicata

4 porzioni

- 900 g di trota fresca
- 900 g di sale marino grosso
- 100 g di zucchero
- il succo di ½ limone
- 2 cipollotti
- 1 lime
- 2 dl di panna
- pane rustico
- qualche foglia tenera di barbabietola

Utensili necessari:
• 2 Cedar Grilling Plank
• Hickory Wood Chips

1. Sfilettare la trota e rimuovere la lisca, avendo cura di lasciare la pelle integra. Rimestare il sale marino e lo zucchero, trasferirne metà in una ciotola e adagiarvi i filetti di trota. Ricoprire con l’altra metà della miscela a base di sale e lasciare riposare per un tempo compreso tra 10 e 20 minuti. Nel frattempo, portare il Big Green Egg a una temperatura di 100 °C e immergere in acqua le Cedar Grilling Plank e le Hickory Wood Chips.
2. Sciacquare i filetti di trota, asciugarli tamponando con della carta da cucina e infine adagiarli sulle Cedar Grilling Plank, con la pelle rivolta verso il basso. Distribuire sulla brace le Wood Chips precedentemente ammolate, inserire la griglia nell’EGG e sovrapporvi le Grilling Plank. Abbassare il coperchio e affumicare per 10 minuti (utilizzando un EGG di dimensioni limitate, è possibile cuocere i filetti in più riprese, purché si tenga da parte una quantità di Wood Chips bagnate sufficiente a

ogni cottura). Togliere le Grilling Plank dalla griglia, lasciando raffreddare i filetti. Nel frattempo, pulire i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili. Grattugiare la scorza del lime e montare la panna a neve ferma.

3. Privare i filetti della pelle, quindi

tritarli grossolanamente con un robot da cucina, oppure schiacciarli con una forchetta. Unire il succo di limone alla panna e condire con sale e pepe. Portare l’EGG a una temperatura di 180 °C. Dopo aver affettato il pane, abbrustolire le singole fette sul

Big Green Egg. Spalmare il rillettes sul pane abbrustolito, macinare un po’ di pepe a piacere e guarnire con fette di cipollotto, scorza di lime grattugiata e foglie di barbabietola.





Zuppa ai cavoletti di Bruxelles con prosciutto delle Ardenne e castagne

4 porzioni

- 250 g di cavoletti di Bruxelles
- 100 g di cipolla
- 1 spicchio d’aglio
- 1 porro
- 2 gambi di sedano



- 250 g di cavolo verde
- 200 g di prosciutto delle Ardenne
- 4 castagne, fresche o precotte
- 20 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- pane rustico per accompagnare

Utensili necessari:
• Cast Iron Dutch Oven

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura compresa tra 180 °C e 200 °C. Rimuovere le foglie esterne dei cavoletti di Bruxelles, tenendone da parte qualcuna per guarnire,

quindi tagliarli a metà. Pulire e sminuzzare la cipolla, l’aglio, il porro, il sedano e il cavolo verde. Tritare finemente il prosciutto e frantumare grossolanamente le castagne. 2. Sciogliere il burro nella Cast Iron Dutch Oven posta sulla griglia dell’EGG, quindi saltarvi per qualche minuto i cavoletti, la cipolla, l’aglio, il porro e il sedano. Stemperare con il brodo, unire il prosciutto e portare a bollore; a questo punto, lasciar sobbollire per 15-20 minuti. Nel frattempo, sbollentare il cavolo verde in acqua leggermente salata per circa

30 secondi, quindi raffreddarlo in acqua gelata. 3. Unire alla zuppa il cavolo verde sbollentato, quindi togliere la Cast Iron Dutch Oven dall’EGG; utilizzando un frullatore a immersione, ridurre il composto in crema. Con l’aiuto di un mestolo, distribuire la zuppa nelle singole scodelle e infine decorare con le castagne frantumate e le foglie dei cavoletti di Bruxelles. Servire accompagnata dal pane.

Troverete ulteriori ricette dalla Ardenne belghe su: biggreenegg.eu

Pane alla frutta secca con semi di zucca e di girasole



Terrina di anatra selvatica ai mirtilli rossi



Bliny alle due patate con gamberi d’acqua dolce



Cinghiale arrosto con sedano rapa e salsa di torta allo zenzero

4 porzioni

- 1 sedano rapa con le foglie
- 700 g di cosciotto di cinghiale, disossato
- 1 bulbo d’aglio
- 2 dl di porto
- 190 ml di brodo di carne
- 40 g di torta allo zenzero
- 15 g di burro
- 120 g di funghi porcini
- 2 fichi maturi

Utensili necessari:
• Cast Iron Grid
• Porcelain V-Rack
• Rectangular Drip Pan
• convEGGtor
• Dual Probe Wireless Remote Thermometer



