

Enjoy!



OPEN FLAVOUR™

#7 IT - Primavera/Estate

ISLANDA L'ENERGIA CHE VIENE DAL FREDDO

>> 13



Sapori primaverili ed estivi

La versatilità del Big Green Egg consente di usarlo per cucinare menù completi e variegati, dall'antipasto al dessert. Ovviamente, più ingredienti di stagione ci sono, meglio è. Seguendo attentamente le indicazioni, non è difficile portare in tavola deliziosi menù primaverili ed estivi.

>> 3 e 21

Alla scoperta dei sapori del nord-ovest dell'Irlanda

Gli chef lo sanno: è tutta questione di gusto. Per questo il modo migliore per scoprire gli ingredienti più pregiati di ogni regione è seguire uno chef mentre fa la spesa. Philipp Henkes ci porta a conoscere i suoi fornitori, per raccontare i sapori del nord-ovest dell'Irlanda.

>> 4

Senza glutine, ma con gusto

Sempre più persone si scoprono intolleranti o allergiche al glutine, mentre altre vogliono limitarne il consumo. Fortunatamente per farlo non occorre dire addio a tutti i piatti normalmente associati al glutine. Da oggi, basta prepararli da sé per scoprire quanto può essere gustosa la cucina senza glutine.

>> 10

Preparare i prodotti da forno con il Big Green Egg

Biscotti, poffertjes, torte or crostate: il Big Green Egg è perfetto anche per queste preparazioni, con la garanzia di un risultato speciale. Il caratteristico aroma del Big Green Egg infatti eleva il sapore dei dolci a una nuova dimensione. Basta fare una prova, per convincersi della straordinaria versatilità del dispositivo.

>> 17

Ricette rapide e semplici per tutti i giorni

In genere si pensa ad accendere il Big Green Egg per trascorrere il tempo libero in allegria con gli amici. Ma questo strumento offre anche una miriade di opzioni velocissime per un pasto informale pronto in pochi passaggi. Ideale per chi torna dal lavoro stanco o per chi cena velocemente prima di prepararsi alla serata.

>> 22

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Molti professionisti della cucina seducono ogni giorno i loro clienti con il delizioso aroma che il Big Green Egg regala alle loro creazioni. Insieme alle varie tecniche di cottura che questo strumento permette di sperimentare e alla sua resistenza, l'inconfondibile nota di sapore conferita alle preparazioni è valsa al Big Green Egg un'enorme fama nel settore della ristorazione. Come tutti gli appassionati di cucina, gli esperti preferiscono lavorare con ingredienti scelti con cura, e solo gli strumenti migliori permettono di esaltare i sapori più pregiati. Anche il pasticcere Hidde de Brabander è di questo avviso...

Ho incontrato per la prima volta il Big Green Egg nella cucina di Alain Alders al Landgoed Duin & Kruidberg. Animato dal desiderio di fare carriera e bluffando un pochino ero riuscito ad accaparrarmi un lavoro da sogno nel ristorante. Ma, dettaglio non da poco, nonostante fossi specializzato in piccola pasticceria, ero responsabile sia dei dolci da forno, che di tutti i dessert. Quindi avevo il mio bel da fare per non deludere le aspettative, tanto che non ho prestato attenzione a questo strumento. Ho capito che occasione mi ero lasciato sfuggire solo nel 2006, quando ho iniziato a lavorare nel ristorante De Librije, sotto la supervisione di Jonnie Boer. Anche lui era un fan del Big Green Egg. La libertà creativa assoluta caldeggiata al De Librije mi ha stimolato a valutare nuove possibilità, e anche se non è così immediato associare fiamma libera e affumicatura ai sapori dolci, queste tecniche possono essere autentici assi nella manica. Basti pensare ai marshmallow, che piacciono praticamente a tutti. Fu così che, da quel momento in poi, cominciai a usare il Big Green Egg quasi ogni giorno, sia a casa che al lavoro, ad esempio per affumicare le mandorle da aggiungere al mio torrone aromatizzato, o per arrostitire le fave di cacao con cui fare il cioccolato. Mi è capitato di usare il Big Green Egg persino per cuocere crostatine al cioccolato e biscotti, su richiesta di un cliente. È davvero incredibile pensare a quante diverse preparazioni sia possibile confezionare con il Big Green Egg. Il dispositivo permette molti tipi di cottura, quindi si può usare per qualsiasi preparazione in cui sia necessario il calore, comprese quelle tradizionalmente cotte al forno, anche se c'è chi preferisce il forno elettrico perché lo ritiene più comodo. Certo, il Big Green Egg deve essere alimentato con il carbone vegetale, e dopo l'accensione è fondamentale regolare la temperatura, non basta premere un bottone. C'è però da dire che arriva in temperatura molto velocemente e che i tempi di cottura sono gli stessi, o persino più brevi, rispetto al forno tradizionale. E il piccolo sforzo in più è ampiamente ripagato dalle possibilità di personalizzazione che il Big Green Egg permette, a tutto vantaggio del gusto. La domanda da porsi è se il sapore degli ingredienti selezionati possa essere valorizzato dal Big Green Egg, che rende ogni nota più intensa. È un po' come usare il sale e il pepe, con cui condiamo spesso i nostri piatti, ma non sempre. Oggi non potrei immaginare la mia vita senza il Big Green Egg.

Hidde de Brabander
Dreams of Magnolia

Indice ricette

Pagina 3

- Crocchette di granchio orientali con insalata di noodle e cipollotti
- Spiedini di agnello con polenta, peperoni e pesto di rucola
- Flan alle more

Pagina 6

- Capesante in glassa teriyaki con ravanelli e spuma di riso basmati e prezzemolo
- Ostriche grigliate con crema alla cipolla, gel di barbabietola e pane alla Guinness

Pagina 7

- Fesa di agnello grigliata con verdure grigliate, purea di anice e carote e sugo al timo

Pagina 10 (Delizie senza glutine)

- Torta con ananas e cocco
- Crumble di mele

Pagina 11 (Delizie senza glutine)

- Pizza

Pagina 14

- Salmone affumicato con purea di pastinache e insalata di mela e finocchio

Pagina 15

- Costolette con salsa barbecue alla senape
- Coda di rospo con pesto di pomodori e funghi enoki
- Cozze affumicate

Pagina 17

- Biscotti bretoni con zucchero di canna affumicato

Pagina 18

- Tartellette alle mandorle
- Poffertjes alla birra

Pagina 19

- Torta al pistacchio
- Granola

Pagina 21

- Insalata di petto d'oca affumicato, carote grigliate e crescione
- Petto d'oca grigliato con purea di fagioli bianchi e insalata di sedano e coscia d'oca
- Crostata alle pesche noci con formaggio cremoso

Pagina 22

- Riso basmati con pollo fritto e verdure
- Coda di rospo e tempeh alla griglia con verdure saltate
- Carré d'agnello con asparagi grigliati e insalata di quinoa
- Costata di vitello con pesto di frutta a guscio e pappardelle

Il Big Green Egg

Il Big Green Egg è eccezionale da molti punti di vista. Grazie ai componenti brevettati e allo speciale materiale ceramico sviluppato dalla NASA, gli EGG possono vantare una qualità senza pari. Il Big Green Egg è l'unico Kamado al mondo realizzato con questa particolare ceramica, in grado di riflettere le onde di calore conferendo un gusto delizioso agli ingredienti e ai piatti cucinati, indipendentemente dalla tecnica di cottura utilizzata. I molti accessori di qualità a disposizione rendono più sicura, semplice e versatile la cucina all'aperto, trasformando il Big Green Egg in un vero e proprio stile di vita.

Enjoy!
Big Green Egg Europe

Chef europei alla conquista degli USA: trionfo di sapori all'EGGtoberfest

La 18ª edizione dell'EGGtoberfest® si è svolta lo scorso ottobre ad Atlanta, nella cornice dello Stone Mountain Park. Protagonista indiscusso di questo evento annuale è stato ovviamente il Big Green Egg, ma in generale la manifestazione a stelle e strisce si è contraddistinta per la forte impronta europea: tutto merito dei 15 chef provenienti dal vecchio continente.

La delegazione europea rappresentava solo una piccola parte dei tanti chef conquistati dal Big Green Egg, infatti sono ormai migliaia i professionisti del settore che non possono più farne a meno. Questa trasferta nasce dalla volontà di condividere le competenze, ma anche dalla curiosità di assaggiare, insieme ai visitatori, i piatti gustosi preparati da professionisti e amatori.

Un successo inarrestabile

La prima edizione dell'EGGtoberfest risale al 1998, anno in cui The Big Green Egg Company invitò i membri dell'American EGGhead® Forum a un grande raduno, per conoscersi di persona e cucinare tutti insieme. Il primo anno parteciparono circa 100 pionieri del Big Green Egg e 15 chef, ciascuno con il proprio fidatissimo EGG al seguito: trattandosi della prima edizione, fu

decisamente un successo. Da allora l'EGGtoberfest si è trasformato in un evento di enorme portata, dove normali clienti e cuochi professionisti cucinano vere e proprie delizie grazie a 200 Big Green Egg. L'ultima edizione ha fatto registrare 3000 visitatori, accorsi numerosi per assaggiare i piatti e per assistere allo spettacolo.

Dall'Europa con amore

I nostri chef hanno contribuito a modo loro, proponendo ad esempio agnello al curry verde con paratha, ostriche affumicate con mango sottaceto, bavetta grigliata con salsa rendang, pane artigianale con melanzane, intingolo alla paprika e rollè d'agnello rosolato alla griglia. Il pubblico è rimasto piacevolmente sorpreso, così come i colleghi americani: con queste e altre ricette, l'Europa ha decisamente lasciato il segno.



Volete conoscere tutti i piatti preparati dagli chef europei in occasione dell'EGGtoberfest? Sul sito www.15topchefs.com è disponibile la versione digitale (in inglese) del ricettario "From Europe with Love" (Dall'Europa con amore), contenente tutti i piatti proposti.

La sicurezza prima di tutto

Cucinando con l'EGG, spesso capita di dover spostare o estrarre il convEGGtor®, così come di sostituire la griglia in acciaio inox con la Cast Iron Grid, o viceversa: in ogni caso, è bene maneggiare questi strumenti con gli appositi accessori, quali il guanto Pit Mitt® BBQ Glove o il sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter. Una volta acceso l'EGG, aprirlo con cautela procedendo per gradi: sollevare il coperchio di pochi centimetri, in modo che l'ossigeno possa entrare in maniera controllata; mantenere il coperchio a questa altezza per alcuni secondi, quindi aprirlo completamente. Questa procedura previene la formazione di fiamme alte. Prima di cominciare a utilizzare l'EGG, leggere tutti i consigli sulla sicurezza disponibili sul sito biggreenegg.eu.

Informazioni sulla pubblicazione

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

Redazione Inge van der Helm

Ricette

Coen van Dijk, Philipp Henkes,
Jan-Willem van der Boom, Hrefna Sætran,
Hidde de Brabander e Martin Rotteveel.

Progettazione e sviluppo

Big Green Egg Europe BV

Fotografie

Creative Skills e Femque Schook.

Distribuzione Big Green Egg Europe BV

Stampa

Rodi Rotatiedruk



Con un ringraziamento speciale a

Yvonne Coolen, Hans van Montfort,
Henk Stam e Herre Meijer.

La riproduzione degli articoli di Enjoy! è consentita solo previo permesso scritto di Big Green Egg Europe. Questa pubblicazione è stata realizzata con il massimo della cura, tuttavia né gli autori, né Big Green Egg Europe sono da ritenersi responsabili per eventuali danni o perdite riconducibili alle informazioni contenute in questo numero.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® e MiniMax™ sono marchi registrati o di proprietà Big Green Egg Inc.

© 2016 Big Green Egg Europe
Enjoy! Primavera/Estate 2016

Crocchette di granchio orientali con insalata di noodle e cipollotti



Spiedini di agnello con polenta, peperoni e pesto di rucola

Flan alle more



BIG GREEN EGG MENU DI STAGIONE

Per ricevere via e-mail gli ultimi menù di stagione e le ricette speciali da preparare con il Big Green Egg, registratevi al sito biggreenegg.eu: troverete ispirazioni sempre nuove, per cucinare piatti deliziosi in qualsiasi momento dell'anno.

Ingredienti (Dosi per 4 persone)

Antipasto: Crocchette di granchio
250 g di polpa di granchio, preferibilmente graneola
50 g di zenzero
1 spicchio d'aglio
1 gambo di citronella
5 cipollotti
½ mazzetto di coriandolo
8 foglie di combava
1 cucchiaino di semi di coriandolo
250 ml di salsa chili dolce
250 g di code di mazzancolle sgusciate
250 g di spaghetti di riso (noodle)
1 peperone rosso spagnolo
50 g di taccole
1 limone biologico (tenere da parte la scorza per il flan)
50 ml di olio di sesamo
50 g di germogli di soia

Portata principale: Spiedini di agnello
2 peperoni rossi
olio d'oliva
3 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
250 g di polenta
50 g di burro
100 g di parmigiano
1 mazzetto di rucola da circa 125 g
1 cosciotto d'agnello da 1 kg

Dessert: Flan alle more
(dosi per 6-8 persone)
125 g di burro + la quantità necessaria per ungere lo stampo
4 uova
150 g di zucchero
500 ml di latte
115 g di farina + la quantità necessaria per infarinare
1 limone biologico (tenere da parte il succo per l'insalata di noodle)
200 g di more
125 g di panna acida

Utensili necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Pentola Cast Iron Dutch Oven
2 FireWire Flexible Skewers
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Grill Wok

Da preparare in anticipo

Crocchette di granchio

Ispezionare la polpa di granchio per rimuovere eventuali residui di carapace. Pelare lo zenzero e l'aglio. Privare la citronella e i cipollotti dell'estremità inferiore e, se necessario, rimuovere le foglie esterne. Staccare le foglie di coriandolo dagli steli, avendo cura di tenerle da parte. Tritare finemente gli steli del coriandolo, lo zenzero, l'aglio, la citronella e le foglie di combava, quindi pestare i semi di coriandolo nel mortaio. Mescolare gli ingredienti tritati e i semi di coriandolo con la salsa chili dolce. Inserire le code di mazzancolle in un robot da cucina e aggiungere 2 cucchiaini di salsa e sale q.b., quindi frullare fino a ottenere un composto liscio. Con l'aiuto di un cucchiaino, trasferire il composto in una terrina. Tritare finemente uno dei cipollotti e unirlo al composto di mazzancolle insieme alla polpa di granchio, mescolando bene. Riporre il composto in frigorifero per almeno un'ora, senza coprire la terrina, in modo che si raffreddi completamente. Nel frattempo, cuocere i noodle in acqua leggermente salata, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolarli, sciacquarli con acqua fredda e lasciarli asciugare. Tagliare a metà il peperone rosso, quindi rimuovere il peduncolo e i semi. Tagliare a striscio-line il peperone, i cipollotti avanzati e le taccole. Coprire e riporre in frigorifero gli ingredienti preparati.

Spiedini di agnello

Accendere il carbone vegetale all'interno dell'EGG, con la Cast Iron Grid inserita, e portarlo a una temperatura di 200°C. Lavare i peperoni e cospargerli di olio d'oliva. Adagiarli sulla Cast Iron Grid, chiudere il coperchio e arrostarli per circa 8 minuti su tutti i lati, finché la pelle non inizia a staccarsi leggermente. Togliere i peperoni dalla griglia e lasciarli raffreddare in un piatto, coperti da un foglio di alluminio. Rimuovere la Cast Iron Grid



dall'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Inserire il convEGGtor e riposizionare la griglia. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura di 140°C. Scaldare la Cast Iron Dutch Oven sulla griglia e ritagliare un cerchio di carta da forno di diametro leggermente inferiore rispetto a quello della pentola. Nel frattempo, pelare l'aglio e tritarne finemente due spicchi (tenere da parte l'altro spicchio per il pesto). Staccare gli aghi di rosmarino dal loro ramoscello e tritarli finemente. Far sudare l'aglio tritato nella Cast Iron Dutch Oven. Unire il rosmarino e 1 litro d'acqua. Abbassare il coperchio dell'EGG e portare a ebollizione, quindi aggiungere la polenta e mescolare. Mettere il cerchio di carta da forno sulla polenta, quindi coprire la Dutch Oven con il relativo coperchio. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere la polenta per circa 25 minuti, finché non sarà pronta. Togliere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e aggiungere il burro, 70 grammi di parmigiano grattugiato e sale q.b. Unire alla polenta 2-3 cucchiaini di olio d'oliva per renderla un po' più cremosa. Rivestire una teglia con della carta da forno; con l'aiuto di un mestolo, versarvi la polenta e distribuirla fino a ottenere uno strato spesso circa 2 cm. Lasciar raffreddare, coprire e far rassodare in frigorifero. Nel frattempo, preparare il pesto: in un robot da cucina frullare la rucola, l'aglio tenuto da parte, il parmigiano avanzato, pepe e sale q.b., fino a ottenere un composto cremoso. Con il robot in funzione, versare l'olio d'oliva a filo, fino a raggiungere la consistenza del pesto. Coprire e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

Disossare il cosciotto d'agnello (o chiedere direttamente al macellaio). Tagliare l'agnello a tocchetti di circa 3 x 3 cm e condire con sale e pepe. Spellare i peperoni arrostiti, tagliarli a metà e rimuovere il peduncolo e i semi. Con un coppapasta rotondo (3 cm Ø) ricavare dei cerchi di polenta e di peperone. Infilare la carne, la polenta e i peperoni negli spiedini flessibili



FireWire Flexible Skewers. Coprire e riporre in frigorifero fino al passaggio successivo.



Flan alle more

Se necessario, sostituire la Cast Iron Grid con la griglia in acciaio inox. Lasciando il convEGGtor inserito, portare l'EGG a una temperatura di 150°C. Far sciogliere il burro. Separare i tuorli dagli albumi, avendo cura di tenere da parte le chiare. I tuorli, invece, andranno messi in una terrina insieme allo zucchero e a un cucchiaino di acqua tiepida. Utilizzando le fruste elettriche, montare le uova fino a ottenere un composto spumoso. Continuando a sbattere, unire il latte, la farina e il burro fuso, in modo da ottenere una pastella. Lavare il limone, grattugiare metà della scorza nella terrina (avendo cura di tenere da parte il succo del limone per l'insalata di noodle) e aggiungere un pizzico di sale.

