ENJOY!

Big Green Egg®

IT - #09 Atlanta - USA

RIVISTA

ATLANTA – USA
Speciale

I sapori di Atlanta • Chef Terry Koval
• Ritorno alle origini del Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG
RITORNO ALLE ORIGINI

Questo ricco numero di Enjoy! è dedicato ad Atlanta, città natale del Big Green Egg. È giunto il momento di scoprire le origini a stelle e strisce dell'EGG e di ripercorrere gli sviluppi che hanno segnato la storia di questo prodotto rivoluzionario anche in Europa.
In questo numero di Enjoy!, Ed Fisher, fondatore di Big Green Egg Inc. e ancora oggi alla guida dell'azienda, svela ai lettori come tutto ebbe inizio. La sua storia è tanto avvincente da sembrare tratta da un libro per ragazzi. L'ambizione, la determinazione e il fiuto per gli affari di Fisher sono ancora oggi fonte di ispirazione per migliaia di estimatori in tutto il mondo, compreso Wessel Buddingh', fondatore di Big Green Egg Europe, che ci ha raccontato la propria avventura.

"Nel 2000, importavo gli esclusivi mattoni Ziegelwerk Baalberge dalla Germania, quando, tramite un contatto fidato del mio stesso settore, scoprii il Big Green Egg. Intuiti i vantaggi che potevano derivare dall'importazione del Big Green Egg in Europa, decisi di contattare Big Green Egg Inc. via fax. Un anno più tardi, incontravo Ed Fisher in persona, durante una visita al suo impero di Atlanta. Dopo una cena memorabile in sua compagnia presso l'Atlanta Fish Market, nel quartiere Buckhead, non avevo più dubbi: il Big Green Egg era il prodotto del futuro e io volevo a tutti i costi entrare a far parte di Big Green Egg Inc., una grande società guidata da un uomo altrettanto straordinario!

L'anno seguente, il primo container di EGG attraccava al porto di Rotterdam. All'inizio non fu semplice: in pochi colsero il potenziale di questo prodotto, ma fortunatamente ci furono anche alcuni veri appassionati di cucina che ne videro subito il valore aggiunto (e che tuttora lo considerano indispensabile). Proprio questi ultimi trasformarono l'avventura del Big Green Egg nel Vecchio Continente in un grande successo. Ad oggi, il numero di container che scarichiamo ogni anno nel complesso portuale di Maasvlakte, a Rotterdam, è notevolmente aumentato. Inoltre, operiamo in 43 Paesi europei, un traguardo raggiunto soprattutto grazie al lavoro dei nostri straordinari rappresentanti. È raro trovare tanta passione nei confronti di un prodotto. Ha dell'incredibile! È qualcosa che mi rende orgoglioso ogni giorno di più.

Ogni numero di Enjoy! contiene una testimonianza dei nostri ambasciatori nel mondo. Questa volta, visiteremo la città di Atlanta con Thomas e Jenny, una simpatica coppia di origine svedese appassionata di cucina e da tempo devota agli EGG (ora ne hanno ben 13!). A partire da questa primavera, realizzeranno un sogno comune: per saperne di più, andate a pagina 31.

Colgo l'occasione per ringraziare tutti i nostri fedeli estimatori. Noi di Big Green Egg Europe ci impegniamo al massimo per continuare a ispirarvi e fornirvi un livello di qualità e assistenza senza pari. Sfogliate il nuovo numero di Enjoy!: vi aspettano nuove deliziose ricette da preparare con l'ausilio del vostro amato EGG".

Wessel Buddingh'
General Manager Big Green Egg Europe

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

Redazione
Inge van der Helm

Ricette
Coen van Dijk, Thomas e Jenny Eriksson Fröhlich, Ralph de Kok e Terry Koval.

Concept e realizzazione
Big Green Egg Europe BV

Fotografie
Ton van Veen, Sven ter Heide e Ivo Geskus.

Distribuzione
Big Green Egg Europe BV

Stampa
Rodi Rotatiedruk

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®, MiniMax® ed EGGmitt® sono marchi commerciali o marchi registrati di Big Green Egg Inc.

© 2017 Big Green Egg Europe

Enjoy! #09 Atlanta 2017

Indice analitico

IT - #09 Atlanta - USA

04 Hamburger classico con bacon, cheddar e jalapeño

05 Casseruola di patate con cavolo, pomodoro e salsiccia fresca
Costolette di maiale grigliate con patate dolci arrosto e composta di pesche

08 Pancia di maiale glassata con patate dolci

11 Pane al bacon

12 Bruschetta con pane al bacon in stile georgiano

13 Pimento cheese alla Flaming Pig
Crumble di mele con marmellata di ciliege e pesche

18 Menù da tre portate con il Big Green Egg
Pomodori verdi fritti con pancia di maiale
Pollo alla Coca Cola con semolino di mais e rapa
Torta di pesche

20 Maiale sfilacciato
Vitello tonnato
Pancia di maiale cotta a fuoco lento

26 Insalata con zucca grigliata, formaggio di capra e frutta a guscio speziata
Frutta a guscio speziata

28 Conserva di mirtilli
Pane di mais

29 Anatra arrosto con gombi e patate dolci alla griglia

30 Insalata con ravanelli grigliati
Peperoni sottaceto
Senape alla birra
Vinaigrette con senape alla birra

E inoltre...