1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 180°C, senza inserire la griglia. Recidere le foglie del sedano rapa, tenendone da parte una ventina. Adagiare il sedano rapa sulla brace e cuocerlo per due ore: servirà a rimuovere più facilmente la buccia carbonizzata; durante la cottura, rigirare a cadenza regolare. Sbollentare le foglie del sedano rapa in acqua leggermente salata per qualche secondo. Scolarle e raffreddarle in acqua gelata. Adagiarle sulla carta da cucina, che servirà ad assorbire il liquido in eccesso. Togliere il sedano rapa dall’EGG e lasciarlo raffreddare. 2. Posizionare la Cast Iron Grid e riportare l’EGG alla giusta temperatura. Adagiare il cosciotto di cinghiale disossato su un piano di lavoro pulito. Spezzare a metà il bulbo d’aglio e strofinarne una parte sulla carne. Cospargere di sale e pepe,

avvolgere con dello spago da cucina e grigliare in maniera uniforme, finché non assumerà un colorito marrone. 3. Togliere il cosciotto dalla griglia e trasferirlo sulla Porcelain V-Rack, ponendo il tutto nella Rectangular Drip Pan. Togliere la griglia dall’EGG, inserire il convEGGtor e riposizionare la griglia. Sovrapporvi la Rectangular Drip Pan e inserire nel cuore della carne la sonda del Dual Probe Wireless Remote Thermometer. Abbassare il coperchio e cuocere per circa mezz’ora, fino a rilevare una temperatura interna tra i 60 e i 65°C. 4. Intanto, per realizzare la salsa, versare il porto in una casseruola. Portare a bollore sul fuoco vivace, quindi lasciar sobbollire finché il volume non si sarà dimezzato. Stemperare con il brodo di carne e lasciar addensare di nuovo finché non perderà due terzi del suo volume. Una volta

abbassata la fiamma, sbriciolare la torta allo zenzero all’interno della casseruola e amalgamare il tutto con una frusta. Togliere la salsa dal fuoco e aggiungervi il burro, quindi condire a piacere con sale e pepe. Tagliare i porcini a metà e i fichi in quarti. Tagliare il sedano rapa a fette spesse circa 2 cm e, con l’aiuto di una coppapasta da 6 cm di diametro, ritagliare la parte centrale di ogni fetta. Togliere la carne dall’EGG e lasciarla raffreddare coperta da un foglio d’alluminio. Rimuovere i vari utensili dall’EGG, quindi reinserire la Cast Iron Grid e riportare alla giusta temperatura. 5. Utilizzando una spatola, adagiare sulla griglia incandescente le fette di sedano rapa, comprese le relative parti centrali; grigliare per un minuto su entrambi i lati, creando il tipico motivo a righe. Contemporaneamente,

grigliare i porcini e i fichi su entrambi i lati. Se necessario, scaldare la salsa. 6. Tagliare la carne a fette sottili e dividere a metà gli anelli di sedano rapa. Distribuire una pari quantità di carne in ciascun piatto, accom-

pagnando con un cuore di sedano rapa e guarnendo con fichi e funghi grigliati. Posizionare a lato gli anelli di sedano rapa tagliati a metà, distribuire la salsa sulle varie pietanze e condire a piacere con pepe macinato.





Tutto il sapore delle verdure di stagione

Fresche e salutari, le verdure sono disponibili in base ai vari periodi dell’anno: sui bancali dell’ortolano, la varietà dei prodotti di stagione è enorme e si rinnova in continuazione. L’autunno e l’inverno ci regalano vere e proprie delizie, quali la zucca, i funghi, le pere (ottime bollite), le bietole, la portulaca e diverse varietà di cavolo e verdure a radice. E sono proprio questi gli ingredienti base delle fantastiche ricette qui proposte, facili da preparare grazie al Big Green Egg.

Involtini di bietola con salsa di barbabietole arrosto

- 4 porzioni
- 500 g di barbabietole con la buccia (non troppo grosse)
 - 25 ml di aceto balsamico
 - 1 dl di olio d’oliva
 - 500 g di bietole di vari colori

Utensili necessari:

- Grill Tong
- Round Grill Wok



1. Accendere il Big Green Egg senza la griglia e portarlo a una temperatura di 150°C. Nel frattempo, lavare le barbabietole in acqua fredda, asciugarle tamponandole e avvolgerle in un foglio di alluminio. Utilizzando la Grill Tong, adagiare le barbabietole in mezzo al carbone ardente, quindi abbassare il coperchio dell’EGG e arrostitore per circa 60 minuti.

2. Verificare il grado di cottura delle barbabietole bucherellandole con un forchettone (dovranno risultare morbide), quindi toglierle dall’EGG (o lasciarle al suo interno se non sono ancora pronte). Con molta delicatezza, rimuovere l’alluminio e lasciar raffreddare. Sbucciare



le barbabietole e tagliarle a tocchetti.

3. Trasferire in un robot da cucina i tocchetti di barbabietola, versarvi l’aceto balsamico, aggiungere un goccio d’acqua e frullare fino a ottenere un composto liscio. Travasare il composto in una ciotola, unire l’olio d’oliva e aggiustare di sale e pepe. In caso di necessità, la salsa può essere preparata in anticipo e conservata in frigorifero: basterà estrarla qualche minuto prima di servirla, in modo da portarla a temperatura ambiente.

4. Inserire la griglia all’interno del Big Green Egg, posizionarvi il Round Grill Wok e portare l’EGG a una temperatura di 200°C. Nel frattempo, lavare le bie-



tole, avendo cura di rimuovere le foglie. Tagliare i gambi in strisce sottili, tenendo da parte 10-12 foglie. Senza asciugare eventuali residui d’acqua, trasferire i gambi nel wok, quindi imprimere un costante movimento con il coperchio in posizione, in modo da contenere le fiammate. Cuocere per 5-10 minuti, dopodiché togliere il wok dall’EGG.

5. Posizionare su un piano di lavoro le foglie di bietola messe da parte, quindi adagiarvi a cucchiata le striscioline di gambo. Arrotolare saldamente le foglie e cuocerle brevemente sulla griglia dell’EGG (quest’ultimo passaggio è facoltativo). Servire gli involtini accompagnati dalla salsa di barbabietole.