Pulire accuratamente le fruste elettriche. Versare gli albumi in un'altra terrina e montarli alla massima velocità. Incorporare gli albumi montati nella pastella. Imburrare e infarinare uno stampo rotondo (circa 23 cm Ø). Lavare le more e asciugarle, tamponandole delicatamente. Distribuire 150 grammi di more nello stampo e versarvi sopra la pastella. Posizionare lo stampo sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere il



flan per circa 30-40 minuti, finché non si sarà solidificato. Togliere dall'EGG, lasciar raffreddare e riporre in frigorifero (senza coprire) fino al momento di servire. Spegner l'EGG o proseguire con la preparazione del menù.

Preparazione

Crocchette di granchio

Rimuovere la griglia dall'EGG, togliere il convEGGtor utilizzando il Pit Mitt BBQ Glove e reinserire la griglia (griglia in acciaio inox o Cast Iron Grid). Inserire la Cast Iron Griddle Half Moon (con il lato liscio verso l'alto) e portare la temperatura a 180°C. Nel frattempo,

tritare finemente le foglie di coriandolo e tagliare a metà il limone.

Ungere la superficie della griglia con un cucchiaino di olio di sesamo. Servendosi di due cucchiaini, adagiarvi il composto a mucchietti e cuocerlo alla piastra finché non assumerà un colore tra il bruno e il dorato su entrambi i lati. Nel frattempo, scaldare il Grill Wok sull'altra metà della griglia e saltarvi per circa 3 minuti il peperone rosso, i cipollotti e le taccole tagliati a strisce, insieme ai germogli di soia. Per motivi di sicurezza, indossare il Pit Mitt BBQ Glove e chiudere sempre il coperchio tra un passaggio e l'altro. Condire le verdure con un cucchiaino di olio di sesamo e mescolare bene.



A questo punto, unire i noodle cotti in precedenza e riscaldare il composto. Trasferire i noodle con le verdure su un piatto da portata, cospargere con l'olio di sesamo avanzato e spremervi il succo del limone (entrambe le metà). Completare con le foglie di coriandolo e aggiustare di sale e pepe, quindi mescolare con cura. Servire insieme alle crocchette di granchio e alla salsa chili dolce.

Spiedini di agnello

Togliere la Cast Iron Griddle Half Moon dall'EGG indossando il Pit Mitt BBQ Glove. Se necessario, sostituire la griglia in acciaio inox con la Cast Iron Grid, utilizzando il Cast Iron Grid Lifter. Chiudere il coperchio, verificare che la temperatura raggiunga nuovamente i 180°C e attendere che la griglia sia sufficientemente calda. Adagiare sulla griglia i FireWire Flexible Skewers, chiudere il coperchio dell'EGG e grigliare gli spiedini per circa 10 minuti, finché la carne non assumerà un bel colorito bruno. A metà cottura, girare gli spiedini indossando il Pit Mitt BBQ Glove.



Servire gli spiedini accompagnati dal pesto di rucola e da un contorno: preparando un'insalata mista, ad esempio, è possibile riutilizzare gli avanzi del peperone.

Flan alle more

Estrarre lo stampo dal frigorifero e ribaltare il flan su un vassoio; se lo si desidera, si può ribaltare di nuovo la preparazione su un altro vassoio, in modo che le more restino alla base. Attendere che sia a temperatura ambiente, quindi tagliarlo a fette e servirlo con la panna acida e le more avanzate.



I luoghi dello chef

Carne e pesce di qualità dalla cucina di Philipp Henkes

Ogni regione ha le sue specialità, in alcuni casi con diffusione locale, in altri conosciute a livello nazionale e internazionale. Oltre alla Guinness e al whiskey, l'Irlanda è nota al resto del mondo per l'ottima reputazione della sua carne di agnello e manzo, ma anche per pesce, crostacei e frutti di mare. Lo chef Philipp Henkes ci porta a incontrare i fornitori del ristorante Lough Eske Castle, nel nord-ovest dell'Irlanda, e ci è subito chiaro come mai questi ingredienti siano tanto apprezzati.



Philipp Henkes, nato e cresciuto in Germania, è uno chef appassionato che ha esordito ai fornelli quando aveva 16 anni. Dopo la formazione, il giovane chef ha lasciato il suo Paese per trasferirsi in Austria, dove ha lavorato nello Schloss Velden Hotel del Capella Hotel Group. In seguito, ha proseguito la carriera al Breidenbacher Hof di Düsseldorf ed è poi diventato sous-chef del ristorante mediterraneo The Knolls del Capella Singapore. Dopo vari successi, lo stesso gruppo alberghiero gli ha offerto la prestigiosa posizione di executive chef presso il Solis Hotel & Spa Lough Eske Castle di Donegal, in Irlanda. Ora Philipp è tornato nel suo Paese natale, per trascorrere più tempo con famiglia e amici dopo tanti anni di lavoro all'estero, ma anche per avviare una nuova avventura gastronomica in un'altra regione.

La competenza dei produttori

"Diventare executive chef a 29 anni è stata un'offerta eccezionale", racconta Philipp. "E l'Irlanda è bellissima! Ha una natura selvaggia e vigorosa, specialmente nel nord e nel nord-ovest, che unita alle ottime capacità dei produttori locali dà vita a una vasta gamma di carne e pesce di qualità. Di queste risorse, un'ampia quota infatti viene esportata in altri Paesi europei, e anche in America cresce la domanda di carne irlandese. Questo perché non solo è saporita, ma anche molto sana, grazie all'alimentazione erbacea del bestiame. Inoltre gli allevatori

sono rimasti fedeli a molti metodi tradizionali e lavorano con passione, senza cedere alle lusinghe della produzione di massa."

Eddie Walsh & Sons

Chiacchierando arriviamo da Eddie Walsh & Sons, una macelleria in Upper Main Street a Donegal. L'attività a conduzione familiare è stata fondata da Eddie Walsh nel 1962 e oggi è gestita dalla terza generazione di Walsh. Oltre al punto vendita di Donegal, la famiglia possiede un altro negozio nel vicino villaggio di Ballintra, dove Eddie aveva

cominciato, e una fattoria, in cui si alleva il bestiame con estrema cura. Ovviamente la carne di questi animali è destinata alla vendita da Eddie Walsh & Sons. Ci spiega Philipp: "In Irlanda, la maggior parte del manzo deriva dalle razze irlandesi Hereford e Angus. Queste razze pregiate, allevate nelle migliori condizioni, forniscono una carne fantastica. Da Walsh & Sons lavorano anche con la razza francese Aubrac, in cui sono specializzati. La carne di questa razza è rinomata per il suo gusto sopraffino, per la tenerezza e per l'alta qualità. Negli anni il negozio si è costruito un'ottima fama e spesso viene premiato nelle





competizioni più svariate grazie ai suoi prodotti, dalla carne agli hamburger e alle salsicce.”

Il segreto della qualità

Ci spiega Edmond Walsh: “Il segreto alla base della qualità della carne irlandese, in particolare manzo e agnello, è una combinazione tra le razze selezionate, le condizioni di vita degli animali, il foraggio e le capacità dei macellai. In Irlanda abbiamo il vantaggio di poter contare su spazi sconfinati e su un clima favorevole. L’inverno è mite e l’estate non troppo calda. Il paesaggio è prevalentemente erboso e il bestiame può stare all’aria aperta in condizioni naturali per la maggior parte dell’anno, nutrendosi esclusivamente di erba.” Questo è un fattore favorevole, perché l’apparato digerente di bovini e ovini è strutturato per un’alimentazione di questo tipo, e perché la carne degli animali che si nutrono di erba ha diversi effetti benefici sulla salute. Ad esempio, contiene meno acidi grassi saturi rispetto alla carne degli animali nutriti con cereali. Il consumo di erba inoltre favorisce una lieve marmorizzazione della carne, che conferisce un gusto peculiare, genuino e completamente naturale.

Un sapore inconfondibile

“La libertà di movimento degli animali inoltre influisce significativamente sulla tenerezza della carne, perché consente una corretta distribuzione del grasso, ed è proprio il grasso a dare sapore”, aggiunge Philipp. “Inoltre, la carne degli animali alimentati a erba è generalmente un po’ più magra rispetto a quella dei capi nutriti a mangime. Ad esempio il produttore di carne Kettyle Irish Foods, dell’Irlanda del Nord, propone carne di animali alimentati al 100% con erba, ma ha anche una linea di carne proveniente da animali che ricevono un



foraggio aggiuntivo nei 100 giorni precedenti la macellazione. In questo modo, la carne ha il sapore caratteristico conferito dall’alimentazione a erba, ma è leggermente più grassa.”

L’Irlanda e il mare

“L’agnello di Eddie Walsh & Sons è una garanzia: basta una cottura media, fino a raggiungere la temperatura interna giusta, per una carne squisita, tenera e succosa.” Dopo aver acquistato un paio di fese di agnello che prepareremo più tardi con il Big Green Egg, proseguiamo verso Albatross Seafoods, la pescheria, che fornisce abitualmente il pesce al Lough Eske Castle. Il negozio ha sede a Killybegs, uno dei maggiori porti irlandesi per quanto riguarda la pesca. Secondo Philipp: “La qualità del pesce, dei crostacei e dei frutti di mare irlandesi è anch’essa sopra la media. In questo Paese l’aria e la terra sono puri e incontaminati, e lo stesso vale per il mare. Il

pesce venduto nella zona viene soprattutto dall’oceano Atlantico. Le ostriche di Donegal e le capesante irlandesi sono apprezzate ben oltre confine, ma anche il salmone, la coda di rospo, lo sgombero e altri tipi di pesce non sono da meno!”

Ostriche di Donegal

“Le ostriche di Donegal in particolare hanno un’ottima reputazione a livello internazionale”, continua Philipp. “Le ostricoltura dell’area di Donegal sono considerate le migliori in Europa, soprattutto per via della purezza delle acque dell’oceano Atlantico e delle maree. Grazie alla bassa marea e alle correnti, infatti, i contenitori delle ostriche, molto presenti nella zona, non sono costantemente immersi in acqua. Le ostriche crescono solo sott’acqua, perché è dall’acqua che traggono nutrimento, quindi il mollusco è ancora più saporito. I produttori spostano regolarmente le ostriche in diverse zone della baia,

in modo che l’alimentazione naturale dei molluschi sia variegata e adatta in base alle diverse fasi di crescita.”

Un successo inarrestabile

“La pescheria Albatross Seafoods è stata fondata nel 1988. A quel tempo, il proprietario John Boyle comprava il pesce da vari pescatori al porto di Killybegs per venderlo alla popolazione locale ormai da anni”, prosegue Philipp. “Si accorse che la domanda di pesce di qualità era in aumento, nonostante qui nel nord-ovest si mangi relativamente più carne che pesce. La popolazione è piuttosto tradizionalista e meno aperta alle novità culinarie, rispetto al sud e a città come Dublino e Galway. Tuttavia, le conoscenze e l’esperienza accumulate negli anni da John trasformarono Albatross Seafoods in un successo. È partito da un capanno sul pontile a Killybegs, dove sfilettava a mano il pesce per poi consegnarlo sotto ghiaccio a hotel, ristoranti e pescherie, e ora ha un giro d’affari notevole, con circa 350 clienti nel nord-ovest, ovest e centro dell’Irlanda.”

Provare per credere

“Oltre al pesce fresco, ai crostacei e ai frutti di mare, qui vendono filetti, pesce congelato e pesce affumicato che preparano loro stessi, ad esempio eglefino, sgombero e aringhe. Inoltre, il pesce di Albatross Seafoods non viene esclusivamente dalle acque irlandesi, ma sono disponibili anche alcune specie pescate in altri mari”, prosegue lo chef, aprendo con destrezza un’ostrica fresca. “Wow, sentite che meraviglia il gusto di queste ostriche. Ecco il grosso vantaggio di scegliere bene i propri fornitori: puoi sempre essere sicuro di ricevere la migliore qualità. Dopo tutto, il gusto di un piatto di successo dipende sempre dalla qualità degli ingredienti...”.



Bord Bia

Bord Bia è l’organizzazione alimentare irlandese che supervisiona i contratti commerciali e le pubblicità dei prodotti alimentari irlandesi in tutto il mondo. Insieme al Cattle Movement Monitoring System (CMMS), questa agenzia ha introdotto il primo sistema di registrazione che consente di tracciare la provenienza di ogni singola mucca. Bord Bia ha fatto un ulteriore passo avanti attraverso il Quality Assurance Scheme (BQAS), che include particolari criteri legati alla salute e al benessere degli animali, all’ambiente, ai foraggi, all’impiego di farmaci, alla provenienza e alla tracciabilità. Lo scopo di queste misure è quello di fornire una qualità ottimale e costante lungo tutta la filiera.



Donegal è una cittadina irlandese situata nell’omonima contea, che si trova nel nord-ovest della Repubblica d’Irlanda al confine con l’Irlanda del Nord, una delle quattro nazioni costitutive del Regno Unito insieme a Inghilterra, Scozia e Galles. Si tratta di una regione collinare e montuosa, con una costa caratterizzata da molte scogliere ripide e imponenti, che offrono viste mozzafiato sull’oceano Atlantico.





Capesante in glassa teriyaki con ravanelli e spuma di riso basmati e prezzemolo

Dosi per 8 persone

8 capesante con conchiglia
8 ravanelli

Per la salsa teriyaki:
2 cucchiaini di maizena
120 ml di acqua
120 ml di salsa di soia
½ cucchiaino di zenzero in polvere
¼ di cucchiaino di aglio in polvere
5 cucchiaini di zucchero di canna
2 cucchiaini di miele
pepe bianco

Per la spuma:
27 g di riso basmati
500 ml di panna da montare
125 ml di brodo di pollo
5 ml di olio aromatizzato all’aglio
3 g di foglie di prezzemolo

Accessori necessari:
2 tavole Cedar Wooden Grilling Plank

1. Segare le tavole Wooden Grilling Plank in modo da ottenere 8 strisce dello spessore di circa 5 cm e smussarne i bordi. Quindi iniziare dalla salsa, sciogliendo la maizena in metà dell’acqua. In una casseruola sul fornello, riscaldare il resto dell’acqua con gli altri ingredienti della salsa. Incorporare la maizena nella

miscela e lasciare sul fuoco fino a ottenere la consistenza di una salsa. Togliere la casseruola dal fornello.
2. Passare alla spuma: portare a ebollizione la panna con il riso e lasciar cuocere per 22 minuti. Nel frattempo, accendere il Big Green Egg con la griglia in acciaio inserita e portarlo alla temperatura di 200°C.
3. Aggiungere gli altri ingredienti della spuma, mettere tutto in un frullatore e lavorare per 6-8 minuti, fino a ottenere

una miscela omogenea. Condire a proprio gusto con sale e pepe bianco, passare al setaccio e trasferire la miscela in un sifone per panna montata. Inserire nel dispositivo due cartucce e lasciar riposare per 10 minuti.
4. Nel frattempo, aprire le capesante usando un coltello apriostriche. Estrarre le capesante con un cucchiaino e sciacquarle in acqua fredda per rimuovere la sabbia. Separare la valva convessa e sciacquarla per rimuovere il corallo e il

muscolo. Tagliare ogni capasanta in tre lungo il lato orizzontale. Posizionare su una Wooden Grilling Plank e spennellare con la salsa teriyaki. Lavare i ravanelli e tagliarli a fettine sottili con una mandolina. Distribuire le fette sulle valve convesse e posizionare queste ultime su un vassoio rettangolare (su un letto di sassolini o sale marino).
5. Posizionare le Wooden Grilling Plank sulla griglia, chiudere il coperchio dell’EGG e cuocere le capesante per 2-3 minuti. Spruzzare della spuma di riso basmati e prezzemolo nelle valve concave e impiattarle accanto a una capasanta, ancora sulla tavola in legno. Servire subito.



SUGGERIMENTI:

- Preferite servire le capesante crude? In questo caso, riscaldare le Wooden Grilling Plank per 5-7 minuti sulla griglia del Big Green Egg. Spennellate le capesante con la salsa teriyaki e servitele sulle tavole calde.
- La spuma di riso basmati e prezzemolo si abbina perfettamente a qualsiasi preparazione a base di pesce.

Ostriche grigliate con crema alla cipolla, gel di barbabietola e pane alla Guinness

Dosi per 8 persone

8 ostriche
3-4 fette di pane alla Guinness (vedere ricetta di base) *
porcellana di mare
sale marino grosso

Per il gel di barbabietola:
500 ml di succo di barbabietola
50 ml di aceto balsamico, invecchiato almeno 5 anni
5-8 g di agar-agar

Per la crema alla cipolla:
2-3 cipolle
45 g di albumi
30 g di aceto per sushi
40 g di yoghurt
160 g di olio di semi di girasole

Accessori:
Pinza Grill Tong

1. Accendere il carbone vegetale all’interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 250°C. Nel frattempo, preparare il gel di barbabietola: mettere in una casseruola il succo di barbabietola e l’aceto balsamico e cuocere sul fornello fino a ridurre la miscela a un volume di 100 ml. Aggiungere l’agar-agar e lavorare con un frullatore a immersione. Lasciar raffreddare, condire a piacere con del sale e travasare in un sifone pulito.

2. Per la crema alla cipolla, mettere le cipolle intere e non pelate sul carbone vegetale e chiudere il coperchio dell’EGG. Lasciar cuocere le cipolle per 10-15 minuti, fino ad annerire la pelle, avendo cura di rigirarle regolarmente con l’aiuto della Grill Tong.
3. Rimuovere le cipolle dall’EGG e lasciarle raffreddare leggermente. Posizionare la griglia nell’EGG per grigliare le ostriche e il pane. Togliere la pelle dalle cipolle e frullarle fino a ottenere un composto omogeneo. Pesarne 220 grammi e tenere da parte. In una ciotola, unire gli albumi, l’aceto da sushi e lo yoghurt. Aggiungere quindi a questa miscela l’olio di semi di girasole poco per volta, lavorando con una frusta. Incorporare gradualmente i 220 g di composto di cipolle nella miscela e condire a piacere con sale e pepe bianco. Versare in un sifone pulito.
4. Preparare i piatti da portata con sul fondo una generosa spolverata di sale marino, su cui adagiare stabilmente le ostriche. Tagliare il pane alla Guinness in modo da ottenere 16 forme a diamante e grigliarle su entrambi i lati per pochi secondi. Mettere le ostriche sulla griglia del Big Green Egg e chiudere il coperchio. Attendere 1-2 minuti che le valve si aprano e toglierle dall’EGG. Allentare il mollusco delle ostriche, girarle e posizionarle sul sale marino. Spruzzare la crema alla cipolla nelle valve e sul piatto. Fare lo stesso con il gel di barbabietola. Guarnire con il pane alla Guinness croccante e con qualche foglia di porcellana di mare.