Zucca arrosto con noci e groviera

- 4 porzioni
- 1 zucca biologica (1 kg)
 - olio d’oliva
 - 4 rametti di timo
 - 100 g di noci
 - 200 g di groviera

Utensile necessario:

- convEGGtor

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 200°C, con il convEGGtor e la griglia inseriti. Nel frattempo, lavare la zucca e cospargerla di olio d’oliva. Posizionare la zucca sulla griglia e cuocere per circa 30 minuti con il coperchio abbassato. Tritare finemente il timo. Le noci, invece, devono essere tritate grossolanamente.

2. Togliere la zucca dall’EGG, lasciarla raffreddare leggermente e tagliarla



in senso orizzontale a circa un terzo dalla cima. Con l’aiuto di un cucchiaio, scavare l’interno della zucca, eliminando i semi dal fondo, ma assicurandosi che la polpa resti integra. Eliminare la scorza della zucca dalla parte superiore. Tagliare la polpa in pezzi grossi e mescolarla con il timo, metà delle noci e metà del groviera. Condire il composto con sale e pepe, quindi inserirlo nella zucca cava con l’aiuto di un cucchiaio. Spargere sulla superficie le noci e il groviera rimasti.

3. Trasferire la zucca ripiena sulla griglia dell’EGG, abbassare il coperchio e cuocere per circa 30 minuti.



Cavolo verde ripieno di funghi steccherini

4 porzioni

- 1 grosso cavolo verde
- 1 carota media
- ¼ di sedano rapa
- 1 cipolla rossa
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di funghi steccherini
- 1 rametto di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 5 fette di pane integrale



- 2 uova
- 2 dl di latte intero
- 2 cucchiaini di olio vegetale

Utensile necessario:
• convEGGtor



1. Accendere il Big Green Egg con il convEGGtor e la griglia inseriti, portandolo a una temperatura di 160°C. Nel frattempo, distanziare con cura le foglie esterne del cavolo, quindi tagliare via tutto il cuore. Tagliare il cuore a striscioline, mettendo da parte le foglie esterne integre. Pelare la carota e il sedano rapa, quindi tagliare entrambi a cubetti. Pelare e tritare finemente la cipolla e l'aglio. Pulire gli steccherini raschiando via i residui di terra. Staccare le foglioline di timo e gli aghi di rosmarino, ma da uno solo dei due rametti, quindi tritare il tutto insieme al prezzemolo.

2. Sbattere le uova e versarvi il latte. Tagliare il pane a tocchetti, quindi immergerlo nel composto ottenuto. Nel frattempo, scaldare un cucchiaio d'olio in un'ampia casseruola posta sul fornello, rosolandovi le verdure ridotte in pezzi. Scaldare il restante olio in una padella a parte, quindi friggervi gli steccherini. Unire alle verdure i funghi, il pane ammolato e le erbe tritate finemente, aggiustando di sale e pepe.

3. Dopo aver mescolato con cura, utilizzare il composto per riempire le foglie esterne del cavolo messe da parte in precedenza. Arrotolare le foglie del cavolo in modo che riprendano la forma originaria, avendo cura di sigillarle con il restante rametto di rosmarino. Adagiare sulla griglia il cavolo ripieno, abbassare il coperchio e lasciar cuocere per circa 45 minuti.

Pere bollite

4 porzioni



- 8 pere cotte
- 1 bottiglia di vino rosso
- 200 g di zucchero
- 10 bacche di pimento
- 20 grani di pepe nero
- 1 arancia

Utensile necessario:
• Cast Iron Dutch Oven



1. Riscaldare il Big Green Egg con la griglia standard inserita, portandolo a 200°C. Nel frattempo, sbucciare le pere.

2. Versare il vino nella Cast Iron Dutch Oven, unendovi lo zucchero e le spezie, quindi abbassare il coperchio e portare a ebollizione sull'EGG. Nell'attesa, lavare l'arancia ed eliminare lo strato superficiale della

scorza con un pelapatate. Fatto ciò, sbucciare completamente l'arancia e separare gli spicchi.

3. Una volta che il composto a base di vino avrà raggiunto il bollore, unirvi gli spicchi d'arancia e le pere. Portare la temperatura a 130°C, abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere a calore moderato per circa 90 minuti.

4. Rimuovere dall'EGG la Cast Iron Dutch Oven; per conferire alle pere un colore più intenso, lasciare il coperchio in posizione per 24 ore.

5. Estrarre le pere dal liquido. Con l'aiuto di un colino, filtrare il liquido in una casseruola. Dopodiché, preparare una riduzione, ponendo il tutto sull'EGG o sul fornello fino a ottenere una consistenza leggermente più sciropposa. Riscaldare le pere nella riduzione ottenuta.

Cavolo rosso fritto con uva sultanina

4 porzioni

- 100 g di uva sultanina
- 200 ml di Riesling
- 200 ml di aceto balsamico (non troppo invecchiato)
- 100 g di zucchero muscovado
- 1 cavolo rosso piccolo
- olio di semi di girasole

Utensile necessario:
• Cast Iron Griddle Half Moon



1. Mettere l'uva sultanina in una ciotola e irrorarla con il Riesling, lasciandola a mollo per 24 ore. In una padella, scaldare l'aceto balsamico, sciogliendovi lo zucchero. Rimuovere le foglie esterne del cavolo e tagliare il resto in parti sottili: per preservare l'integrità di ciascun pezzo, tagliare fino in fondo al cuore. Trasferire il cavolo in una teglia da forno e irrorare con la salsa di aceto balsamico calda. Lasciare a marinare in frigorifero per 24 ore.