Pane alla Guinness *

Per una pagnotta

75 g di farina di avena
250 g di farina integrale
100 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
50 g di burro + la quantità necessaria per ungere lo stampo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
225 ml di latticello
330 ml (1 bottiglia) di Guinness

Accessori:
convEGGtor

1. Accendere il Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 200°C, con il convEGGtor e la griglia in posizione. Ungere uno stampo con del burro.
2. In una terrina unire la farina di avena, la farina integrale, lo zucchero, il bicarbonato di sodio, il lievito e il sale. Sciogliere il burro e unirvi l’estratto di vaniglia, il latticello e la birra. Incorporare gli ingredienti secchi nella miscela alla birra, continuando a mescolare fino ad amalgamare bene, poi distribuire in modo omogeneo nello stampo precedentemente imburato.
3. Posizionare lo stampo sulla griglia, chiudere il coperchio dell’EGG e cuocere il pane per circa 60 minuti. Togliere dall’EGG, lasciar raffreddare nello stampo per 30 minuti, quindi ribaltare su una griglia e lasciar raffreddare completamente.

SUGGERIMENTO: La crema alla cipolla può essere sostituita da mele Granny Smith grattugiate, con un risultato altrettanto delizioso.



Fesa di agnello grigliata con verdure grigliate, purea di anice e carote e sugo al timo

Dosi per 2 persone

2 fese di agnello da 200 g l’una
4 carote piccole
2 patate
2 cespi di broccoletti
4 cipolline fresche
sugo al timo (vedere ricetta di base) **

Per la purea di anice e carote:
8 carote piccole
200 ml di acqua
250 g di burro
150 g di zucchero
8 frutti di anice stellato
3 cucchiaini di sale

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Termometro Instant Read Digital Thermometer

1. Accendere il Big Green Egg e portare il dispositivo a 180–200 °C, con la griglia in ghisa Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon inserite, quest’ultima con il lato liscio rivolto verso l’alto. Nel frattempo, eliminare il grasso dalla fesa di agnello (conservarlo per i passaggi successivi), lavare le carote ed eliminare gran parte delle foglie. Sbucciare le patate e tagliarle in fette spesse circa 1 cm, eliminare la base dei broccoletti e pelare le cipolline.
2. Pelare le carote per la purea di anice e carote. Portare a ebollizione gli altri ingredienti in una casseruola sul fornello, facendo ridurre per circa 10 minuti fino a ottenere uno sciroppo. Aggiungere le carote e cuocerle fino a renderle morbide. Togliere le carote dallo sciroppo e frullarle per ottenere una purea omogenea; se il composto è troppo denso, aggiungere parte dello sciroppo. Versare la purea in un sifone e tenere in caldo in una casseruola con acqua calda (50–60 °C).
3. Ungere la Cast Iron Griddle Half Moon con il grasso delle fese di agnello.

- Posizionare sulla Cast Iron Griddle Half Moon dapprima le carote, poi, dopo 2 minuti, le fette di patate. Dopo qualche minuto, disporre anche i broccoletti e le cipolline. Girare le verdure dopo qualche minuto e toglierle dall’EGG poco prima di completare la cottura. Disporle su un piatto.
4. Nel frattempo, posizionare le fese di agnello sulla griglia e grigliarle su entrambi i lati fino a raggiungere una temperatura interna di 52–54 °C. Per misurare la temperatura, inserire la sonda del termometro al centro della carne. Per conferire alla carne il classico motivo a diamante, ruotarla di un quarto su ogni lato dopo qualche minuto di cottura.
5. Poco prima di raggiungere la temperatura interna corretta, rimettere le verdure sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Togliere la carne dall’EGG e lasciar riposare per 3–4 minuti. Intanto, riscaldare il sugo al timo.
6. Preparare i piatti con 3 cucchiaini di purea di anice e carote su ognuno, che è possibile disporre facendo una striscia verticale con il retro del cucchiaino. Affettare la carne e posizionarla nei piatti con le verdure grigliate; completare con un po’ di sugo.



Sugo al timo **

1 kg di ossa di agnello
1 cucchiaino di olio di semi di girasole
100 g di cipolla a dadini
100 g di sedano a fette
5 spicchi d’aglio a fette
100 g di passata di pomodoro
1 l di vino rosso
2 foglie di alloro
2 chiodi di garofano
3 bacche di ginepro
1 mazzetto di timo

Accessori necessari:
convEGGtor
Teglia rettangolare Rectangular Drip Pan

1. Accendere il Big Green Egg con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti, portandolo a una temperatura di 180 °C.
2. Posizionare le ossa di agnello nella teglia Rectangular Drip Pan, adagiarla sulla

- griglia e chiudere il coperchio dell’EGG. Arrostitore le ossa per 20–30 minuti fino a quando raggiungeranno un colorito bruno-dorato.
3. Nel frattempo, riscaldare l’olio di semi di girasole in una casseruola posta sul fornello e farvi saltare la cipolla, il sedano e l’aglio. Aggiungere la passata di pomodoro, continuando a mescolare per 2–3 minuti per rimuovere il sapore acidulo. Fare attenzione a non far bruciare la passata di pomodoro, altrimenti il sugo al timo risulterà amaro. Versare nella casseruola un terzo del vino, alzare la fiamma e far cuocere fino a consumare quasi del tutto il vino. A questo punto aggiungere metà del vino rimasto e lasciar ridurre di nuovo, e infine aggiungere il vino rimanente e far ridurre ancora quasi completamente.
4. Mettere nella casseruola le ossa arrostiti e aggiungere dell’acqua fino a coprire le ossa. Portare a ebollizione e, se necessario, rimuovere eventuale schiuma o grasso in superficie con una schiumarola.

- Aggiungere le foglie di alloro, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro, abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco lento per qualche ora, in modo che le ossa rilascino il loro sapore. Di tanto in tanto, eliminare il grasso.
5. Setacciare il sugo, rimetterlo nella casseruola e far ridurre fino alla consistenza desiderata. A questo punto, aggiungere il mazzetto di timo e lasciar infondere per 10–15 minuti. Togliere il timo dal sugo e, se non lo si utilizza subito, riscaldarlo prima di servire (conservandolo in frigorifero nel frattempo).

SUGGERIMENTI:

- Per un risultato più raffinato, una volta tolto il timo è possibile setacciare di nuovo il sugo, rivestendo il setaccio con della mussola.
- Dopo aver riscaldato il sugo, si può sciogliervi qualche cubetto di burro per renderlo più cremoso e conferire un aspetto lucido.

La precisione è tutto

Utilizzando il Big Green Egg, è fondamentale trovare il giusto equilibrio fra tempo di cottura e temperatura, intesa sia come temperatura all’interno del Big Green Egg che come temperatura nel cuore della carne. Per la maggior parte delle ricette, è sufficiente affidarsi alla temperatura riportata sul termometro integrato, attenendosi ai tempi indicati. Ma non è sempre così facile, specialmente con i tagli di carne più grandi e con il pollame. Anche in questi casi, però, la soluzione c’è: basta un termometro!

Che si tratti di grandi tagli di carne rossa, pollame o pesce, è questo il modo più semplice per verificare lo stato di cottura: misurare la temperatura interna (*). Maneggiando questi ingredienti, la precisione è tutto, anche perché le dimensioni possono variare notevolmente, con inevitabili conseguenze sui tempi di cottura. Impostando e misurando la temperatura, la carne e il pesce saranno sempre cotti a puntino. Dopo aver portato il Big Green Egg alla temperatura indicata nella ricetta, basterà inserire la sonda del termometro nel cuore dell’ingrediente in cottura (oppure, nel caso del pollame, all’altezza del femore). È importante che la sonda non tocchi mai l’osso, perché in tal caso il termometro potrebbe riportare un dato inattendibile. Inoltre è bene ricordare che i tagli di carne più grandi continuano a cuocere per qualche minuto durante il tempo di riposo.

La gamma di termometri per carni firmati Big Green Egg comprende i seguenti articoli:



Instant Read Digital Thermometer

Questo termometro digitale consente di misurare l’esatta temperatura interna in 3–4 secondi, in modo da stabilire con estrema facilità se l’ingrediente sia pronto o se necessiti di ulteriore cottura. La temperatura interna appare chiaramente sull’ampio display LCD. L’Instant Read Digital Thermometer misura fino a 232 °C e si spegne automaticamente dopo cinque minuti di inattività.

Dual Probe Remote Thermometer

Questo termometro digitale senza fili, composto da un trasmettitore e un ricevitore, svolge una doppia funzione: permette infatti di misurare simultaneamente la temperatura di un ingrediente e la temperatura all’interno dell’EGG, oppure la temperatura interna di due diversi ingredienti, sempre con la massima accuratezza. È possibile programmare e regolare la temperatura interna per carni quali manzo, vitello, agnello, maiale, pollame e vari tipi di selvaggina (ad esempio cervo, alce, coniglio e anatra), nonché per il pesce. Le impostazioni possono anche essere salvate in base alle proprie preferenze. Tenendo il ricevitore a portata di mano, è possibile leggere la temperatura in tempo reale, fino a una distanza massima di 91 metri. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, il ricevitore del Dual Probe Wireless Remote Thermometer emette un segnale automatico. Le sonde in acciaio inox resistono a una temperatura di 380 °C e il dispositivo è in grado di registrare temperature comprese tra 0 e 300 °C.



* Per una panoramica delle temperature interne, vedere a pagina 16.

Social Media

Curiosi di sapere cosa cucinano i fan del Big Green Egg in tutto il mondo? Lasciatevi ispirare e condividete le vostre creazioni! Basta taggare @biggreeneggeu nei post su Twitter o su Instagram o usare l’hashtag #biggreeneggeu. Big Green Egg è anche su Facebook: <http://www.facebook.com/biggreeneggeu>. Vi aspetta un universo di possibilità culinarie senza confini!

VincentF @vifi62

What's cookin' on my BGE Large?
Smells guuuuud!!! @biggreeneggeu
@BigGreenEgg_NL



@brechtiej

Off we go. Ready for a 5 hour smoke with oak wood and apple wood. Can't wait!
#biggreenegg #ifyourelookingyourenotcooking
#biggreeneggs #biggreenegglife
#biggreeneggeu #biggreenegghead
#biggreenegggrill #biggreeneggmedium
#biggreenegggeurope #bge



Con un mix di antica saggezza e materiali innovativi...

Il Big Green Egg è basato sul forno in argilla asiatico usato da oltre 3000 anni, un forno a legna tradizionale con cui si ottenevano sapori deliziosi già nell'antichità. Basandosi su questo forno e aggiungendovi le conoscenze, i processi produttivi e i materiali innovativi del giorno d'oggi, è stato sviluppato un dispositivo da cucina completo. La ceramica di alta qualità, in combinazione con il coperchio, garantisce un consumo di carbone vegetale molto limitato. Grazie alla perfetta circolazione dell'aria, che permette di cuocere il cibo alla temperatura desiderata, con il Big Green Egg potrete portare in tavola piatti incredibilmente gustosi e ben conditi, dal sapore ineguagliabile.



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.



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



Con l'aiuto del convEGGtor in ceramica potrete trasformare facilmente il Big Green Egg in un forno. Lo scudo di calore fa in modo che il calore non entri a contatto diretto con il cibo, prerogativa ideale per cuocere lentamente gli ingredienti più delicati. Usando anche la Flat Baking Stone si possono cuocere il pane e le pizze più buoni, con una base davvero croccante.

...creare un'esperienza ricca di sapore...

Il Big Green Egg permette di assaporare in compagnia le bontà della vita. Unendo il design bello e funzionale degli EGGs e l'uso di materiali di qualità superiore, con il Big Green Egg otterrete il meglio. Un Big Green Egg è realizzato con la ceramica esclusiva e di altissima qualità sviluppata per essere utilizzata dalla NASA. Questa speciale ceramica ha proprietà molto isolanti e rende il Big Green Egg unico, in combinazione con le varie parti brevettate. La ceramica sopporta temperature e sbalzi di temperatura estremi e non si restringe. Può essere scaldata migliaia di volte, senza perdere qualità. Big Green Egg offre al consumatore anche una garanzia sul materiale e la costruzione di tutti i componenti in ceramica dell'EGG. Nessun altro attrezzo da cucina è così affidabile, duraturo, resistente e isolante. Inoltre la ceramica riflette il calore, creando un flusso d'aria che influenza in modo gradevole il sapore degli ingredienti e dei piatti che cucinate con l'EGG. Così si crea un'esperienza di gusto unica.

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.



...e gustarla in compagnia!

Potete gustare il sapore senza preoccupazioni, grazie all'affidabilità del Big Green Egg. La temperatura, facilissima da regolare, è molto stabile. Grazie alla ceramica isolante e di ottima qualità, le temperature esterne non influiscono sulla temperatura all'interno dell'EGG. Le due aperture di ventilazione regolabili - il regolatore d'aria e il camino - permettono di regolarla e mantenerla con precisione. Più piccole sono le aperture, più bassa sarà la temperatura, e viceversa. Il Big Green Egg ha un raggio di temperatura tra i 70 e i 350 °C. Anche grazie a questo, il Big Green Egg, in combinazione con determinati accessori, è utilizzabile per tante tecniche di cottura come grigliare, arrostitire, lessare, stufare, affumicare e cuocere a fuoco lento. Il sapore delle pietanze vi stupirà.



Mini

Griglia: Ø 25 cm
Superficie di cottura: **507 cm²**
Peso: **17 kg**

Il modello Mini è fornito senza EGG Carrier



MiniMax

Griglia: Ø 33 cm
Superficie di cottura: **855 cm²**
Peso: **35 kg**



Small

Griglia: Ø 33 cm
Superficie di cottura: **855 cm²**
Peso: **36 kg**



Medium

Griglia: Ø 38 cm
Superficie di cottura: **1.140 cm²**
Peso: **51 kg**

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 linkbiggreenegg.eu

Sul sito biggreenegg.eu sono disponibili ulteriori consigli in merito alla sicurezza, all’utilizzo e alla manutenzione dell’EGG. Altre domande? Per trovare tutte le risposte, è possibile consultare anche i nostri social media (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

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.

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 sviluppasse comunque dei funghi o delle muffe nel dispositivo, è possibile rimuoverli agevolmente accendendo l’EGG a temperature elevate per un paio di volte.

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 spegnere il carbone, arrestando così il calore. In modo da poter 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 le pietanze vengano cotte in modo uniforme e gustoso.

CERCHIO DI SUPPORTO

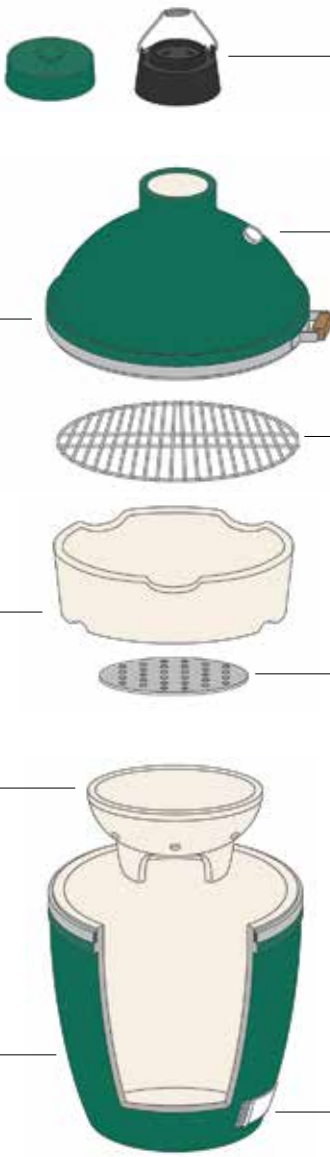
È posizionato sopra l’area di combustione e sostiene sia la piastra per la cucina indiretta che le griglie di cottura.

FOCOLARE IN CERAMICA

Il focolare viene posizionato all’interno della base e deve essere riempito 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

Segnala 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 arrostitre.

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 maggiori informazioni, visitare il sito: biggreenegg.eu

Primavera, estate, autunno o inverno?
Ogni stagione è buona per
godersi un pasto sfizioso preparato
con il Big Green Egg!



Large

Griglia: Ø 46 cm
Superficie di cottura: 1.688 cm²
Peso: 73 kg



XLarge

Griglia: Ø 61 cm
Superficie di cottura: 2.919 cm²
Peso: 99 kg



XXXLarge

Griglia: Ø 74 cm
Superficie di cottura: 4.336 cm²
Peso: 192 kg

Delizie senza glutine

I fattori che spingono a eliminare il glutine dalla propria dieta possono essere diversi: c'è chi è allergico, chi è intollerante e chi semplicemente preferisce non abusarne. Qualsiasi sia il motivo, non è necessario rinunciare per sempre a torte, pasticcini e dessert: utilizzando il Big Green Egg, è possibile preparare vere e proprie delizie, sostituendo alla normale farina un'apposita miscela senza glutine. Il risultato non avrà nulla da invidiare alle ricette tradizionali: provare per credere!



Torta con ananas e cocco

Dosi per 8 persone

- 1 ananas maturo
gelato al cocco
- Per l'impasto:*
1 lime biologico
200 g di miscela di base*
150 g di cocco grattugiato
1 cucchiaino di cuticola di psillio
¾ di un cucchiaino di lievito in polvere
¼ di un cucchiaino di sale
125 g di burro a temperatura ambiente
+ la quantità necessaria per ungere lo stampo
225 g di zucchero di canna
2 uova grandi o 3 piccole
300 ml di crema di cocco
30 ml di rum scuro

- Per il caramello:*
100 g di zucchero di canna
75 ml di crema di cocco
30 g di burro

- Utensili necessari:*
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Guanto Pit Mitt BBQ Glove

1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 250 °C con la Cast Iron Grid inserita. Nel frattempo, privare l'ananas della buccia, tagliarlo trasversalmente a fette spesse circa 1 ½ cm ed eliminare la parte interna con un levatorcoli. Grigliare le fette su entrambi i lati per circa 5 minuti. Togliere l'ananas dalla griglia. Rimuovere la Cast Iron

- Grid dall'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Inserire il convEGGtor e posizionare la griglia in acciaio inox all'interno dell'EGG. Abbassare il coperchio e chiudere leggermente l'apertura di ventilazione e la parte superiore del camino, in modo che la temperatura dell'EGG raggiunga i 200-220 °C.
2. Per preparare l'impasto, grattugiare la scorza del lime e spremere il succo. In una terrina, mescolare la miscela di base, il cocco grattugiato, la cuticola di psillio, il lievito e il sale. In un'altra terrina, montare il burro e lo zucchero con la scorza del lime, fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere le uova una alla volta, continuando a sbattere. Attendere che ogni uovo sia completamente assorbito prima di aggiungere un altro. Continuando a sbattere, aggiungere la crema di cocco, il rum e il succo di lime. Infine unire gli ingredienti secchi e trasferire

- l'impasto ottenuto in un sac à poche.
3. Imburrare uno stampo basso antiaderente di forma rotonda (Ø 28 cm). Per preparare il caramello, sciogliere lo zucchero in una padella sul fornello a fiamma bassa e attendere che diventi leggermente bruno. Unire la crema di cocco e amalgamarla bene con lo zucchero caramellato. Togliere la padella dal fuoco e incorporare il burro.
4. Distribuire il caramello sul fondo dello stampo e adagiarvi le fette di ananas grigliate. Con il sac à poche, spremere l'impasto nello stampo in maniera uniforme. Posizionare lo stampo sulla griglia, chiudere il coperchio e cuocere la torta per 20-25 minuti, fino a completa doratura.
5. Utilizzando il Pit Mitt BBQ Glove, togliere lo stampo dall'EGG e ribaltarlo su un ampio piatto da portata. Tagliare a fette e servire con una pallina di gelato al cocco.



* Miscela di base

Per tutte le ricette proposte serve una miscela di base: realizzarla in casa è semplicissimo. Unendo questi tipi di farina, si ottiene un impasto saporito, che presenta caratteristiche ideali in termini di massa, elasticità e volume.

500 g di farina di riso, 500 g di farina di tapioca, 500 g di farina di ceci

1. Passare tutti gli ingredienti in un setaccio a maglia fine posto sulla ciotola di una planetaria. Questo passaggio è fondamentale, perché le farine utilizzate, soprattutto quella di tapioca e quella di ceci, possono contenere parti non tritate, o addirittura sassolini.
2. Azionare la pala della planetaria e mescolare bene le diverse farine; in alternativa, è possibile utilizzare una frusta manuale e una normale terrina. Conservare la miscela di base in un contenitore per alimenti sigillato.

Cuticola di psillio

La cuticola di psillio (detta anche "erba delle pulci" o "cuticola fibra") è una fibra naturale in grado di assorbire i liquidi, utilizzata in cucina per ottenere impasti più elastici: ecco il segreto delle ricette proposte. La variante migliore è quella macinata finemente, che può essere acquistata nelle erboristerie, sui siti specializzati o presso rivenditori all'ingrosso.

Crumble di mele

Dosi per 8 persone

- Per la base:*
90 g di miscela di base*
½ cucchiaino di cuticola di psillio
½ cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico di sale
80 ml di olio di semi di girasole + la quantità necessaria per ungere lo stampo
70 ml di latte
1 uovo
90 g di zucchero semolato extra fine
la scorza grattugiata di mezzo limone
- Per il crumble:*
75 g di noci pecan
75 g di fiocchi d'avena
75 g di zucchero muscovado
50 g di miscela di base
¼ di un cucchiaino di sale
75 g di burro freddo

- Per il ripieno:*
3 mele Elstar (sbucciate, circa 500 g)
3 cucchiaini di cannella
1 cucchiaino di coriandolo macinato
50 g di zucchero semolato extra fine
un pizzico di sale
il succo di ½ limone

- Per accompagnare:*
panna acida o gelato alla vaniglia

- Accessori:*
convEGGtor

1. Per preparare la base, setacciare tutti gli ingredienti secchi in una terrina e miscelarli con cura. In una ciotola, emulsionare l'olio di semi di girasole e il latte. In un'altra ciotola, sbattere le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare gli ingredienti secchi, l'emulsione di olio e la scorza grattugiata del limone nella miscela spumosa a base di uova, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Riporre in frigorifero fino al passaggio successivo.
2. Per preparare il crumble, tritare grossolanamente le noci pecan e unirle agli altri ingredienti secchi. Tagliare il burro a cubetti e, aiutandosi con i polpastrelli, mescolarlo agli ingredienti secchi fino a ottenere un impasto granuloso. Riporre in frigorifero.
3. Per preparare il ripieno, sbucciare le mele e rimuovere i torsoli. Tagliare la polpa a spicchi, poi a tocchetti. Mescolare la cannella e il coriandolo macinato, lo zucchero e il sale, spargere la miscela ottenuta sui tocchetti di mela e irrorare

- il tutto con il succo di limone. Mescolare bene e riporre in frigorifero.
4. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 250 °C. Nel frattempo, ungere 8 mini pirofile in alluminio con l'olio di semi di girasole. Mescolare brevemente la pastella per la base. Versare in ogni stampo un cucchiaino di pastella in modo da ricoprirlo completamente. Distribuire il ripieno nelle pirofile e cospargere il tutto con il crumble.



5. Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia in acciaio inox. Trasferire sulla griglia le mini pirofile e abbassare il coperchio. Cuocere il crumble di mele per 20-25 minuti, fino a completa doratura. Trascorsi 15 minuti, controllare che il crumble non sia troppo cotto ed eventualmente spostare in avanti le pirofile più indietro e viceversa. Servire il crumble di mele accompagnato da una quenelle di panna acida o una deliziosa pallina di gelato alla vaniglia.





Pizza

La salsa si basa sulla ricetta tipica italiana, utilizzata anche per le lasagne e per la pasta: se volete raddoppiare le dosi, di certo non andrà sprecata! Per condire, invece, potete utilizzare gli ingredienti che preferite, in base ai vostri gusti.

Dosi per 4 pizze

Per la base:
2 cucchiaini di zucchero extra fine
15 g di lievito in polvere
459 ml di acqua tiepida
500 g di miscela di base* + la quantità necessaria per infarinare
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito in polvere
2 cucchiaini di cuticola di psillio
2 cucchiaini di olio d’oliva + la quantità necessaria per ungere la terrina

Per la salsa:
4 peperoni rossi
4 cuori di bue molto maturi
1 cipolla grande
2 spicchi d’aglio
2 cucchiaini di olio d’oliva
1 cucchiaino di aromi mediterranei essiccati
½ cucchiaino di sale

Per il condimento:
300 g di formaggio di pecora stagionato
2 cipolle dolci
4 salsicce fresche ai semi di finocchio
100 g di pecorino
75 g di rucola
olio d’oliva

Altri ingredienti
amido di mais

Utensili necessari:
Pinza Grill Tong
convEGGTor
Piastra Flat Baking Stone
Pizza Peel
Rockin’ Pizza Cutter

1. Accendere il carbone vegetale all’interno del Big Green Egg. Verificare che il carbone vegetale cominci ad ardere in maniera uniforme e portare l’EGG a una temperatura di 250°C. Nel frattempo, preparare la base: sciogliere nell’acqua lo zucchero extra fine e il lievito e attendere che inizino a formarsi delle bolle. Setacciare tutti gli ingredienti secchi nella ciotola di una planetaria e mescolarli bene. Aggiungere l’acqua con il lievito sciolto e l’olio d’oliva, quindi azionare la planetaria per almeno 5 minuti, fino a ottenere un impasto molle ma lavorabile. Ungere leggermente una terrina, trasferirvi l’impasto e coprirlo

con un foglio di alluminio. Lasciar lievitare per 30 minuti in un punto caldo.



2. Per preparare la salsa, adagiare i peperoni sulla brace ardente e abbassare il coperchio. Utilizzando la Grill Tong, girare i peperoni ogni 2/3 minuti, finché non si anneriranno su tutti i lati. Togliere i peperoni dall’EGG e lasciarli riposare per 10 minuti in un sacchetto di plastica sigillato. Inserire nell’EGG la griglia in acciaio inox, abbassare il coperchio e attendere che la temperatura raggiunga nuovamente i 250°C. Nel frattempo, tagliare a metà i pomodori e rimuovere i semi e il liquido interno con l’aiuto di un cucchiaino.



3. Trasferire sulla griglia i pomodori, con il lato tagliato rivolto verso il basso, quindi abbassare il coperchio dell’EGG e lasciar cuocere per 10 minuti, finché non saranno morbidi. Spellare i peperoni, rimuovendo anche il peduncolo e i semi, quindi tagliarli a pezzetti. Togliere i pomodori dalla griglia con l’aiuto della Grill Tong e lasciarli raffreddare leggermente. Dopo averli spellati, tagliare a pezzi la polpa. Pelare e affettare l’aglio e la cipolla. Riscaldare l’olio d’oliva in una casseruola posta sul fornello e farvi soffriggere la cipolla finché non sarà trasparente. Far soffriggere l’aglio per 1 minuto, quindi aggiungere i peperoni, i pomodori, gli aromi mediterranei e il sale. Chiudere la casseruola con un coperchio, abbassare la fiamma e lasciare sobbollire a fuoco basso.
4. Estrarre la griglia dall’EGG, inserire il convEGGTor e riposizionare la griglia. Abbassare il coperchio e portare l’EGG

a una temperatura di 350°C. Nel frattempo, passare la salsa con un frullatore a immersione e lasciarla rassodare fino a raggiungere la giusta consistenza, senza coprirli. Dividere l’impasto in quattro parti uguali e lavorarle a mano una alla volta (sul piano di lavoro) effettuando un movimento circolare, fino a ottenere una palla. Coprire fino al passaggio successivo. Quando l’EGG avrà raggiunto una temperatura di 350°C, posizionare la Flat Baking Stone sulla griglia e abbassare il coperchio.
5. Nel frattempo, grattugiare il formaggio di pecora da usare per il condimento. Pelare le cipolle e tagliarle ad anelli sottili. Privare le salsicce del budello e tagliarle a pezzi. Infarinare il piano di lavoro con la miscela di base, trasferirvi una palla di impasto e cospargerla con un altro po’ di miscela. Stendere l’impasto con l’aiuto di un mattarello, versarvi una cucchiainata di salsa e spargerla uniformemente con il retro di un cucchiaino, effettuando un movimento circolare.



Guarnire con le cipolle, la salsiccia e il formaggio di pecora, utilizzando un quarto della quantità totale per ciascun ingrediente. Spennellare i bordi della pizza con un po’ di olio d’oliva: questo passaggio permette di ottenere una crosta croccante. Infarinare leggermente la Pizza Peel con l’amido di mais e utilizzarla per trasferire la pizza sulla Flat Baking Stone. Abbassare il coperchio dell’EGG e lasciar cuocere la pizza per circa 6 minuti, finché non sarà dorata e croccante. Nel frattempo, preparare la seconda pizza.
6. Togliere la pizza dalla Flat Baking Stone. Grattugiare sulla pizza circa 25 grammi di pecorino, distribuirvi un quarto della rucola e condire con qualche goccia di olio d’oliva. Dividere la pizza in quattro fette utilizzando il Rockin’ Pizza Cutter. Cuocere le altre 3 pizze ripetendo i passaggi indicati.



Alla radice del sapore: l’importanza dell’humus

Il sapore di frutta e verdura dipende in gran parte dalla composizione del terreno e dalla quantità di luce solare ricevuta. In genere questi aspetti vengono presi in considerazione soltanto nell’ambito della produzione vinicola, ma la loro importanza è fondamentale in qualsiasi settore: la quantità di vitamine e minerali presenti nei cibi, ad esempio, è una diretta conseguenza di questi due fattori. E del resto anche il sapore della carne è influenzato dall’alimentazione degli animali.

In natura esistono due processi impossibili da riprodurre sinteticamente: la fotosintesi e l’umificazione.

- La fotosintesi è un processo che avviene per effetto della luce. Possiamo simulare la luce, ma non il processo in sé.
- L’umificazione è il processo di fermentazione delle sostanze organiche (di origine vegetale e animale) mediante l’intervento di vari batteri. È una sorta di compostaggio, ma con un’enorme differenza: per ottenere il compost ci vogliono dai 6 ai 12 mesi, mentre per la formazione dell’humus occorrono milioni di anni. Ciò significa che gli scarti vengono decomposti, scindendosi in minerali e sostanze vegetali attive facilissime da assorbire, per via delle ridotte dimensioni.



L’humus migliora il sapore dei cibi di origine vegetale e animale, rendendoli al tempo stesso più salutari. Le piante sono meno esposte alle malattie, con una conseguente riduzione nell’impiego di pesticidi. Gli animali allevati in stalla con dosi di humus più massicce sono meno aggressivi e meno soggetti a episodi di diarrea, oltre a mostrare una maggiore resistenza alle malattie infettive.

Dall’humus si estraggono gli acidi umici e gli acidi fulvici. Pur essendo utilizzati perlopiù indistintamente nella letteratura scientifica, i due termini indicano strutture naturali estremamente complesse di diverso tipo. L’acido umico è una sostanza solida, ricca di minerali, oligoelementi e componenti vegetali. L’acido fulvico si presenta normalmente in forma liquida ed è quindi un eccellente veicolo per altre sostanze. In teoria le sostanze umiche si potrebbero assumere anche attraverso gli alimenti, ma l’utilizzo di macchinari pesanti sui terreni coltivati, di metodi agricoli come l’idrocoltura, di fertilizzanti ricchi di azoto e di pesticidi, nonché l’eccessivo sfruttamento dei terreni coltivabili, hanno portato a un progressivo impoverimento dello strato di humus. Di conseguenza, il contenuto di queste sostanze nei cibi che consumiamo è sempre più ridotto, con effetti negativi anche sul gusto e sul valore nutrizionale.

Le sostanze umiche sono ancora relativamente sconosciute. Senza di esse, quasi tutte le piante osservate sembrano incapaci di svilupparsi, ad eccezione di alcune specie coltivate tramite idrocoltura. D’altra parte, però, occorre considerare la differenza di sapore tra un raccolto da idrocoltura e uno da coltivazione tradizionale. Per animali ed esseri umani,

le sostanze umiche rappresentano presumibilmente la chiave di volta affinché vitamine e minerali svolgano la loro funzione: infatti vitamine e minerali possono essere attivi soltanto in presenza di sostanze umiche, e viceversa. Queste sostanze contribuiscono alla salute intestinale e proteggono da una serie di agenti patogeni, rivelandosi essenziali per il benessere dell’organismo. Ecco perché è importante assumere sufficienti sostanze umiche attraverso il cibo.

Oltre ai notevoli effetti sulla salute, le sostanze umiche hanno anche un’enorme capacità legante. Ciò significa che sono in grado di legare ed eliminare tutti i tipi di sostanze tossiche, quali metalli pesanti e tossine di origine agricola, ad esempio il glifosato. Per ottenere questi risultati, ne basta una piccola quantità: non serve far altro che aggiungere una goccia di acido fulvico nell’acqua utilizzata per sciacquare le verdure, lasciandole immerse per un po’. Anche il sapore ci guadagnerà. ■



Hans van Montfort, medico e ricercatore
Yvonne Coolen, terapeuta della Gestalt e formatrice per la consapevolezza

FLAVOUR VIRTUOSO

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

Giancarlo Morelli
Italy

OPEN FLAVOUR™





Islanda da scoprire

Tutta la freschezza della natura!

Oltre confine, l'Islanda è nota soprattutto per i paesaggi incontaminati e per la vivacità della capitale Reykjavík, molto amata dai turisti. Per quanto riguarda il cibo, si parla spesso dell'hákarl, un antico snack islandese a base di carne di squalo fermentata, il cui sapore però non mette d'accordo tutti. Ma al di là dei luoghi comuni, quando si tratta di gastronomia l'Islanda propone un'esperienza sensoriale davvero eccezionale.

La storia dell'Islanda non affonda le radici molto lontano. Il Paese occupa un'isola vulcanica emersa dall'oceano circa 20 milioni di anni fa e abitata stabilmente solo dal IX secolo, quando vi si impiantarono i vichinghi, popolazioni di marinai provenienti dalla Norvegia. La popolazione attuale discende quindi dai coloni norvegesi e irlandesi. Sin dalle origini, la posizione isolata dell'isola ha reso fondamentale per i suoi abitanti lo sviluppo di forme di autosostentamento efficaci. Oltre all'ampia disponibilità di pesce fresco, gli islandesi si sono affidati alla caccia per la carne, e in seguito all'allevamento di bestiame portato dai coloni dalla terraferma.



Il segreto del gusto

Le specie discendenti dalla renna introdotte secoli fa sono ancora presenti in natura, e il gusto della carne di pecora islandese è molto rinomato, grazie alla purezza dell'ambiente in cui questi animali pascolano. Infatti, nonostante le greggi appartengano ai pastori locali, durante i mesi estivi gli animali sono liberi di muoversi alla ricerca di cibo. Nelle aree abitate non è così frequente, ma percorrendo le strade rurali tra le colline è fondamentale stare all'erta, perché si potrebbe imbattersi in questi insoliti "viaggiatori". Dopo la nascita degli agnelli, le pecore possono

pascolare dove vogliono, approfittando a proprio gusto di erba, piante aromatiche, vegetazione selvatica e bacche. Questa alimentazione variegata e naturale assicura alla tenera carne degli animali un sapore inimitabile. Non appena arriva l'autunno, le greggi vengono radunate, perché nonostante siano abituate a sopportare il clima rigido islandese, per loro sarebbe impossibile trovare abbastanza cibo durante i mesi invernali. Il raduno delle pecore è un pittoresco rito annuale eseguito con l'aiuto di cavalli e cani da pastore, durante il quale gli animali di ogni allevatore sono riuniti in base al contrassegno applicato alle orecchie.

Calore sostenibile

Gli altri animali, come galline, maiali e mucche, sono allevati e controllati dagli allevatori, in quanto non sarebbero in grado di sopravvivere autonomamente in natura. Sul suolo islandese vengono coltivati cereali e alcune varietà di frutta e verdura. Mentre determinate colture sono piantate all'aria aperta, ad esempio patate, rape, carote, cavolo, cavolo nero e cavolfiore, per altri tipi di verdura, quali pomodori, cetrioli e peperoni, è fondamentale il riparo delle serre. Tuttavia anche in questo caso la natura svolge un ruolo fondamentale, in quanto le serre sono riscaldate in modo sostenibile sfruttando l'acqua delle numerose sorgenti termali naturali che hanno reso famosa l'Islanda in tutto il mondo.



Paradiso della pesca

Ancora oggi la pesca è l’attività di sostentamento più importante, non solo sulla tavola degli islandesi, ma anche in relazione a esportazione e turismo. Molti turisti scelgono l’Islanda per sperimentare la vita a Reykjavík o per lasciarsi incantare da meraviglie naturali come sorgenti termali, geyser e cascate, o ancora il sole di mezzanotte in estate e l’aurora boreale in inverno. Ma esiste anche un altro tipo di turismo, che ruota intorno alla fiorente pesca del salmone nei molti fiumi del Paese. Questa possibilità rende l’Islanda una meta ambitissima dai pescatori più esperti. È però importante sapere che la pesca senza autorizzazione è severamente vietata, che i fiumi sono proprietà privata e che c’è molta attenzione per la salvaguardia delle popolazioni di salmoni.