2. Scaldare il Big Green Egg con la griglia standard e la Cast Iron Griddle Half Moon (lato liscio verso l'alto) inserite, portandolo a 180°C. Estrarre il cavolo dalla marinata e scolarlo



parzialmente. Spennellare la Cast Iron Griddle Half Moon con uno strato di olio di semi di girasole e friggere i pezzi di cavolo su entrambi i lati. Versare su ciascuna porzione una cucchiata di marinata: la caramellizzazione sarà pressoché immediata.

3. Togliere il cavolo dalla griglia e trasferirlo su un bel piatto da portata. Eliminare i residui di marinata dalla Cast Iron Griddle Half Moon, per evitare che bruci. Cospargere di uva sultanina ammolata e servire subito.

I pratici accessori Big Green Egg

Cosa rende unico il Big Green Egg? Certamente le possibilità infinite che offre e la qualità sopraffina degli alimenti cucinati, ma la vasta gamma di pratici accessori a disposizione è un'altra dote importante. Attualmente sono disponibili più di 130 accessori diversi. Oltre agli strumenti di base, la gamma include molti altri ingegnosi utensili, in grado di ampliare all'infinito le opzioni culinarie offerte dal Big Green Egg. La selezione proposta di seguito è un semplice esempio che vuole essere indicativo della qualità e della funzionalità di una gamma tanto ampia.



Premium Organic Lump Charcoal

L'uso di un buon carbone vegetale è molto importante per raggiungere e mantenere la giusta temperatura, per non parlare del tocco di sapore che conferisce ai singoli ingredienti e addirittura all'intero piatto. La carbonella Big Green Egg è un'equilibrata miscela composta da legno di quercia e legno di noce americano. I pezzi grossi bruciano a lungo generando quantità ridotte di cenere.



Charcoal Starters

A seconda delle dimensioni dell'EGG, per avviare il fuoco nel Big Green Egg occorrono due o tre cubetti accenditori. Questi cubetti naturali non contengono sostanze chimiche e non rilasciano gusti o odori sgradevoli che potrebbero alterare gli alimenti.



Cast Iron Griddle Half Moon

Questa Cast Iron Grid risulta particolarmente utile perché è multifunzionale, essendo dotata di un lato rigato e di un lato liscio. Quest'ultimo è ideale per preparare crêpe, pancake o uova, mentre il lato rigato si rivela perfetto per tostare panini o grigliare delicati filetti di pesce. La Cast Iron Griddle Half Moon occupa solo metà della superficie di cottura, permettendo di preparare altri ingredienti contemporaneamente.



convEGGtor, il nuovo nome per Plate Setter

La convEGGtor funziona come uno scudo rispetto al calore, proteggendo gli alimenti dal contatto diretto con il fuoco: di fatto il calore indiretto ricrea l'effetto di un forno in muratura. Qualunque sia il piatto da preparare, questo strumento garantisce la tecnica di cottura ideale, anche per gli ingredienti più delicati che necessitano di basse temperature. Può essere utilizzato in combinazione con la Cast Iron Dutch Oven e con la Flat Baking Stone, per preparare il pane e diversi tipi di pizza senza rinunciare all'autentica crosta croccante.



Cast Iron Grid

Oltre a regalare alle pietanze il tipico aroma grigliato, la Cast Iron Grid permette di ottenere su tutti gli ingredienti un caratteristico motivo a forma di diamante, sulle verdure come sulla carne.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU

René Brienen
The Netherlands

OPEN FLAVOUR



Continua da pagina 15

Spiedini invernali alle verdure con pesto di portulaca

4 porzioni

- 1 carota media
- ½ sedano rapa
- ½ rutabaga
- 20 cavoletti di Bruxelles grandi
- 100 g di portulaca
- 1 spicchio d'aglio
- 25 g di semi di zucca
- olio d'oliva

Utensile necessario:
• Cast Iron Grid



1. Riscaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid inserita, portandolo a 200°C. Immergere in acqua 8 spiedini di legno. Pelare la carote, il sedano rapa e la rutabaga. Tagliare la carota a fette spesse almeno 1 cm, quindi ridurre il sedano rapa e la rutabaga a cubetti di 3 x 3 cm. Pulire i cavoletti di Bruxelles e lavare tutta la verdura.
2. Dopodiché, trasferire ogni tipo di verdura sul proprio foglio di alluminio, senza eliminare l'acqua residua. Condire con olio d'oliva, sale e pepe, quindi mescolare bene. Ripiegare e sigillare con cura l'alluminio, adagiare sulla

griglia i cartocci ottenuti e cuocere per circa 15 minuti. Con l'aiuto di uno spiedino, verificare il grado di cottura. Togliere i cartocci dall'EGG e lasciarli raffreddare leggermente, quindi infilzare la verdura sugli spiedini posti in ammollo, alternando i vari ingredienti.
3. A questo punto, recidere l'estremità del gambo di portulaca e lavare le foglie. Asciugare tamponando delicatamente con un canovaccio pulito. Trasferire le foglie in un robot da cucina, tenendone da parte un paio per la decorazione. Pelare l'aglio e unirlo alla portulaca, insieme ai semi di zucca.

Frullare fino a ottenere un composto liscio, aggiungendo olio d'oliva a filo in base alla consistenza desiderata. Condire con sale e pepe a piacere.
4. Grigliare gli spiedini di verdura sull'EGG. Trasferirli sui singoli piatti, distribuendovi qua e là il pesto di portulaca. Questa pietanza si sposa benissimo con il sapore delle pere bolite, che possono essere servite come contorno.

Crauti con mele e patate arrosto

4 porzioni

- 4 patate grandi
- 1 kg di crauti
- 3 mele renette o Golden
- 2 cipolle bianche
- 4 spicchi d'aglio
- 2 stecche di cannella
- 20 grani di pepe nero
- 20 semi di coriandolo
- 1 l di succo di mela biologico
- Olio di semi di girasole

Utensili necessari:
• Cast Iron Grid
• Cast Iron Dutch Oven



1. Accendere il Big Green Egg con la Cast Iron Grid inserita, portandolo a 180°C. Adagiare le patate sulla griglia e arrostarle per 45 minuti. Nel frattempo, lavare i crauti, eliminando l'acqua in eccesso con una leggera pressione. Lavare le mele. Pelare le cipolle e l'aglio, quindi tagliare ad anelli le prime e tritare il secondo.
2. Togliere le patate dalla griglia. Posizionare sulla griglia la Cast Iron Dutch Oven, scaldarvi una spruzzata d'olio e rosolarvi l'aglio e la cipolla. Unire le spezie e i crauti, quindi mescolare bene. Versare il succo di mela nella Cast Iron Dutch Oven e portare a ebollizione. Coprire la Cast Iron Dutch Oven con il suo coperchio e chiudere il coperchio dell'EGG. Abbassare la temperatura a circa 150°C e cuocere a calore moderato per 45 minuti.

3. Verso fine cottura, grattugiare due mele, quindi unirle ai crauti e mescolare. Scoperchiare la Cast Iron Dutch Oven e abbassare il coperchio dell'EGG, in modo da far addensare il liquido all'interno della casseruola.
4. Quando i liquidi saranno quasi totalmente evaporati, togliere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG, quindi alzare la temperatura a 180°C. Affettare le due mele rimaste. Adagiare sulla griglia le fette così ottenute, insieme alle patate arrosto: mentre queste si intiepidiscono, grigliare le mele su entrambi i lati. Distribuire i crauti nei piatti, accompagnando ciascuna porzione con una patata arrosto e una fetta di mela grigliata.



Tavoli in mogano reale lavorati a mano

Da sempre Big Green Egg è sinonimo di qualità impeccabile, una caratteristica che non riguarda solo i diversi modelli di barbecue in ceramica, ma anche la vasta gamma di accessori e sistemi per ampliare lo spazio di lavoro. Anche in questo ambito infatti Big Green Egg si rivela estremamente all'avanguardia, grazie alla varietà dei prodotti disponibili, ma soprattutto all'attenzione per la qualità e per la sostenibilità dei materiali, affinché ogni articolo rappresenti al meglio i valori del marchio. Aspetti come la semplicità d'uso e l'armonia estetica hanno un ruolo centrale nel processo di progettazione e produzione dei prodotti. I nuovi tavoli da lavoro in legno massiccio, ultima novità della nostra gamma, soddisfano pienamente questi criteri, coniugando bellezza, praticità e sostenibilità.

Questi tavoli in legno massiccio sono stati realizzati specificamente per Big Green Egg da un'azienda artigianale con sede in America Centrale, specializzata nella produzione di arredi e complementi da interno e da esterno. Si tratta di un'azienda con una storia importante alle spalle, che affonda le radici nell'amore per la terra, per la natura e per il design. Venti anni fa, Clemente Poncon, un agronomo francese, conobbe il Nicaragua e rimase stregato. Da allora decise di dedicare la sua vita alla protezione della foresta pluviale tropicale, il cui eccessivo abbattimento metteva a rischio l'estensione e la biodiversità di questo tipo di ambiente. L'agronomo ebbe un'idea: fondò un mobilificio e piantò nuovi alberi, andando ad arricchire la biodiversità e il volume della foresta. Poncon a quei tempi era un precursore e il suo approccio fu un esempio positivo che si rivela ancora attuale dopo venti anni. Grazie all'uso di legna certificata dal Forest Stewardship Council, l'azienda ottenne presto l'approvazione della Rainforest Alliance.

Per mantenere il sigillo di approvazione, viene richiesto di aderire a rigidi requisiti che riguardano l'ambiente, la riforestazione, la gestione dei rifiuti, la protezione dell'acqua e le condizioni di lavoro. Nella porzione di foresta che ha in gestione, l'azienda pianta, mantiene, abbatte e ripianta gli alberi. Il legno è poi tagliato, stagionato e lavorato per dare vita a prodotti splendidi, tutto nella sede locale e ad opera di manodopera del luogo. Tra questi prodotti ci sono i tavoli in mogano reale per Big Green Egg. Come suggerisce il nome, questi tavoli sono realizzati in legno massiccio di Cedro Macho con certificazione FSC, conosciuto anche come mogano reale. Si tratta di un legno proveniente da una specie della famiglia del mogano, di cui vanta le tipiche proprietà di durezza, resistenza e grana fine, oltre alla calda tonalità rosso-bruna.