Salmone selvatico

Chiunque desideri pescare del salmone deve essere pronto a spendere cifre cospicue, anche se non si può negare che ne valga la pena. Nei fiumi più ricchi, un pescatore esperto può catturare anche 20-30 salmoni al giorno. Tuttavia è possibile portare via solo un salmone, e a condizione che sia lungo almeno 70 centimetri, mentre tutti gli altri esemplari devono essere rimessi in acqua. Per chi non rispetta questa regola, le sanzioni sono salate, e inoltre è obbligatorio essere accompagnati da una guida locale, perché le correnti sono diverse nei vari fiumi e spesso molto forti. Inoltre i salmoni hanno una forza notevole, dal momento che devono risalire i fiumi controcorrente a partire dal mare, di conseguenza trattenere la propria preda richiede molta energia e specifiche conoscenze. La

pesca al salmone ovviamente non è un’esclusiva dei turisti, ma anche i pescatori locali amano molto gettare la lenza, preferendo però l’inizio e la fine della stagione, considerati periodi più favorevoli.

Pesca professionale

Al di là della pesca sportiva, il pesce destinato al consumo deriva in prevalenza dalle zone di pesca intorno all’Islanda. L’industria ittica rappresenta un settore importante per il Paese, che a tal proposito ha una reputazione da mantenere: la qualità eccezionale. Il pescato riportato a riva viene venduto sul mercato del pesce, con una grossa fetta destinata all’esportazione. Il resto del pesce fresco finisce sui banchi dei pescivendoli locali e da lì nelle case degli islandesi o nelle cucine dei molti pregevoli ristoranti del Paese.



The Grill Market



The Grill Market a Reykjavík è un ristorante che propone cucina islandese moderna di qualità. La talentuosa chef Hrefna Sætran, che ha fatto parte dello Junior Culinary Team islandese, ha raggiunto il successo fin dall’inizio della carriera. Nata e cresciuta in Islanda, ha lavorato in molti ristoranti famosi, tra cui lo stellato Léa Linster in Lussemburgo e altri locali prestigiosi a Londra e New York. Hrefna ha pubblicato molti libri di cucina e lanciato una sua linea di prodotti, disponibile in vari punti vendita in Islanda. Il suo primo ristorante, The Fish Market, ha aperto nel 2008, seguito da The Grill Market nel 2011. Entrambi i ristoranti hanno menù caratterizzati dall’uso di ingredienti freschi provenienti dall’isola, spesso cucinati con il Big Green Egg. Hrefna si ispira alla tradizione culinaria islandese, ma conferisce ai piatti un delicato tocco moderno, spesso di influenza asiatica.

Salmone affumicato con purea di pastinache e insalata di mela e finocchio

Dosi per 4 persone

4 filetti di salmone da 200 g l’uno
2 cucchiaini di sale marino
olio di semi di girasole
2 cucchiaini di miele

Per la purea di pastinache
700 g di pastinache
500 ml di panna da montare

Per l’insalata:
300 ml di aceto di sidro di mele
150 g di zucchero
1 mazzetto di aneto
1 mazzetto di coriandolo
1 peperoncino rosso
2 finocchi
2 mele Granny Smith

Accessori necessari:
1 tavola Cedar Wooden Grilling Plank
Trucioli di legno Apple Wood Chips

1. Preparare l’insalata il giorno prima, riscaldando l’aceto di sidro di mele e lo zucchero in una casseruola sul fornello fino a sciogliere lo zucchero. Lasciar raffreddare. Eliminare i gambi dell’aneto e del coriandolo. Tenere da parte dell’aneto per la guarnitura finale, e unire il restante aneto e il coriandolo alla miscela di aceto; frullare il tutto per amalgamare l’aceto aromatizzato. Pulire il peperoncino e i finocchi, sbucciare le mele ed eliminare i torsoli. Tagliare il tutto a dadini e unire all’aceto aromatizzato. Coprire e lasciare in frigo per tutta la notte, in modo da infondere completamente i sapori.

2. Immergere la tavola Wooden Grilling Plank e una manciata di trucioli Apple Wood Chips in acqua per 1 ora. Cospargere di sale i filetti di salmone e lasciar riposare per 1 ora. Nel frattempo, preparare la purea, sbucciando le pastinache e tritandole grossolanamente. Mettere le pastinache e la panna in una casseruola, con acqua in quantità tale da coprire le pastinache. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e lasciar cuocere fino a far ammorbidire le pastinache. Scolare e raccogliere il liquido di cottura. Frullare le pastinache e aggiungere del liquido di cottura, quanto basta per ottenere una purea omogenea. Condire con sale e pepe. A questo punto, accendere il Big Green Egg con



la griglia standard in posizione e portarlo a 200 °C. 3. Ungere la tavola Wooden Grilling Plank precedentemente immersa in acqua con poco olio di semi di girasole. Sciacquare i filetti di salmone per eliminare il sale in eccesso e posizzionarli sulla Wooden Grilling Plank sulla griglia, all’interno del Big Green Egg. Irrorare con il miele, chiudere il coperchio e cuocere il salmone per 3 minuti. Spargere i Wood Chips sul carbone vegetale incandescente

facendoli passare tra le sbarre della griglia, chiudere nuovamente il coperchio e far cuocere il salmone per altri 3 minuti. Riscaldare la purea di pastinaca. 4. Disporre la purea sui piatti e adagiarvi sopra un filetto di salmone. Completare i piatti con l’insalata e il relativo condimento, guarnendo con l’aneto appositamente conservato. A piacere, servire con fette di radice di loto fritta.

C’è più gusto con gli accessori giusti!

Il Big Green Egg è già di per sé un prodotto unico, ma il vasto assortimento di accessori disponibili lo rende davvero insuperabile. Oggi la gamma comprende oltre 130 articoli, dai piccoli utensili agli strumenti più avanzati, pensati per cucinare con il Big Green Egg in modo ancora più divertente, pratico e versatile. Qui di seguito trovate alcune delle nostre proposte. L’elenco completo è disponibile sul sito biggreenegg.eu.

Perforated Porcelain Grid

La Perforated Porcelain Grid è ideale per arrostiti piccoli ortaggi o verdure a pezzi, ma anche funghi, pesce e molluschi, troppo piccoli o delicati per essere cotti sulla griglia standard. Per posizzionarla sulla Cast Iron Grid basta un semplice gesto, così come per rimuoverla. Disponibile in formato semicircolare (Ø 58 + 41 cm, per modelli da Large a XXLLarge), circolare (Ø 33 cm per modelli da MiniMax a XXLLarge + Ø 41 cm per modelli da Large a XXLLarge) e rettangolare (28x18 cm, per modelli da MiniMax a XXLLarge).



Cast Iron Grid

Oltre a regalare alle pietanze il tipico aroma grigliato, la Cast Iron Grid permette di ottenere su tutti gli ingredienti il classico motivo a rombi, sulle verdure come sulla carne. Disponibile per i modelli da Mini a Large.

Costolette con salsa barbecue alla senape

Dosi per 4 persone

- 4 tranci di costolette di lombo
4 cucchiaini di sale marino
2 spicchi d’aglio
1 cucchiaino di pepe nero
4 frutti di anice stellato
1 l di brodo di manzo
Cracker di riso al peperoncino
50 g di crescione
4 fette o spicchi di limone

Per la salsa:
1 cipolla
4 spicchi d’aglio
200 g di zucchero muscovado
125 ml di ketchup
75 g di passata di pomodoro
125 ml di senape di Digione
75 ml di salsa Worcester
75 ml di aceto di sidro di mele
75 ml di succo di mela
1 cucchiaino di Tabasco
1 cucchiaino di cumino macinato
350 ml di acqua

Accessori necessari:
convEGGtor
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter
Trucioli di legno Apple Wood Chips

1. Disporre le costolette in un piatto e cospargerle di sale. Lasciar marinare per 2 ore a temperatura ambiente.

2. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare il dispositivo a una temperatura di 160°C, avendo cura di posizionare all’interno il convEGGtor e la griglia in ghisa Cast Iron Grid.

- Adagiare le costolette nella pentola Cast Iron Dutch Oven. Pelare e tritare finemente l’aglio e aggiungerlo alle costolette, insieme al pepe in grani, all’anice stellato e al brodo di manzo. Riempire d’acqua fino a coprire la carne. Mettere la Cast Iron Dutch Oven sulla griglia, coprire con l’apposito coperchio e abbassare il coperchio dell’EGG. Cuocere le costolette per 2,5 ore.

3. Nel frattempo, preparare la salsa: pelare e tagliare a dadini la cipolla, quindi pelare e tritare finemente l’aglio. Far saltare aglio e cipolla in una piccola casseruola, quindi aggiungere gli altri ingredienti della salsa. Aumentare la temperatura per far ridurre la salsa fino a circa un terzo. Passare al setaccio la salsa e condirla a proprio gusto con sale e pepe. Togliere la Cast Iron Dutch Oven dall’EGG e lasciar raffreddare le costolette nel loro brodo. Spegnerne l’EGG (o dedicarsi nel frattempo alla preparazione di un altro piatto).

4. Sollevare la Cast Iron Grid e toglierla dall’EGG usando l’apposito strumento Cast Iron Grid Lifter, quindi posizionare il convEGGtor. Riaccendere il carbone vegetale e riposizionare la Cast Iron Grid. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 180°C e immergere in acqua una manciata di trucioli Apple Wood Chips. Togliere le costolette dal brodo e tamponarle con uno strofinaccio.

5. Cospargere generosamente le costolette con la salsa barbecue alla senape. Sollevare la Cast Iron Grid calda con il Cast Iron Grid Lifter, spargere gli Apple Wood Chips sul carbone vegetale incandescente e riposizionare la griglia. Adagiare le costolette sulla griglia e grigliarle per 2 minuti su ciascun lato. Spennellarle di nuovo con la salsa e grigliarle per altri 2 minuti su ciascun lato. Ripetere per la terza volta la procedura; le costolette ora dovrebbero essere succose e ben cotte.

6. Togliere le costolette dalla griglia e tagliare a metà i tranci. Distribuirle sui piatti. Sbriciolare i cracker di riso e spargerli sopra le costolette. Guarnire con crescione e con uno spicchio o fetta di limone.



Coda di rospo con pesto di pomodori e funghi enoki

Dosi per 4 persone

- 200 g di bacon a fette
160 g di formaggio tipo fiocchi di latte
115 g di maionese Kewpie (maionese giapponese)
3 fichi
50 g di zucchero
4 filetti di coda di rospo da 200 g l’uno
aneto

Per il pesto:
1 spicchio d’aglio
200 g di pomodori secchi
100 ml di olio di semi di girasole
20 ml di succo di yuzu (agrumi orientale)

Per i funghi enoki fritti:
200 g di farina per tempura
200 ml di birra Asahi
olio di semi di girasole per frittura
150 g di funghi enoki

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Teglia rettangolare Rectangular Drip Pan
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Piastra Flat Baking Stone

1. Per prima cosa, preparare il pesto frullando l’aglio pelato e gli altri ingredienti, ma senza arrivare a ridurre completamente i pomodori a una purea. Trasferire in un piatto e conservare fino al momento di servire.

2. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare il dispositivo a 150°C, con la griglia in ghisa

- Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon inserite, quest’ultima con il lato liscio rivolto verso l’alto.

3. Distribuire le fette di bacon sulla Cast Iron Griddle Half Moon, chiudere il coperchio dell’EGG e grigliare il bacon fino a renderlo croccante. Togliere il bacon dall’EGG, disporlo su uno strofinaccio per far assorbire il liquido in eccesso e lasciarlo raffreddare. A questo punto, tagliarlo a pezzetti. Pulire la Cast Iron Griddle Half Moon dal grasso in eccesso del bacon e alzare la temperatura dell’EGG a 200°C. Nel frattempo, unire il formaggio e la maionese Kewpie. Tagliare i fichi in quattro parti e cospargerli con lo zucchero. Poi preparare la pastella per friggere gli enoki. Mettere la farina per tempura in una terrina e incorporarvi la birra. In una pentola per friggere, riscaldare l’olio di semi di girasole a 180°C.

4. Posizionare i filetti di coda di rospo sulla griglia dell’EGG e i fichi sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Grigliare i filetti di pesce su entrambi i lati, toglierli dalla griglia e adagiarli nella Rectangular Drip Pan. Una volta caramellizzato lo zucchero, togliere i fichi dall’EGG. Con il guanto Pit Mitt BBQ Glove, togliere dal dispositivo la Cast Iron Griddle Half Moon e mettere sulla griglia la piastra Flat Baking Stone.

5. Versare due cucchiaini di miscela di formaggio su ogni filetto di coda di rospo. Mettere la Rectangular Drip Pan sulla Flat Baking Stone, chiudere il coperchio dell’EGG e lasciar cuocere per circa 4 minuti, fino a quando il pesce sarà cotto e il formaggio si sarà sciolto su di esso. Togliere dall’EGG e, se necessario, riscaldare per alcuni istanti i fichi adagiandoli sulla parte laterale della griglia. Mescolare bene la pastella per la frittura di funghi, immergervi i funghi enoki e poi toglierli usando un mestolo forato. Friggere nell’olio di semi di girasole fino a completa doratura.

6. Distribuire i filetti di coda di rospo gratinati sui piatti da portata, cospargendoli con del pesto di pomodori. Sistemare anche il bacon, i fichi e i funghi fritti nei piatti e guarnire con dell’aneto.

Cozze affumicate

Le cozze affumicate preparate su una tavola in legno sono uno snack sano e delizioso, molto semplice da preparare anche all’ultimo momento. Per cucinarle, basta immergere in acqua una Wooden Grilling Plank in legno di cedro per almeno 30 minuti, accendere l’EGG a circa 230°C, distribuire le cozze sulla tavola e posizionarla sulla griglia del Big Green Egg, chiudendo poi il coperchio. Dopo 10-15 minuti di affumicatura, le cozze si apriranno e saranno pronte.



Rectangular Drip Pan

La Rectangular Drip Pan è una teglia rettangolare da 33x23 cm, che può essere utilizzata per arrostitire o per raccogliere i liquidi di cottura, con o senza strato d’acqua. Usata insieme al Porcelain V-Rack, la Drip Pan permette di arrostitire pollame e tagli di carne più grandi. Inoltre è facile e veloce da pulire, grazie al rivestimento antiaderente.



Wood Chips

Spargendo sulla brace questi trucioli di legno, bagnati o asciutti che siano, è possibile conferire ai cibi il tipico retrogusto affumicato. I trucioli Wood Chips sono disponibili nelle varianti Walnut, Pecan, Apple e Cherry (noce, noce pecan, mela e ciliegia).

Wooden Grilling Planks

Le Wooden Grilling Plank sono tavole in legno che esaltano il sapore e l’aroma della carne e del pesce. Adagiate gli ingredienti sulla tavola (precedentemente imbevuta d’acqua) e posizionate quest’ultima sulla griglia. L’immersione delle tavole in acqua garantisce un’affumicatura impeccabile. Le Wooden Grilling Plank sono disponibili nelle varianti Cedar (cedro) e Alder (ontano), appositamente studiate per creare diversi sentori.



Riempire, accendere e cuocere

Un Big Green Egg si può impiegare per molte tecniche di cottura: dopo aver acceso l'EGG, basterà preparare una disposizione, eventualmente con l'aiuto di alcuni accessori. In questo modo si può usare il Big Green Egg per grigliare, friggere, lessare, stufare, affumicare o cucinare lentamente. In questa pagina, troverete le disposizioni di base e una serie di preparazioni adatte.



COME ACCENDERE IL BIG GREEN EGG

- 1. Riempite di carbone il braciere di ceramica fino a circa 5 centimetri sopra il bordo. Metteteci sopra 3 Big Green Egg Charcoal Starters (blocchetti di accensione).
- 2. Aprite del tutto il regolatore d'aria sotto la base e accendete gli starter. Lasciate aperto il coperchio. Grazie alla grande quantità di ossigeno, il carbone si accenderà in fretta.
- 3. Dopo 10-15 minuti che gli starter si sono accesi, disponete gli accessori nella posizione desiderata, a seconda di cosa preparerete.
- 4. Chiudete il coperchio e posizionate il camino. Regolare la temperatura tramite l'apertura di ventilazione e il camino.

Attenzione! Una volta che il Big Green Egg è acceso, tenete il coperchio il più possibile chiuso per mantenere la temperatura desiderata.

TEMPERATURE E TEMPI

In questa panoramica trovate la disposizione e un'indicazione di temperatura e tempo per alcune preparazioni frequenti con il Big Green Egg.

Preparazione	Peso	Temperatura Big Green Egg	Temperatura al centro	Tempo (circa)
Disposizione 1 Grigliare				
Frutta e verdura	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Crostacei	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Pesce	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Costata di manzo	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Bistecca di manzo	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Costolette di agnello	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Pollo	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Petto d'anatra	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Disposizione 2 Cottura Indiretta				
Lombo di maiale	2-5 kg	120°C	65°C	4 ora
Cosciotto di agnello	2-5 kg	120°C	55°C	3 ora
Bistecca di girello	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 ora
Pollo	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Coscia di pollo	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Petto di pollo	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Affumicatura				
Lombo di maiale	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 ora
Bistecca di girello	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 ora
Salmone	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Disposizione 3				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ora
Stufato di verdura	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Disposizione 4				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ora
Tuberi soffiati	-	150°C	-	2-3 ora
Tortino caldo al cioccolato	-	200°C	-	10 min.