I tavoli sono disponibili nelle versioni Large (160 x 77 x 85 cm) ed Extra-Large (165 x 93 x 85 cm) e ogni pezzo è unico, perché il profilo dei tronchi è mantenuto intatto. Con delle semplici cure, è possibile tenere il tavolo all'esterno per tutto l'anno senza alcun problema. I modelli L e XL sono forniti con un set di supporti in metallo sui quali posizionare l'EGG in totale sicurezza.



Ricette per tutti i giorni

Il Big Green Egg si presta alla preparazione di menù elaborati, ma è altrettanto adatto anche per i pasti quotidiani. Basta accendere l’EGG, preparare gli ingredienti mentre il dispositivo raggiunge la temperatura e poi procedere, per cucinare rapidamente delle pietanze irresistibili. Le ricette proposte sono relativamente facili e veloci da preparare, perfette anche dopo una frenetica giornata di lavoro!

Spaghetti con le cozze

4 porzioni

- 2 kg di cozze
- 1 peperone giallo
- ½ peperoncino rosso
- 100 g di sedano rapa
- 4 pomodori
- 2 scalogni
- 2 spicchi d'aglio
- ½ porro
- 2 cipollotti
- 1 gambo di sedano
- 2 cime di sedano
- 200 g di spaghetti
- olio d'oliva

Utensili necessari:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

1. Scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid in posizione, portandolo a una temperatura di 180°C. Nel frattempo, cuocere gli spaghetti al dente in acqua leggermente salata, aggiungendo anche un filo d’olio. Scolare e sciacquare con acqua fredda. Nel frattempo, controllare le cozze eliminando quelle con il guscio rotto o aperto, poi sciacquare e pulire quelle intere in acqua fredda e salata.
2. Rimuovere il gambo e i semi del peperone e del peperoncino, poi tagliare il peperone a cubetti e il peperoncino in anelli sottili. Pelare il sedano rapa e tagliarlo a cubetti, così come i pomodori. Pelare gli scalogni e l'aglio e sminuzzarli finemente. Lavare il porro, i cipollotti e il gambo e le foglie di sedano. Affettare finemente il gambo di sedano e il porro. Tagliare ad anelli sottili i cipollotti e tritare le foglie di sedano.
3. Nel Cast Iron Dutch Oven sistemato sulla griglia dell'EGG, scaldare una spruzzata di olio d’oliva. Soffriggere rapidamente il peperone, il peperoncino, il sedano rapa, gli scalogni, l'aglio, il porro e il sedano, quindi aggiungere le cozze e il pomodoro a cubetti. Mescolare bene, poi chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per circa 3 minuti.
4. Controllare che le cozze si siano aperte e unire gli spaghetti. Chiudere il coperchio e scaldare per 2 minuti.
5. Distribuire gli spaghetti alle cozze nei piatti da portata e cospargere con le foglie di sedano e il cipollotto.



Fish burger

4 porzioni

- 250 g di pesce bianco
- 250 g di salmone
- ¼ di peperoncino rosso
- 3 cetriolini
- 15 cipolline
- 40 g di capperi
- 2 rametti di prezzemolo
- 2 tuorli d’uovo
- 10 g di zenzero grattugiato
- pangrattato
- 2 uova
- 150 g di maionese
- 4 foglie di lattuga
- olio d'oliva
- 4 panini per hamburger

Utensili necessari:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Scaldare il Big Green Egg con all’interno la Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon (lato liscio verso l’alto) fino a raggiungere i 180°C. Nell’attesa, sminuzzare finemente il pesce bianco e il salmone. Rimuovere il gambo e i semi del peperoncino, quindi tritarlo. Sminuzzare anche i cetriolini, le cipolline, i capperi e il prezzemolo; unire un terzo del composto ottenuto con il pesce bianco, il peperoncino, i tuorli d’uovo e lo zenzero; condire a piacere con sale e pepe e aggiungere il pangrattato in modo da riuscire a plasmare dei medaglioni. Formare quattro medaglioni di pesce e lasciarli consolidare in frigorifero per 10 minuti.
2. Nel frattempo, far rassodare le uova, quindi immergerle in acqua fredda per togliere agevolmente il guscio. Affettarle, unirle alla maionese e alla miscela di cetriolini rimasta, poi condire con sale e pepe. Lavare l’insalata e asciugarla tamponandola.
3. Spennellare la Cast Iron Griddle Half Moon con l’olio d’oliva e friggere i fish burger per circa 2 minuti da ogni lato, tenendo chiuso il coperchio dell’EGG quando possibile. Tagliare a metà i panini e grigliare per qualche istante la parte interna.
4. Disporre un fish burger su ogni panino, completando con la maionese speciale e una foglia di lattuga.



Zuppa di sedano rapa

4 porzioni

- 1 sedano rapa
- 7 dl di brodo di gallina
- 5 dl di panna
- 2 uova
- 2 fette di prosciutto
- 2 cime di sedano
- 1 pezzo di pane francese lungo circa 10 cm
- 100 g di formaggio di capra duro e poco stagionato
- olio di semi di girasole

Utensili necessari:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid in posizione fino a una temperatura di 180°C. Nel frattempo, pelare e lavare il sedano rapa e tagliarlo in fette dello spessore di 1 cm.
2. Grigliare le fette di sedano rapa su entrambi i lati. Posizionare il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell'EGG e inserirvi il sedano rapa grigliato. Versare anche il brodo e la panna, quindi chiudere il coperchio. Abbassare la temperatura a 140°C e lasciar cuocere a calore moderato per 15 minuti.