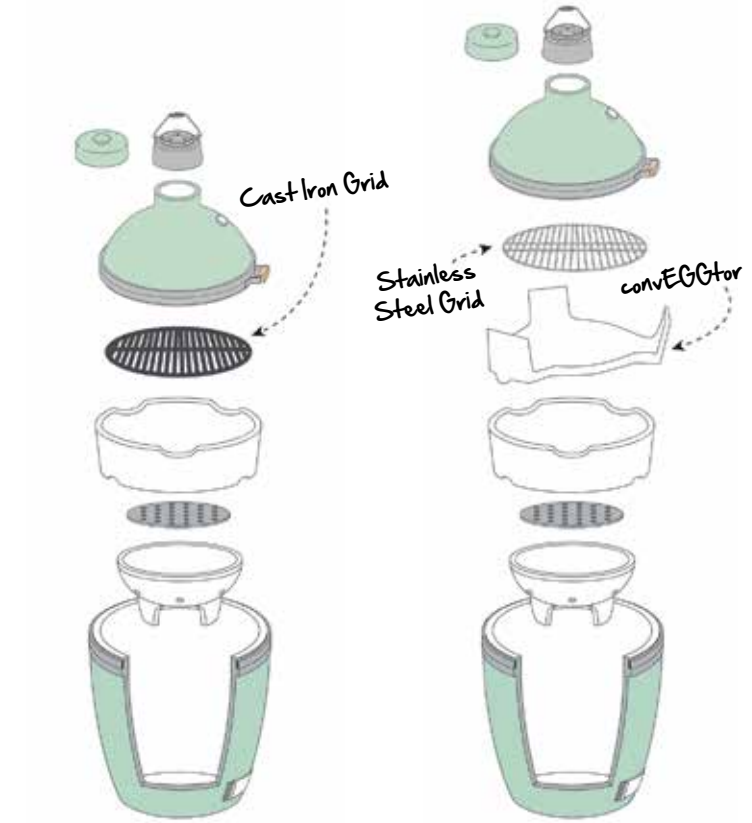
Video tutorial

In questa pagina troverete tutte le indicazioni di base per utilizzare al meglio il vostro Big Green Egg. Quanto tempo ci vuole per cuocere il pane o la pizza all'interno dell'EGG? Come si fa a controllare la temperatura? Cosa bisogna fare per avere una perfetta affumicatura? Per rispondere a queste e molte altre domande, abbiamo creato sette video tutorial ricchi di informazioni, su tutti i principali argomenti: "Accensione e spegnimento", "Controllo della temperatura", "Cottura diretta", "Cottura indiretta", "Affumicatura", "Cottura con la pietra per pizza" e "Pulizia e manutenzione". I video sono disponibili sul sito biggreenegg.eu nella sezione "Istruzioni".



DISPOSIZIONI BASE

1 Griglia Cast Iron Grid 2 convEGGtor e Stainless Steel Grid



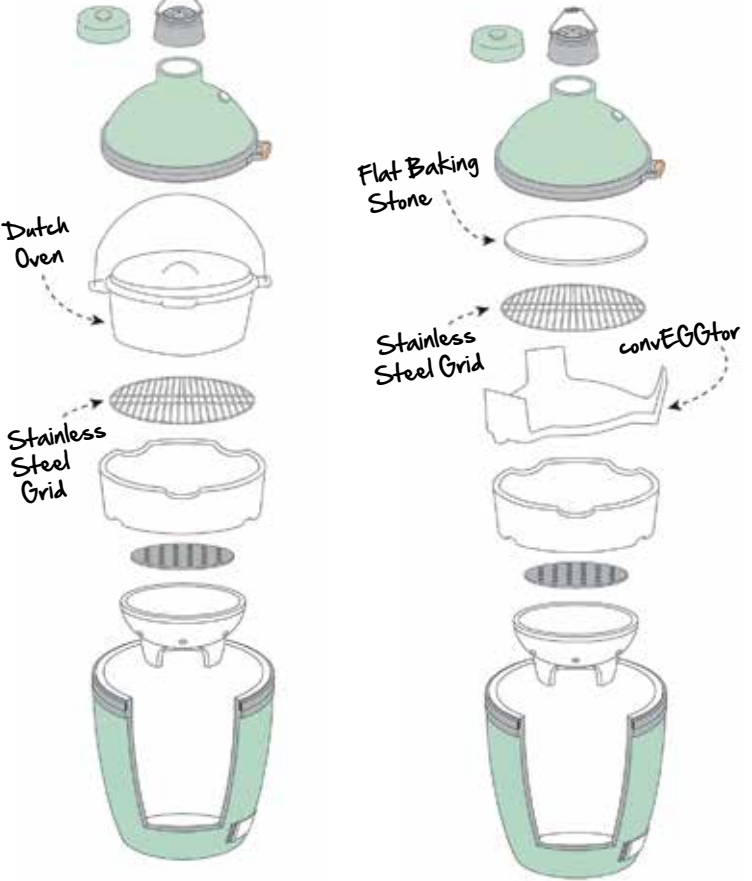
La vera e propria grigliata!
Usando la Cast Iron Grid (griglia in ghisa) per cuocere in modo diretto, l'ingrediente acquista le belle e caratteristiche strisce della griglia; la ghisa, inoltre, mantiene la temperatura meglio dell'acciaio inox.

Utile anche per:
Preparazioni di carne brevi
Verdure / Pesce / Frutta / Capesante

Cuocere indirettamente
Posizionando il convEGGtor, trasformate il Big Green Egg in un forno. Si può usare per temperature alte e basse, eventualmente con l'aggiunta di legna per affumicare gli ingredienti.

Utili anche per:
Cuocere lentamente grossi pezzi di carne / Pesce / Affumicare grossi pezzi di carne e pesce

3 Stainless Steel Grid e Dutch Oven 4 convEGGtor, Stainless Steel Grid e Flat Baking Stone



Stufare
Usando il Cast Iron Dutch Oven senza coperchio, i deliziosi aromi per i quali è famoso il Big Green Egg penetrano benissimo nella pietanza.

Utile anche per:
Guancia di maiale stufata /
Stufato di verdure /
Boeuf Bourguignon / Cipolle stufate

Cuocere su pietra
Per cuocere prodotti di pasticceria come torte, pane, pizza e per preparare patate (dolci) e verdure soffiate.

Utile anche per:
Pane / Pizza /
Tortino caldo al cioccolato /
Patate e verdure soffiate



Voglia di dolce?

Allora accendete il Big Green Egg! L'inconfondibile aroma che lo ha reso così celebre è perfetto anche per crostate, biscotti, torte e molte altre specialità dolciarie. A tal proposito, il maestro pasticcere Hidde de Brabander è una vera e propria autorità: lasciatevi ispirare dalle sue ricette e riuscirete ad accontentare anche i palati più esigenti!

Biscotti bretoni con zucchero di canna affumicato

Dosi per circa 25-30 biscotti

100 g di zucchero di canna
40 g di tuorlo d'uovo
120 g di farina + la quantità necessaria per infarinare
4 g di lievito in polvere
1 g di sale
80 g di burro a temperatura ambiente

Utensili necessari:
Teglia Round/Rectangular Drip Pan
Trucioli di legno Pecan Wood Chips
convEGGtor
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Piastra Flat Baking Stone

1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 150 °C. Mettere lo zucchero di canna nella Drip Pan.
2. Spargere sulla brace ardente una manciata di Wood Chips, inserire il convEGGtor e posizionare la griglia in acciaio inox all'interno dell'EGG. Adagiare la Drip Pan sulla griglia, abbassare il coperchio e lasciare affumicare lo zucchero per circa 15 minuti.
3. Togliere la Drip Pan dall'EGG usando il Pit Mitt BBQ Glove, quindi chiudere l'apertura di ventilazione in modo da spegnere le braci (a meno che nel frattempo non si voglia utilizzare l'EGG per un'altra ricetta). Pesare 80 grammi di zucchero di canna

affumicato (tenendo da parte il resto), trasferirlo in una terrina con i tuorli e montare il tutto fino a ottenere un composto spumoso. Setacciare per due volte la farina, il lievito e il sale, quindi incorporare gli ingredienti secchi nel composto a base di zucchero e uova. Incorporare il burro, avvolgere l'impasto ottenuto in un foglio di alluminio e riporre in frigorifero per 2 ore.
4. Accendere di nuovo il Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 180 °C, con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti. Predisporre due pezzi di carta da forno di dimensioni più o meno pari a quelle della Flat Baking Stone. Stendere l'impasto su un piano di lavoro infarinato, fino a raggiungere uno spessore di circa 2 mm. Utilizzando un coppapasta, ricavare dei dischi di circa 6 cm di diametro, trasferirli sulla carta da forno e cospargerli con lo zucchero affumicato avanzato.
5. Trasferire il primo foglio di carta da forno sulla Flat Baking Stone, quindi posizionarla sulla griglia. Abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 15 minuti, fino a completa doratura. Ripetere la procedura con la seconda infornata di biscotti.





Tartellette alle mandorle

Dosi per 14 tartellette

- Per la base:

 - 100 g di burro freddo
 - 300 g di farina + la quantità necessaria per infarinare
 - 200 g di zucchero
 - 50 g di uova
- Per il ripieno:

 - 200 g di pasta di mandorle
 - 100 g di latte intero
 - 100 g di uova
 - 10 fragole
- Per la granella:

 - 200 g di mandorle a scaglie
 - 200 g di zucchero
 - 20 g di albumi
- Ingredienti extra:

 - burro q.b. per ungere gli stampi
- Utensili necessari:

 - convEGGtor
 - Guanto Pit Mitt BBQ Glove



1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 180°C con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti.
2. Nel frattempo, preparare l'impasto di base: tagliare il burro a cubetti e setacciare per due volte la farina. Montare il burro con lo zucchero, unire le uova e impastare il tutto con la farina.
3. Per preparare il ripieno, trasferire la pasta di mandorle nella ciotola della planetaria e montare con la frusta a farfalla fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Sempre con la frusta in azione, aggiungere poco alla volta il latte e le uova. Trasferire il ripieno in un sac à poche. Privare le fragole del picciolo e tagliarle a pezzetti.
4. Per preparare la granella, amalgamare tutti gli ingredienti indicati. Imburare 2 stampi in ghisa per tartellette da 7 fori l'uno (Ø 8,5 cm); in alternativa, è possibile utilizzare più stampini rotondi in ghisa, purché abbiano un diametro analogo.

5. Stendere l'impasto sul piano di lavoro infarinato, fino a raggiungere uno spessore di 3 mm. Quindi, con un coppapasta, ricavare 14 dischi da 8-8,5 mm di diametro. Inserire un disco di pasta in ogni foro dello stampo. Spremere uno strato di ripieno con il sac à poche e adagiarvi i pezzetti di fragola. Distribuire la granella



e trasferire il primo stampo sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere le tartellette per circa 15-20 minuti, fino a completa doratura.

6. Togliere lo stampo dall'EGG utilizzando il Pit Mitt BBQ Glove. Cuocere la seconda infornata di tartellette, procedendo in maniera analoga. Lasciar raffreddare le tartellette ed estrarle dallo stampo.

Poffertjes alla birra

Dosi per circa 6 persone

- 250 g di farina

5 g di lievito in polvere

125 g di latte intero a temperatura ambiente

125 g di birra (a piacere) a temperatura ambiente

100 g di uova

30 g di sciroppo d'acero

olio di semi di girasole
- Per servire:

 - burro
 - zucchero a velo
- Accessori:

 - convEGGtor

1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 200°C, con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti. Nel frattempo, setacciare per due volte la farina e il lievito in una terrina. Poco alla volta, aggiungere agli ingredienti secchi il latte, la birra e le uova, sbattendo bene il composto. Infine incorporare lo sciroppo d'acero. Attendere che il lievito inizi ad agire: sulla superficie della pastella deve iniziare a formarsi una leggera schiuma.
2. Ungere il fondo cavo di alcune lattine di birra vuote con l'olio di semi di girasole e posizionare le lattine sulla griglia, capovolte. Versare un po' di pastella nel fondo delle lattine, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere i poffertjes per qualche minuto, fino a completa doratura su entrambi i lati: una volta che la parte

superiore si è solidificata e quella inferiore risulta dorata, i poffertjes devono essere girati.

3. Servire i poffertjes cospargendoli di burro e zucchero a velo.



SUGGERIMENTO: Al posto delle lattine di birra, è possibile cuocere i poffertjes con l'apposito strumento in ghisa, posizionando sulla griglia.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Hidde de Brabander
The Netherlands

OPEN FLAVOUR

Un approccio sperimentale

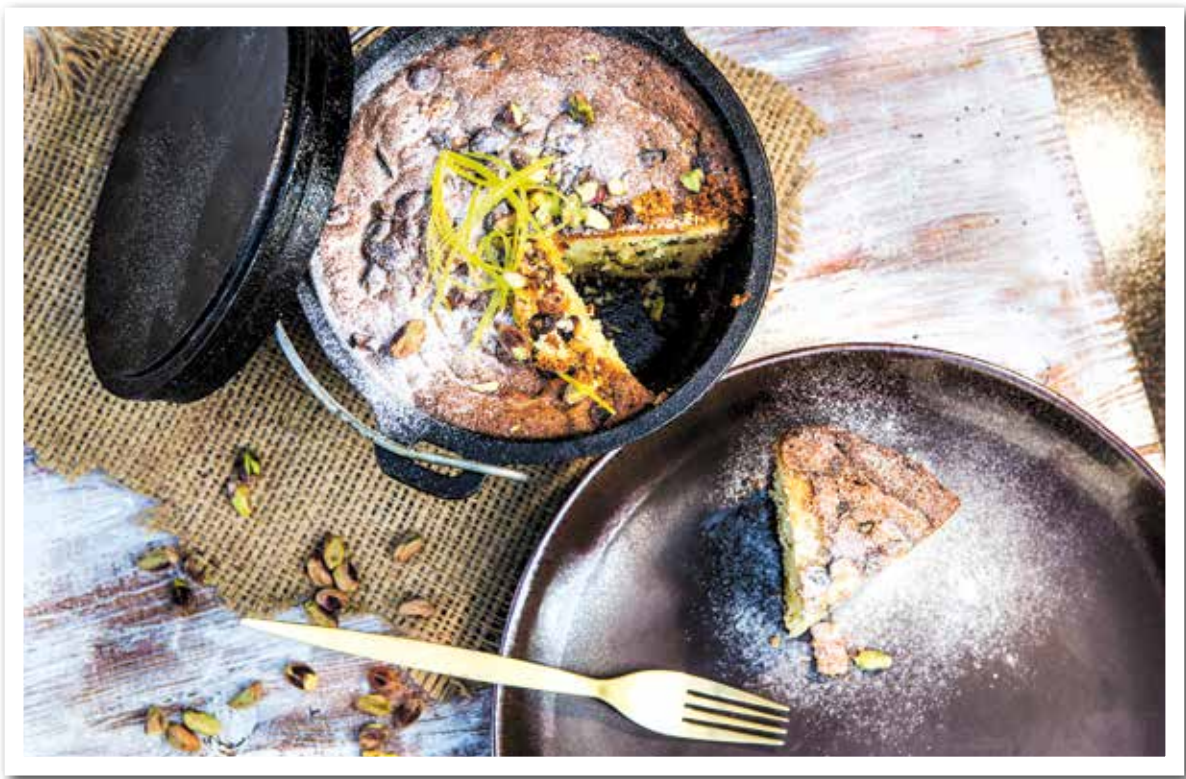
Fin dalla giovane età, la sua carriera è stata un crescendo di successi: dopo una prima esperienza in pasticceria, Hidde de Brabander ha affinato le sue doti presso il rinomato laboratorio olandese Huize van Wely, per poi lavorare come responsabile di dolci e dessert in diversi ristoranti stellati, quali Landgoed Duin & Kruidberg, Parkheuvel e De Librije. Alla fine, nel 2010, ha deciso di mettersi in proprio, inaugurando Dreams of Magnolia.

Oggi Hidde è un pasticcere affermato, eppure è ancora alla ricerca di nuove tecniche e ingredienti insoliti, che gli permettano di proporre sapori inediti e accostamenti inaspettati. Il gusto sorprendente delle sue creazioni deriva in parte anche da questo approccio: i grandi classici della pasticceria vengono reinterpretati in chiave sperimentale, cosa che li rende unici nel loro genere. Un esempio su tutti è il torrone morbido, basato sulla ricetta tipica del nougat de Montelimar, ma declinato in varianti estremamente originali.

Il Big Green Egg è stata una delle sue tante scoperte: Hidde lo utilizza non soltanto per cuocere piatti completi, ma anche per conferire un retrogusto speciale ai singoli ingredienti che li andranno a comporre. Per uno dei suoi torroni, ad esempio, affumica le mandorle all'interno del Big Green Egg. Il risultato è un dolce delizioso e inconfondibile, tutto da assaporare.

E non è finita qui: l'anno scorso l'instancabile pasticcere ha messo a punto la sua personale ricetta per il cioccolato, "Grind - cacao by Hidde". La tostatura delle fave di cacao all'interno del Big Green Egg e l'ulteriore trasformazione in cioccolato grezzo, con un contenuto di cacao pari all'85%, danno vita a un prodotto dall'aroma intenso e ineguagliabile. Hidde ha un'opinione ben precisa al riguardo: "Il Big Green Egg conferisce un carattere più deciso ai cibi. A mio avviso il tipico retrogusto affumicato completa l'elenco dei sapori di base, insieme a dolce, salato, acido, amaro e umami".





Torta al pistacchio

Dosi per una torta

- 800 g di pasta di mandorle
480 g di burro a temperatura ambiente + la quantità necessaria per ungere lo stampo
400 g di uova
360 g di farina
120 g di pistacchi sgusciati, non salati
40 g di scorza di limone grattugiata finemente
zucchero a velo
scorza di limone candita
- Utensili necessari:
convEGGtor
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Guanto Pit Mitt BBQ Glove

1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 170 °C con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti.
2. Nel frattempo, trasferire la pasta di mandorle e il burro in una terrina e sbattere fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere le uova poco alla volta: è necessario attendere che la dose precedente sia ben assorbita prima di aggiungerne ancora.
3. In un'altra terrina, setacciare per due volte la farina. Tritare grossolanamente i pistacchi, pesarne 100 grammi (tenendo da parte il resto) e incorporarli al composto a base di pasta di mandorle, insieme alla farina. Concludere unendo alla pastella la scorza grattugiata.
4. Sciogliere una noce di burro nella Cast Iron Dutch Oven, avendo cura di imburrarne l'intera superficie. Versare



la pastella nella Cast Iron Dutch Oven, spargendovi i pistacchi tenuti da parte. Posizionare sulla griglia e chiudere il coperchio dell'Egg. Cuocere la torta per circa 45 minuti fino a completa doratura.

5. Togliere la Cast Iron Dutch Oven dall'Egg utilizzando il Pit Mitt BBQ Glove, quindi lasciar raffreddare la torta. Prima di servire, spolverare di zucchero a velo e guarnire con le scorze di limone candite.



Granola

Dosi per 2 porzioni

- 1 baccello di vaniglia
100 g di fiocchi d'avena
60 g di fiocchi di quinoa
60 g di pistacchi sgusciati, non salati
50 g di mandorle sgusciate, non salate
40 g di miele
10 g di olio di cocco
ananas candito q.b.
sale marino grosso q.b.
- Utensili necessari:
convEGGtor
Pentola Cast Iron Dutch Oven

1. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 170 °C, con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti. Nel frattempo, incidere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiare via i semi e mescolarli con i fiocchi d'avena e di quinoa, i pistacchi, le mandorle e il miele.
2. Mettere la Cast Iron Dutch Oven (o una qualsiasi pentola in ghisa) sulla griglia, versarvi l'olio di cocco e chiudere il coperchio dell'Egg. Attendere che l'olio di cocco sia sciolto.
3. Distribuire il composto sul fondo della pentola e richiudere il coperchio dell'Egg. Cuocere per circa 12 minuti fino a completa doratura.
4. Mescolare la granola e completare con l'ananas candito e sale q.b.