3. Nel frattempo, far rassodare le uova, quindi immergerle in acqua fredda e togliere il guscio. Tagliare il prosciutto a strisce. Lavare le foglie di sedano, asciugarle tamponandole con uno strofinaccio e poi sminuzzarle. Tagliare il pane francese in 4 fette regolari. Affettare il formaggio di capra e posizionarlo sulle fette di pane.
4. Rimuovere il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e posizionare la Cast Iron Griddle Half Moon (con il lato liscio verso l’alto) sulla griglia; chiudere il coperchio. Con un frullatore a immersione, dare al composto una consistenza cremosa, quindi condire con sale e pepe. Spruzzare con poco olio di semi di girasole la Cast Iron Griddle Half Moon calda e disporvi le fette di pane con il formaggio di capra. Chiudere il coperchio e tostare per circa 1 minuto, finché il pane diventerà di un colore dorato.
5. Distribuire il prosciutto e le uova in 4 piatti da zuppa, versarvi la zuppa e servire con i crostini al formaggio di capra.



Manzo alla Stroganoff

4 porzioni

- 4 patate
- olio di semi di girasole per friggere e soffriggere
- 400 g di manzo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 2 cipolle
- 250 g di funghi
- 3 spicchi di aglio fresco
- 2 rametti di timo
- 1 rametto di rosmarino
- ½ cucchiaino di paprika in polvere
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 dl di cognac
- 1 dl di vodka
- 2 dl di brodo di gallina
- 3 dl di panna
- curry in polvere
- 100 g di cipolline
- tabasco
- fecola di patata

Utensili necessari:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

1. Scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid in posizione fino a una temperatura di 200°C. In una friggitrice, portare l’olio a 140°C. Nel frattempo lavare bene le patate, tagliarle a cubetti e sciacquarle sotto l’acqua fredda. Asciugarle tamponandole con uno strofinaccio, quindi friggerle per circa 5 minuti nell’olio bollente. Lasciar sgocciolare su della carta da cucina.
2. Tagliare la carne a strisce. Rimuovere il gambo e i semi dei peperoni e tagliarli grossolanamente in pezzi larghi circa 1,5 cm. Pelare le cipolle, tagliarle a metà e quindi affettarle. Pulire i funghi e tagliarli a metà; affettare i cetriolini. Separare le foglie e gli aghi dal timo e dal rosmarino, quindi sbucciare l’aglio e sminuzzarlo; tritare le erbe aromatiche e unirle a uno degli spicchi d’aglio, tenendo da parte gli altri due.
3. Nel Cast Iron Dutch Oven sistemato sulla griglia dell'EGG, scaldare una spruzzata di olio d’oliva e scottare le strisce di carne da entrambi



Nuovo: Big Green Egg Premium Toolset

Tagliare le verdure, la carne o il pane, sfilettare il pesce e disossare un trancio di carne, affettare il salmone affumicato, posizionare, girare e rimuovere gli ingredienti dalla griglia: queste sono solo alcune delle attività che ruotano intorno alla cucina con il Big Green Egg, e ognuna richiede uno strumento specifico. Tutti questi utensili fondamentali sono stati riuniti in un nuovo e completissimo kit di massima qualità, il Big Green Egg Premium Toolset, che include un’ampia gamma di coltelli e strumenti da cucina. L’acciaio che compone le lame dei coltelli ha un contenuto di carbonio tale da guadagnarsi un punteggio di 56 nella scala di durezza Rockwell. Più la lama è dura, più a lungo potremo contare su un coltello affilato ed evitare spiacevoli incidenti. Per mantenere i coltelli in condizioni ideali a lungo, è bene trattarli periodicamente

con un acciaino, possibilmente diamantato. I risultati migliori si ottengono mantenendo sempre un’angolazione di 20-30 gradi durante questa operazione. I coltelli e la spatola sono dotati di manici in polipropilene, in linea con gli standard igienici professionali HACCP. Il Big Green Egg Premium Toolset, composto da 11 elementi, costa €395 (prezzo di vendita raccomandato) e include: pinze, coltello da salmone, coltello per filettare/disossare, spe-lucchino, coltello da pane, coltello da cucina, coltello da carne, pinzette XL, pinza da grill e paletta angolata. Gli strumenti possono essere conservati in una custodia richiudibile molto resistente, con il manico decorato da un ricamo a tema Big Green Egg. In questo modo il set si ripone in tutta semplicità ed è pratico da trasportare.



Nel prossimo numero di Enjoy!

Speriamo che questo numero di Enjoy! – dedicato ai sapori e alle sensazioni dell’autunno e dell’inverno – sia stato di vostro gradimento. Il prossimo Enjoy! conterrà una selezione di ricette in linea con lo stato d’animo primaverile ed estivo, per stuzzicare la creatività durante tutto l’anno...

Menù di stagione
Tutti i sapori di primavera ed estate

L’orto dello chef
Specialità islandesi

La cucina poliedrica
Flammkuchen

I sapori della Svizzera
Dalla tradizione all’innovazione

On the road
Il cestino da picnic

Focus sulla sostenibilità
Il pesce di stagione

Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile presso il vostro rivenditore Big Green Egg di fiducia da metà aprile 2015.

THE BIG GREEN EGG BOOK



Il libro ufficiale Big Green Egg Book, una raccolta eccezionale con prefazione del celebre chef olandese Jonnie Boer, del ristorante a tre stelle De Librije in Zwolle, è stato lanciato alla fine dello scorso anno guadagnandosi subito un enorme successo. Nel libro vengono

descritte con cura tutte le tecniche di cottura a cui il Big Green Egg si presta: cuocere al forno, arrostiti, stufare, grigliare, affumicare e cuocere a fuoco lento, approfondendo in modo chiaro e completo ogni passaggio. Grazie all’accostamento tra le ricette raffinatissime preparate dai nostri chef e le procedure di base, questo libro è un vero e proprio must-have per tutti gli amanti della buona cucina alla ricerca di idee per sfruttare al meglio il proprio Big Green Egg. Come sempre, abbiamo privilegiato solo gli ingredienti più raffinati, che il Big Green Egg è in grado di valorizzare con sfumature di sapore inedite. Il risultato? Basta guardare le splendide fotografie del The Big Green Egg Book: l’acquolina in bocca è assicurata. The Big Green Egg Book è una miniera inesauribile di informazioni e ricette, racchiuse in 192 pagine di formato 24 x 28 cm, con elegante copertina rigida. Oltre

all’edizione in lingua olandese già in commercio, entro la metà del prossimo anno è previsto il lancio delle versioni in inglese e in tedesco.



Il libro è venduto a €57 (prezzo di vendita raccomandato) ed è disponibile presso i rivenditori Big Green Egg e non solo.

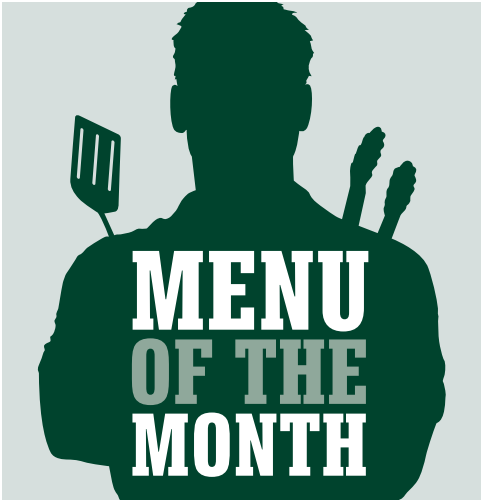
L’ispirazione del mese

Per alimentare costantemente la fantasia in cucina, Big Green Egg cura una newsletter mensile, il “Menù del mese”, inviata 12 volte l’anno ai fan del marchio e contenente un delizioso menù da tre portate con alcune varianti a base di specifici prodotti. Le ricette sono elaborate in esclusiva per la newsletter e sono corredate da fotografie grandiose, con istruzioni dettagliate per la preparazione.

All’inizio di ogni stagione scegliamo un ingrediente base, fornendo tutte le informazioni utili al riguardo, e chiediamo il contributo di Ralph de Kok,

campione olandese di BBQ nel 2010, proprietario del Barbecue Paleis e acclamato esperto dell’uso dell’EGG, che si cimenta in diverse preparazioni impiegando molteplici tecniche di cottura. Ogni variante fornisce agli ingredienti note di sapore specifiche, per risultati davvero sorprendenti.

Il master chef SVH Michel Lambermon e l’executive chef Arjen Rector si occupano invece degli altri menù mensili da tre portate. E per chi volesse approfondire, la loro società, “To Amuse”, propone interessanti laboratori pratici sull’uso del Big Green Egg.



Per ricevere automaticamente il “Menù del mese”, basta registrarsi sul sito biggreenegg.eu.

Menù del mese: il libro

Per tutti gli appassionati del “Menù del mese” Big Green Egg, la newsletter che inviamo mensilmente ai nostri fan per offrire nuovi spunti culinari, ora c’è una nuova possibilità: la raccolta che permette di lasciarsi ispirare durante tutto l’anno. Abbiamo infatti redatto un libro di cucina contenente dodici menù mensili molto variegati, proposti dagli chef



Ralph de Kok, Michel Lambermon e Arjen Rector. Questa fantastica selezione include pietanze deliziose preparate con ingredienti di stagione, con descrizioni dettagliate delle attività, passo per passo. Per preparare un intero menù con il Big Green Egg, spesso occorre eseguire alcune operazioni preliminari, oppure occuparsi prima del piatto principale e poi dell’antipasto. Le ricette sono accompagnate da splendide immagini, che immortalano i piatti durante la preparazione oltre che nel risultato finale, in modo da rendere ancora più chiaro il procedimento e i vari passaggi da eseguire nell’EGG.

E per non lasciare nulla al caso, nelle ricette è incluso anche un suggerimento sul vino più adatto da abbinare alle portate. Infine, abbiamo inserito uno speciale extra sulla pizza, nel quale abbiamo messo alla prova il nostro EGG a Napoli, patria spirituale della pizza, rivolgendoci al maestro pizzaiolo Angelo Caprio.



Tutte le ricette dei menù mensili sono riportate anche individualmente, per una libertà di accostamento totale. Grazie a questo libro e alle oltre 40 ricette che contiene, tutti potranno preparare agevolmente un menù da

tre portate con tutto il gusto del Big Green Egg. Il libro conta 208 pagine ed è venduto a €24,95 (prezzo di vendita raccomandato); è disponibile presso i rivenditori Big Green Egg nelle versioni inglese e olandese.

**WE ARE THE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.
WWW.BIGGREENEGG.EU**

OPEN FLAVOUR