Continua da pagina 14



The Pit Mitt® BBQ Glove

Il Pit Mitt BBQ Glove offre numerosi vantaggi in più rispetto a un normale guanto da barbecue: l'interno, ad esempio, è foderato in morbido cotone, mentre l'esterno è in fibra aramidica, un materiale ignifugo e isolante, impiegato per le stesse proprietà anche nell'industria aerospaziale. Le dita sono separate l'una dall'altra e l'intero guanto è rifinito in silicone, per garantire una presa estremamente salda. Il Pit Mitt BBQ Glove può essere indossato sia sulla mano destra che sulla sinistra.

convEGGtor®

Il convEGGtor™ è una base in ceramica che funge da scudo, 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 la Flat Baking Stone, per preparare pane e diversi tipi di pizza senza rinunciare all'autentica crosta croccante.

Disponibile per tutti i modelli.



Flat Baking Stone

Se posizionata sulla griglia all'interno del Big Green Egg, la Flat Baking Stone permette di cuocere prodotti da forno senza alcuna difficoltà: via libera al pane fragrante, così come alle pizze con l'autentica base croccante. Questo utilissimo accessorio è disponibile anche nella versione Half Moon Baking Stone, una piastra a mezzaluna (compatibile con i modelli Large e XLarge) che consente di effettuare due cotture simultanee: cuocendovi delle pagnotte, ad esempio, è possibile grigliare la carne o tenere in caldo una pietanza già cotta nello spazio rimanente.

Disponibile per i modelli da Medium a XLarge (compatibile anche con la versione XXLarge).

Cast Iron Dutch Oven

La Cast Iron Dutch Oven è una casseruola in ghisa all'olandese ideale per cucinare piatti unici di ogni genere, come stufati, spezzatini, zuppe o brasati. La Cast Iron Dutch Oven è adatta alla cottura tradizionale, alla cottura a fuoco lento e agli arrosti.

Disponibile per i modelli da Mini a XLarge.



Round Drip Pan

Questa teglia rotonda multifunzione ha diversi utilizzi: è in grado di raccogliere i grassi e altri liquidi rilasciati durante la cottura, oppure può essere riempita con un sottile strato d'acqua per aumentare l'umidità all'interno dell'Egg; inoltre può servire da pentola per riscaldare i liquidi. Grazie al rivestimento antiaderente, la teglia è facile da pulire ed è perfetta anche come tortiera. È uno degli accessori di maggior successo, specie in combinazione con i supporti per la cottura del pollo e del tacchino, il Sittin' Chicken/Turkey Ceramic Roaster e il Vertical Chicken/Turkey Roaster.

Oca: deliziosa e sostenibile!

Sempre più spesso protagonista dei menù, l’oca è un uccello selvatico presente in grandi quantità – spesso anche eccessive – in molti Paesi. La caccia all’oca consente di limitare i danni ambientali che questo animale può provocare, mantenendo l’equilibrio delle popolazioni e approfittando al tempo stesso del gusto autentico della sua squisita carne.



È risaputo che in prossimità degli aeroporti le popolazioni di volatili debbano essere controllate per garantire la sicurezza dei velivoli, ma è importante che le colonie di oche selvatiche in genere siano limitate su ampia scala. Se è vero che le specie selvatiche sono espressione della natura, è fondamentale che le popolazioni mantengano un equilibrio corretto, sia per l’uomo che per gli altri animali. Un eccesso di esemplari di determinate specie può alterare l’armonia naturale, e le oche selvatiche ne sono un esempio, in quanto mettono a rischio varie coltivazioni. Henk Stam è un cacciatore che da anni si occupa di mantenere l’equilibrio delle popolazioni di oche. Nato in una famiglia amante della caccia e della natura, Henk porta avanti con fervore le tradizioni che ha appreso dal padre e dal nonno.



prevenzione dei danni. Si tratta di attività registrate dall’ente provinciale che gestisce la fauna, perciò tra l’altro siamo tenuti a riportare quel che facciamo: quando interveniamo, in quanti siamo, quante oche vengono abbattute e quante ne vengono avvistate.”

Rispetto per la natura

Oltre ai regolamenti ufficiali, i cacciatori seguono anche altre regole, proprie alla loro attività. Il cacciatore coscienzioso è esperto e responsabile e ha totale rispetto per la natura. Il codice di condotta che i veri cacciatori rispettano sempre riguarda in particolar modo la relazione tra natura, arma, uomo e animale. “Il codice della caccia si esprime anche nel modo di cacciare. Ad esempio, per rispetto dell’animale il cacciatore non spara mai quando ci sono alte probabilità di ferire l’animale senza ucciderlo. Al tempo stesso però non si spara nemmeno a una lepre o a un uccello quando è accucciato immobile sul terreno o nuota tranquillo in acqua. Spariamo agli uccelli solo in aria, quando stanno volando. Questo fa parte del codice della caccia, che ogni cacciatore deve rispettare”, conclude Henk. La carne di oca selvatica è quindi un alimento naturale e sostenibile, frutto di una caccia responsabile, e ottimo da preparare nel Big Green Egg. ■

Carpaccio d’oca affumicata

L’aumento del consumo di carne di oca è una tendenza attualmente in corso, anche grazie a Henk e agli altri cacciatori della Wildlife Management Unit (WBE) dell’area di Wormerveld e Jisperveld. A differenza della maggior parte delle altre specie selvatiche, in passato le oche cacciate venivano distrutte in molti Paesi. “Un peccato”, secondo Henk. “La carne di oca, e in particolare quella degli esemplari più giovani, è davvero squisita. Per diversi anni, le oche che abbiamo cacciato nei mesi in cui questo tipo di caccia è consentita si sono trasformate in magnifici piatti serviti in un ristorante della zona, che poi però è stato venduto. Lo chef costruiva il suo menù intorno alle nostre oche, con specialità come il carpaccio di filetto di petto d’oca affumicato, il brodo d’oca, le crocchette con carne d’oca, lo stufato d’oca e la bistecca di filetto d’oca in padella.”

Carne selvatica biologica

Per fortuna, oggi sono sempre di più i ristoranti che offrono pietanze a base di oca, e anche molti macellai la vendono.

Questo è un bene, perché è un tipo di selvaggina particolarmente saporito, ed essendo selvatica è anche biologica ed estremamente sostenibile. La caccia all’oca è ben regolata. Nel quadro della gestione delle aree naturali e della prevenzione dei rischi ambientali, vengono fornite delle autorizzazioni limitate a precise aree e ad alcuni mesi dell’anno, in base ai conteggi eseguiti dai cacciatori delle Wildlife Management Unit in collaborazione con le organizzazioni governative che controllano i territori. “La caccia per noi non è un semplice passatempo”, spiega Henk. “È fondamentale conteggiare gli esemplari di molte specie, tra cui oche, anatre, lepri, fagiani e volpi, per determinarne l’equilibrio in una data area. Se riscontriamo un calo in una determinata specie, ne teniamo conto con attenzione.”

Monitoraggio della selvaggina

“Ad esempio, qualche tempo fa il numero di fagiani era troppo basso, quindi la caccia di questa specie è stata interrotta per alcuni anni, in modo che la zona si ripopolasse. Una volta ripresa

la crescita, per un certo periodo era consentito cacciare solo gli esemplari maschi. Si capisce se sono maschi o femmine non appena spiccano il volo. È così anche per le lepri: nell’attimo in cui saltano fuori e corrono via, nove volte su dieci il cacciatore riesce a vedere se sono maschi o femmine. In base alla situazione di quel momento, si decide se sparare o lasciar andare l’animale”, continua Henk. I censimenti eseguiti dalle diverse Wildlife Management Units nazionali sono comunicati all’ente che gestisce la fauna e all’associazione dei cacciatori, che li registrano usando un meccanismo omogeneo a livello europeo. Questo permette di avere sempre sotto controllo la situazione della selvaggina in modo tempestivo e accurato.

Prevenzione dei danni

Oltre alla caccia nelle aree naturali, di frequente i cacciatori sono chiamati ad applicare le loro competenze dagli agricoltori stessi. Spiega Henk: “Se determinate specie iniziano a nuocere agli agricoltori, spesso questi richiedono l’autorizzazione a rivolgersi ai

cacciatori. Qui nel polder sono le oche a far danni, ma in altre zone non è raro che siano cinghiali, cervi o lepri a creare problemi. Quando nella nostra area qualcuno chiede l’autorizzazione per la caccia, in qualità di WBE veniamo informati subito, e tocca a noi cercare di limitare i danni subiti dagli agricoltori cacciando le specie interessate. Questo perché, oltre al controllo delle popolazioni, ci occupiamo anche di



Insalata di petto d'oca affumicato, carote grigliate e crescione



Petto d'oca grigliato con purea di fagioli bianchi e insalata di sedano e coscia d'oca

Crostata alle pesche noci con formaggio cremoso



BIG GREEN EGG MENU DI STAGIONE

Per ricevere via e-mail gli ultimi menù di stagione e le ricette speciali da preparare con il Big Green Egg, registratevi al sito biggreenegg.eu: troverete ispirazioni sempre nuove, per cucinare piatti deliziosi in qualsiasi momento dell'anno.

Sapori d'estate

Una tiepida serata estiva con gli amici più cari, per gustare all'aria aperta i piatti succulenti preparati con il Big Green Egg: cosa chiedere di più? Questo menù da tre portate permette di preparare quasi tutto in anticipo, lasciando il tempo di godersi i momenti più piacevoli in compagnia degli ospiti.

Ingredienti (Dosi per 4 persone)

Antipasto: Insalata

2 filetti di petto d'oca selvatica (giovane), senza pelle
8 carote novelle
1 mazzetto di crescione
2 cucchiaini di olio d'oliva
100 ml di yogurt

Per la salamoia:

50 g di sale marino
25 g di zucchero
2 spicchi d'aglio
20 grani di pepe nero

Portata principale:

Petto d'oca grigliato

4 cosce d'oca selvatica (giovane)
1 piccolo cespo di sedano
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
1 rametto di timo
1 confezione di fagioli bianchi in scatola da 300 g
1 limone biologico
1 mela Granny Smith
3 cucchiaini di olio d'oliva
2 filetti di petto d'oca selvatica (giovane)
1 ramoscello di levistico

Dessert: Crostata alle pesche noci

(dosi per 6 persone)
50 g di zucchero
150 g di farina + la quantità necessaria per infarinare
100 g di burro a temperatura ambiente + la quantità necessaria per ungere lo stampo
1 uovo piccolo

Per il ripieno:

200 g di formaggio cremoso
4 pesche noci
100 ml di panna da montare
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di miele

Utensili necessari:

Trucioli di legno Apple Wood Chips
convEGGtor
Dual Probe Wireless Remote Thermometer
Pit Mitt BBQ Glove
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter

Fagioli di ceramica per la cottura in bianco della base (in alternativa: riso o legumi secchi)

Da preparare in anticipo

Insalata

Il giorno precedente o la mattina

Per preparare la salamoia, portare a ebollizione 500 ml d'acqua. Togliere la pentola dal fuoco, sciogliere nell'acqua il sale marino e lo zucchero e versare il liquido ottenuto in una ciotola. Nel frattempo, schiacciare l'aglio e macinare i grani di pepe. Aggiungere entrambi gli ingredienti alla salamoia e lasciar raffreddare. Immergere i petti d'oca nella salamoia e lasciarli macerare in frigorifero per almeno 6 ore.



Il giorno stesso

Immergere in acqua una manciata di Apple Wood Chips. Accendere il Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 120°C. Estrarre i petti d'oca dalla salamoia e asciugarli tamponandoli leggermente. Spargere sulla brace i trucioli Wood Chips ormai imbevuti e l'acqua utilizzata per immergerli, quindi inserire il convEGGtor e posizionare la griglia in acciaio inox all'interno dell'EGG. Adagiare i petti d'oca sulla griglia, inserire la sonda del termometro fino al cuore della carne e abbassare il coperchio dell'EGG. Inserendo il convEGGtor, la temperatura scenderà a circa 80°C: per mantenere questa temperatura, chiudere leggermente l'apertura di ventilazione e/o la parte superiore del camino. Impostare il termometro su 62°C e affumicare la carne fino al raggiungimento della temperatura selezionata.



Nel frattempo, privare le carote delle foglie, pelarle e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Lavare il crescione. Eliminare gli steli e tenere da parte le foglioline più belle (circa due terzi) per l'insalata. Sminuzzare le altre foglie e mescolarle con 1 cucchiaino di olio d'oliva, quindi aggiungere sale e pepe q.b. e lo yogurt. Togliere i petti

d'oca dalla griglia e lasciarli raffreddare. Coprire gli ingredienti e riporli separatamente in frigorifero.

Petto d'oca grigliato

Estrarre la griglia e il convEGGtor con il Pit Mitt BBQ Glove e inserire la Cast Iron Grid nell'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Abbassare il coperchio e portare a una temperatura di 180°C.

Grigliare le cosce d'oca su entrambi i lati e avvolgerle una a una nell'alluminio. Rimuovere la Cast Iron Grid dall'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia in acciaio inox. Adagiare sulla griglia le cosce d'oca avvolte nell'alluminio. Abbassare il coperchio. Inserendo il convEGGtor, la temperatura scenderà a circa 130°C: per mantenere questa temperatura, chiudere leggermente l'apertura di ventilazione e/o la parte superiore del camino. Lasciar cuocere le cosce d'oca per circa 2,5 ore: la carne dovrà quasi staccarsi da sola dall'osso. Nel frattempo, staccare dal cespo di sedano gli 8 gambi più spessi. Rimuovere i filamenti con uno sbucciatore o direttamente con le mani, avendo cura di tenerli da parte. Staccare le foglie più giovani dai gambi centrali e tenere anch'esse da parte. Tagliare a bastoncino i gambi centrali più teneri e immergerli in acqua ghiacciata. Pelare e tritare lo scalogno e l'aglio. Riscaldare l'olio di semi di girasole in un'ampia casseruola posta sul fornello e farvi soffriggere lo scalogno, l'aglio, il timo e i filamenti del sedano. Aggiungere 1 litro d'acqua e 5 grammi di sale. Portare a ebollizione, quindi abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per 15 minuti. Filtrare il brodo ottenuto attraverso un colino, ritrasferirlo nella casseruola e portare nuovamente a ebollizione. Aggiungere gli 8 gambi di sedano più spessi e farli bollire per circa 3 minuti. Filtrare nuovamente, conservando i gambi di sedano, e ritrasferire il brodo nella casseruola.

Sciogliere i fagioli bianchi in un colino posto sotto l'acqua corrente, quindi riscaldarli nel brodo. Con l'aiuto di un mestolo, estrarre i fagioli dalla casseruola, quindi ridurli in purea utilizzando un robot da cucina o un frullatore; se necessario, aggiungere un po' di brodo. Unire la scorza grattugiata di mezzo limone, quindi tagliare il limone a metà e spremere il succo di una delle due parti sulla purea. Aggiustare di pepe e mescolare bene.

Togliere le cosce dalla griglia indossando il Pit Mitt BBQ Glove e rimuovere con attenzione l'alluminio. Rimettere le cosce sulla griglia e arrostarle per altri 20-25 minuti.



Rimuovere le cosce dall'EGG e lasciarle raffreddare leggermente. Prima che si raffreddino completamente, separare la carne dall'osso: quando è ancora calda, la carne si stacca più facilmente. Coprire e riporre in frigorifero tutti gli ingredienti fino al momento di utilizzarli.

Crostata alle pesche noci

Per realizzare un panetto di pasta sfoglia, mettere in una terrina lo zucchero, la farina, il burro e l'uovo, aggiungendo un pizzico di sale. Impastare bene tutti gli ingredienti, fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire la terrina in frigorifero per almeno un'ora.

Scaldare il Big Green Egg con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti, portandolo a una temperatura di 190°C.

Rivestire uno stampo per crostate con della carta da forno, oppure posizionare su un foglio di carta da forno un anello regolabile di diametro equivalente (il ripieno della crostata, essendo molto morbido, potrebbe strabordare). Imburrare la carta da forno (ed eventualmente i bordi dell'anello regolabile) e ricavarne un cerchio leggermente più ampio rispetto allo stampo o all'anello. Estrarre l'impasto dal frigorifero e stenderlo su un piano da lavoro infarinato a uno spessore di circa ½ cm. Rivestire lo stampo o l'anello regolabile con l'impasto, tagliando via la quantità in eccesso. Ricoprire la base della crostata con un foglio di carta da forno e versarvi i fagioli di ceramica. Posizionare lo stampo (o l'anello con la carta da forno) sulla griglia, chiudere il coperchio e lasciar cuocere l'impasto per circa 25-30 minuti, fino a completa doratura. Estrarre dall'EGG lo stampo (o l'anello con la carta da forno), quindi rimuovere i fagioli di ceramica e la carta da forno. Lasciar raffreddare la base e metterla da parte, coprendola con un foglio di alluminio. Spegnerne il Big Green Egg. Se invece si desidera procedere subito, impostare l'EGG come indicato di seguito per la preparazione dell'insalata.

Preparazione

Insalata

Estrarre dal frigorifero gli ingredienti per l'insalata e attendere che siano a temperatura ambiente. Estrarre la griglia e il convEGGtor con il Pit Mitt BBQ Glove e inserire nell'EGG la Cast Iron Grid utilizzando il Cast Iron Grid Lifter. Chiudere il coperchio e portare la temperatura a 170°C.

Cospargere le carote tagliate a metà con il restante olio d'oliva e sale q.b. Grigliare le carote su entrambi i lati per circa 10 minuti, quindi toglierle dalla griglia.

Tagliare i filetti di petto d'oca a fette sottili. Distribuirle nei piatti insieme alle carote grigliate e al crescione, quindi versare la salsa allo yogurt sopra e attorno all'insalata.

Petto d'oca grigliato

Portare il Big Green Egg a una temperatura di 180°C. Nel frattempo, scolare il sedano a bastoncino e tritare finemente le foglie di sedano più giovani tenute da parte. Tagliare la mela in quattro parti, eliminare il torsolo e affettarne due quarti (il resto non serve). Spremere la restante metà del limone. Mescolare la carne d'oca con il sedano a bastoncino, le foglie di sedano tritate e le fette di mela, quindi irrorare con il succo di limone e 3 cucchiaini di olio d'oliva. Condire con sale e pepe.

Condire i petti d'oca con sale e pepe e grigliarli su entrambi i lati per circa 10 minuti, lasciandoli leggermente rosati all'interno. Grigliare brevemente su entrambi i lati i gambi di sedano sbollentati. Riscaldare la purea di fagioli bianchi in una casseruola posta sul fuoco.

Togliere i petti d'oca dalla griglia e lasciarli riposare per 2 minuti. Nel frattempo, sminuzzare le foglie di levistico e mescolarle con il restante olio d'oliva. Affettare con cura i filetti di petto d'oca, quindi distribuirli nei piatti accompagnati dalla purea di fagioli e dal sedano grigliato. Completare con una spruzzata di olio al levistico. L'insalata di sedano può essere servita insieme o a parte.

Crostata alle pesche noci

Estrarre dal frigorifero la panna da montare e attendere che sia a temperatura ambiente. Con il Cast Iron Grid Lifter, estrarre la Cast Iron Grid dall'EGG. Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia in acciaio inox. Chiudere il coperchio e portare la temperatura a 150°C. Nel frattempo, lavare e tagliare a metà le pesche noci, rimuovere i noccioli e tagliare ciascuna metà a spicchi. Sbattere il formaggio cremoso con la panna e il miele.



Distribuire gli spicchi di pesca nocce sulla base di pasta sfoglia e ricoprire il tutto con il composto a base di formaggio, assicurandosi di non lasciare spazi vuoti tra i pezzi di frutta. Posizionare lo stampo (o l'anello con la carta da forno) sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere la crostata per circa 20 minuti: la superficie deve assumere un bel colore dorato, ma senza abbrustolirsi. Togliere la crostata dall'EGG e lasciarla raffreddare leggermente. Servire tiepida.

Ricette per tutti i giorni

Il Big Green Egg è perfetto non soltanto per le ricette più laboriose, ma anche per un semplice pasto quotidiano. Basta accendere l’EGG e, in attesa che si scaldi, preparare gli ingredienti: per portare in tavola un delizioso menù completo ci vogliono solo 45 minuti. Ecco la soluzione ideale per le giornate più frenetiche!

Riso basmati con pollo fritto e verdure

Tempo di preparazione: 30 minuti

- Dosi per 4 persone**
300 g di riso basmati
500 g di cosce di pollo disossate e spellate
1 cipolla
2 spicchi d’aglio
1 peperone rosso
2 carote piccole
4 cipollotti
250 g di pomodori ciliegino
½ mazzetto di erba cipollina
1 mela Granny Smith
2 cucchiai di olio d’oliva
1 cucchiaino di pasta di curry verde
paprika affumicata
½ cucchiaino di aceto per sushi

Accessori:
Stir-Fry & Paella Grill Pan

1. Värm 1. Portare il Big Green Egg, con la griglia inserita, a una temperatura di 200°C. Nel frattempo, cuocere il riso basmati seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliare il pollo a tocchetti, quindi pelare e sminuzzare la cipolla e l’aglio. Tagliare a metà il peperone, rimuovere il peduncolo e i semi e tagliare la polpa a striscio-line. Pulire le carote e i cipollotti e tritarli grossolanamente. Affettare a metà i pomodori ciliegino e tagliare in due i fili di erba cipollina. Dividere la mela in 4 parti, eliminare il torsolo e tagliare la polpa a tocchetti.

2. Riscaldare l’olio d’oliva nella Stir-Fry & Paella Grill Pan, ponendola sulla griglia dell’EGG. Farvi saltare la cipolla e l’aglio. Aggiungere il pollo a tocchetti, lasciandolo soffriggere fino a completa

doratura. Tra un passaggio e l’altro, abbassare sempre il coperchio dell’EGG.

3. Aggiungere il peperone, le carote, i cipollotti e l’erba cipollina, quindi saltare il tutto per qualche minuto. Insaporire il composto con la pasta di curry e la paprika affumicata in polvere q.b. Lasciar cuocere per qualche minuto.

4. Unire l’aceto per sushi, i tocchetti di mela e il riso, quindi mescolare.



IL CONSIGLIO IN PIÙ:
Una volta che i tocchetti di pollo saranno ben dorati, chi lo desidera può aggiungere anche 200 grammi di gamberetti, lasciandoli cuocere per qualche minuto prima di procedere con le verdure.

Carré d’agnello con asparagi grigliati e insalata di quinoa

Tempo di preparazione: 40 minuti

- Dosi per 4 persone**
2 carré d’agnello da 8 costolette l’uno
2 rametti di rosmarino
8 rametti di timo
2 spicchi d’aglio
16 asparagi bianchi
1 lime

Per l’insalata:
200 g di quinoa rossa
8 carote piccole
1 spicchio d’aglio
1 cucchiaino di aceto per sushi
2 cucchiai di salsa di soia
100 g di semi di soia

Utensili necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Termometro Dual Probe Wireless Remote Thermometer

1. Scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon inserite (lato scanalato verso l’alto), fino a raggiungere i 170°C. Nel frattempo, cuocere la quinoa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Pelare le carote e tagliarle a striscio-line. Per preparare il condimento, pelare e tritare finemente l’aglio, quindi mescolarlo con l’aceto per sushi e la salsa di soia.

2. Pulire le costolette dei carré d’agnello (o chiederle direttamente al macellaio). Staccare dai

rispettivi rametti gli aghi di rosmarino e le foglioline di timo, quindi tritarle finemente. Pelare l’aglio, tritarlo finemente e mescolarlo alle erbe aromatiche. Massaggiare i carré d’agnello con il mix di aromi ottenuto. Pelare gli asparagi, eliminare la parte finale del gambo più dura e tagliarli a metà nel senso della lunghezza.

3. Posizionare i carré d’agnello sulla Cast Iron Grid, con il lato della carne rivolto verso il basso. Inserire la sonda del Dual Probe Wireless Remote Thermometer in uno dei due carré, spingendola fino al cuore della carne, ma senza toccare l’osso. Abbassare il coperchio dell’EGG e impostare la temperatura interna della carne sui 48°C. Dopo circa 5 minuti, girare i carré e lasciarli cuocere fino a raggiungere la temperatura desiderata. Togliere i carré dalla griglia, avvolgerli in un foglio d’alluminio e lasciarli riposare.

4. Nel frattempo, mescolare la quinoa, le striscio-line di carota e i semi di soia, spruzzando il tutto con il condimento preparato in precedenza. Disporre gli asparagi sulla Cast Iron Griddle Half Moon e rosolarli per circa 2,5 minuti su entrambi i lati. Aggiustare di sale e pepe e, a piacere, aggiungere scorza di lime grattugiata q.b.

5. Tagliare i carré d’agnello separando le costolette e servire insieme all’insalata di quinoa e agli asparagi grigliati.



Coda di rospo e tempeh alla griglia con verdure saltate

Tempo di preparazione: 40 minuti (escluso il tempo per la marinatura)

- Dosi per 1 persona**
75 g di tempeh
2 cucchiai di olio di semi di mais
1 cucchiaino di aromi essiccati, come dragoncello o basilico
1 coda di rospo con la pelle (200 g)
1 peperone rosso
6 ravanelli
1 cespo di pak choi (cavolo cinese)
150 g di baccelli di pisellini dolci (varietà di taccole)
1 cucchiaino di olio d’oliva
1 cucchiaino di salsa di soia
1 lime (facoltativo)
olio al dragoncello o al basilico

Utensili necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Grill Wok

1. Tagliare il tempeh in tre fette. Mescolare l’olio di semi di mais con gli aromi essiccati e spennellare il tempeh con l’olio aromatico ottenuto. Lasciar marinare in frigorifero per tutta la notte.

2. Il giorno successivo, scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon inserite (lato scanalato verso l’alto), fino a

raggiungere i 180°C. Nel frattempo, pulire la coda di rospo eliminando la pelle e le membrane. Tagliare a metà il peperone, rimuovere il peduncolo e i semi e tagliare la polpa a striscio-line. Lavare e tagliare a metà i ravanelli, quindi tagliare a strisce il pak choi.

3. Con il coperchio abbassato, grigliare la coda di rospo sulla Cast Iron Griddle Half Moon, cuocendola su entrambi i lati per circa 10 minuti. Grigliare sulla Cast Iron Griddle Half Moon anche il tempeh, cuocendolo su entrambi i lati per circa 5 minuti. La coda di rospo non deve mai asciugarsi troppo: prestare attenzione durante la cottura. Una volta rilasciate le proteine, il pesce è pronto.

4. Togliere la coda di rospo e il tempeh dalla Cast Iron Griddle Half Moon e rimuovere la piastra rovente indossando il Pit Mitt BBQ Glove. Ricoprire il pesce e il tempeh con un foglio di alluminio, per evitare che si raffreddino. Riscaldare il Grill Wok sulla griglia dell’EGG, con il coperchio abbassato.

5. Mescolare il peperone, i ravanelli, il pak choi e i baccelli di pisellini dolci insieme all’olio d’oliva e cuocere il tutto nel Grill Wok per 10-12 minuti. Di tanto in tanto far saltare il composto, avendo cura di richiudere il coperchio durante le pause. Nel frattempo, tagliare il tempeh a cubetti.

6. Condire le verdure con salsa di soia, sale e pepe, completando eventualmente con una grattata di scorza di lime. Trasferire nel piatto le verdure e il tempeh, adagiando in cima al tutto la coda di rospo. Cospargere con un filo d’olio aromatizzato al dragoncello o al basilico e, a piacere, guarnire con fiori eduli.

Costata di vitello con pesto di frutta a guscio e pappardelle

Tempo di preparazione: 45 minuti (escluso il tempo di preparazione per la costata di vitello)

- Dosi per 4 persone**
6 fette di prosciutto di Parma
½ mazzetto di basilico
500 g di costata di vitello
200 g di pappardelle
100 g di cuori di carciofo (in scatola)
100 g di funghi gallinacci
1 cespo di broccoli
1 cucchiaino di olio d’oliva

Per il pesto di frutta a guscio:
2 spicchi di aglio affumicato
75 g di frutta a guscio, ad esempio nocciole e/o noci
1 dl di olio d’oliva

Utensili necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Termometro Dual Probe Wireless Remote Thermometer
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Grill Wok

1. Cominciare la preparazione della costata con un giorno d’anticipo. Innanzitutto preparare il pesto: pelare l’aglio e tritarlo finemente nel frullatore, insieme alla frutta a guscio e all’olio d’oliva.

2. Adagiare le fette di prosciutto di Parma su un ampio foglio di alluminio, sovrapponendole l’una all’altra. Staccare le foglie di basilico e distribuirle sul prosciutto. Adagiarvi la costata di vitello, condire con sale e pepe e ricoprire di pesto. Ripiegare le fette di prosciutto sullo strato di pesto e arrotondare la carne avvolgendola ben stretta nell’alluminio. Riporre in frigorifero.

3. Il giorno successivo, scaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon inserite (lato scanalato verso l’alto), fino a

raggiungere i 160°C. Nel frattempo, cuocere le pappardelle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Sminuzzare i cuori di carciofo, pulire i gallinacci e tagliare le infiorescenze dei broccoli.



4. Adagiare la costata di vitello sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Inserire la sonda del Dual Probe Wireless Remote Thermometer nel cuore della carne e abbassare il coperchio dell’EGG. Impostare la temperatura interna sui 46°C. Dopo circa 7 minuti, girare la carne e lasciarla cuocere fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

5. Togliere la carne dalla Cast Iron Griddle Half Moon, avvolgerla in un foglio d’alluminio e lasciarla riposare. Rimuovere la piastra rovente indossando il Pit Mitt BBQ Glove, quindi scaldare il Grill Wok sulla griglia dell’EGG. Cospargere le verdure con l’olio d’oliva e cuocerle per circa 10 minuti, facendo attenzione a lasciarle al dente. Di tanto in tanto far saltare il tutto, avendo cura di richiudere il coperchio durante le pause.

6. Unire le verdure alle pappardelle, riscaldare e aggiustare di sale e pepe. Tagliare la costata a fette e servirla insieme alle pappardelle.



Inspiration Today

Consultate regolarmente il nostro database di ricette su biggreenegg.eu? Da oggi lo troverete completamente aggiornato, in modo che la ricerca e la scelta di ricette, piatti speciali e menù sia più facile che mai. Inoltre sul sito sono disponibili le edizioni precedenti di Enjoy!

Il database è in continuo ampliamento, per fornire ispirazioni sempre nuove adatte a ogni momento del giorno e dell'anno. Per chi vuole scoprire per primo le ultime ricette, è possibile iscriversi alla newsletter digitale Inspiration Today, che consente di ricevere regolarmente in automatico le nuove ricette e menù. Per ogni preparazione, i passaggi sono descritti chiaramente con l'accompagnamento di bellissime foto, che dimostrano le diverse fasi e il risultato finale. Le nostre ricette sono gustose e molto varie, ma al tempo stesso semplici: non serve essere uno chef per lasciare tutti a bocca aperta!

Buona cucina in buona compagnia
Inspiration Today offre spunti molto vari, sempre con un occhio di riguardo per la stagione. Le newsletter includono sontuosi menù da tre portate, alternati ad approfondimenti completi sulle tecniche di preparazione. I menù sono sviluppati dallo chef Coen van Dijk, che li cucina con cura

dimostrando come, con le procedure corrette, il Big Green Egg consenta di preparare senza fatica antipasto, portata principale e dolce. Inoltre, organizzandosi con attenzione, anche il cuoco può godersi il pasto con la famiglia e gli amici. L'esperto di Big Green Egg Ralph de Kok si occupa invece di spiegare le diverse tecniche di preparazione, partendo sempre da uno specifico piatto o ingrediente. Ralph fornisce informazioni pratiche sui prodotti, spiega le tecniche e le mette in atto realizzando tre preparazioni. Non c'è modo migliore per apprendere le varie tipologie di cottura praticabili con il Big Green Egg senza rinunciare al gusto.

Per ricevere i menù di stagione più aggiornati e le ricette speciali per il Big Green Egg via e-mail, è sufficiente registrarsi alla newsletter Inspiration Today su biggreenegg.eu, e prepararsi a fare il pieno di idee gustose.



Nel prossimo numero di Enjoy!



Speriamo che tutti i lettori abbiano gradito le ricette, i menù e le storie di questo numero di Enjoy! Anche il prossimo numero sarà un concentrato di ispirazioni, dedicato in particolare all'autunno e all'inverno e ai relativi prodotti stagionali. Per chi fosse curioso di pregustare le prossime proposte, ecco un'anteprima.

Menù di stagione
Sapori d'autunno e d'inverno

I luoghi dello chef
Viaggio alla scoperta di Berlino con Micha Schäfer

Cucina vegetariana
Sempre più deliziosa con il Big Green Egg!

Portogallo
Il gusto della tradizione in Algarve

Pasticceria
Dolci tentazioni – Parte II

Il gusto in tutte le sue forme

Ogni numero di Enjoy! è un viaggio avventuroso tra le ricette più deliziose e gli ingredienti più speciali, alla scoperta di nazioni e regioni ricche di risorse e tradizioni: un'occasione unica per lasciarsi incantare da prodotti locali e piatti tipici, spesso insoliti e imprevisi. Professionisti e semplici appassionati condividono storie e ricette, orgogliosi delle loro attività, tradizioni e specialità, e desiderosi di diffondere conoscenze e sperimentazioni perfezionate con il Big Green Egg. Enjoy! e le nostre newsletter sono pensate per fornire ispirazioni sempre nuove, oltre a tutte le informazioni necessarie per usare al meglio i propri strumenti. Ad esempio, vorreste sapere come preparare il vostro piatto preferito con il Big Green Egg? Vi interessa saperne di più su una specifica tecnica di cottura o ricordate con piacere le ricette locali di una particolare regione? Fatecelo sapere scrivendo a enjoy@biggreenegg.eu, saremo felici di rispondere alle vostre domande.

Big Green Egg's Flavour Fair

Cucinando si impara

Big Green Egg Flavour Fair, l'evento gastronomico europeo che si svolge ogni terza domenica di giugno nei Paesi Bassi, compie dieci anni. Il segreto del suo successo? Una grande festa in cui assaggiare e sperimentare l'arte della cucina all'aria aperta, il tutto all'insegna del Big Green Egg.



L'idea della Big Green Egg Flavour Fair ha ormai raggiunto diversi Paesi, tanto che quest'anno gli appassionati potranno vedere e assaggiare le meraviglie realizzate con il Big Green Egg in luoghi come Belgio, Cipro, Estonia, Svizzera, Lituania, Repubblica Ceca, Bulgaria, Ungheria, Slovenia e Slovacchia. La Big Green Egg Flavour Fair è un evento consacrato al gusto: quello dei prodotti più genuini e quello dell'amatissima nota di sapore conferita alle pietanze dalla preparazione nel Big Green Egg. In occasione della Big Green Egg Flavour Fair di quest'anno, saranno i molti

professionisti specializzati nell'uso del Big Green Egg a dare vita a questo gusto, per ispirare gli ospiti e dimostrare in diretta la loro maestria. Si tratta di chef ed esperti del settore della ristorazione e della cucina, che utilizzano il Big Green Egg ogni giorno e che, durante l'evento, saranno lieti di condividere la loro passione e il loro savoir-faire con tutti i partecipanti.

Il sapore è protagonista
Ogni anno, la Big Green Egg Flavour Fair porta al centro della scena il gusto, i prodotti genuini e



l'arte della cucina. Per tutti i partecipanti, si tratta di una ghiotta occasione per assaggiare piatti deliziosi preparati con ingredienti di qualità. Le preparazioni sono tra le più svariate, con carne, pesce e verdure in molteplici declinazioni, ma anche dolci squisiti e prodotti da forno. L'evento è l'ideale per chi vuole imparare a preparare carne, pesce e verdure in modo impeccabile. La possibilità di assistere direttamente alle diverse fasi offre infinite possibilità di interazione, in modo che gli ospiti, oltre ad assaggiare, possano fare tutte le domande che desiderano su ingredienti, pietanze e tecniche. Per i bambini sono previste attività speciali dedicate, in modo che anche loro possano divertirsi e apprezzare il Big Green Egg.

Vi interessa partecipare alla prossima Big Green Egg Flavour Fair? Consultate il sito www.biggreenegg.eu per maggiori informazioni su date e programmi degli eventi nei diversi Paesi.



Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile a partire da metà ottobre 2016 presso i rivenditori Big Green Egg.

**WE ARE 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™