06 Alla scoperta di Atlanta!La culla del Big Green Egg

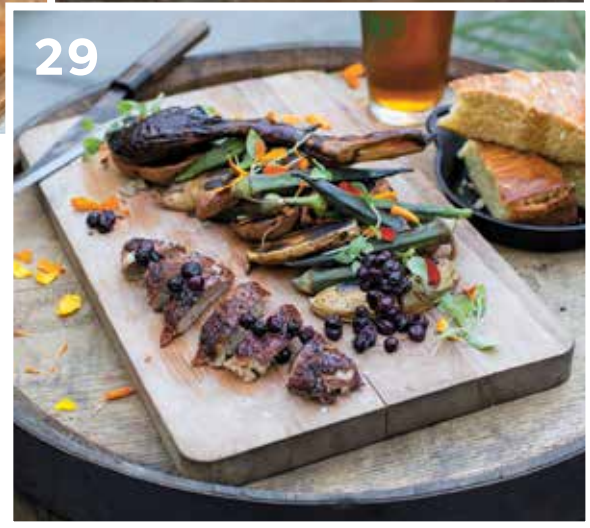
14 Informazioni sul prodotto

16 Ecco come il Big Green Egg ha conquistato il mondo

23 Ispirazioni online
Accensione, temperature e tempi di cottura

25 I luoghi dello chef
La fonte di ispirazione di Terry Koval

31 Wildfire on Tour
Social media
Nel prossimo numero di Enjoy!



Novità:

NOVITÀ: ACCESSORI SOLIDI COME LA ROCCIA

Se sperimentate da anni le tecniche di cottura con la Cast Iron Dutch Oven, conoscerete sicuramente i vantaggi correlati all'utilizzo di questo prodotto così resistente. La ghisa, infatti, trattiene bene il calore, rilasciandolo in modo costante e uniforme e favorendone una perfetta distribuzione. Inoltre, può sopportare temperature elevate ed è praticamente indistruttibile. In breve, è un materiale ideale per cucinare con il Big Green Egg e rende le nuove Cast Iron Skillet e Cast Iron Sauce Pot due fantastiche new entry nella nostra gamma di accessori.

Scegliere tra queste due pentole è pressoché impossibile. La Cast Iron Skillet, compatibile con i modelli da Large a XXLarge, è estremamente versatile e ideale per friggere, saltare in padella, arrostire, brasare e stufare, nonché per preparare una quiche succulenta o un piatto semplice e veloce. Rispetto alle versioni analoghe, questa padella è dotata di due comodi manici che facilitano la gestione degli spazi sul Big Green Egg. E quando viene usata per preparare piatti unici, è pronta da portare in tavola: basta ricordarsi di aggiungere un sottopentola. Grazie alla perfetta ritenzione del calore, la ghisa consente di gustare il bis ancora caldo.

Caldo, più a lungo

Le proprietà termiche della ghisa tornano utili anche quando si utilizza la Cast Iron Sauce Pot con Basting Brush. Infatti, indipendentemente dal contenuto, salsa, glassa o burro fuso, la Cast Iron Sauce Pot permette di tenere i cibi in caldo per diverso tempo, anche una volta rimossa dalla griglia dell'EGG. Il pennello in silicone abbinato, ideale per preparare glasse o sciogliere il burro, presenta misure perfettamente compatibili con il manico della Cast Iron Sauce Pot: così eventuali residui finiranno dritti in pentola.

Il consiglio in più:

Gli accessori in ghisa sono di facile manutenzione. Dopo l'uso, è sufficiente risciacquarli sotto l'acqua calda e ungerli brevemente con olio vegetale. In questo modo, la ghisa rimarrà sempre come nuova.

RICETTE PER TUTTI I GIORNI

Preparare un menù completo non è mai stato così facile e veloce con il Big Green Egg. Dopo aver acceso il carbone vegetale, mentre il vostro EGG si scalda, avrete tutto il tempo necessario per le operazioni preliminari (ad es. tagliare, tritare). Una volta raggiunta la temperatura, sarà un gioco da ragazzi portare in tavola un pasto succulento che soddisfi i gusti di tutti i commensali!

HAMBURGER CLASSICO

CON BACON, CHEDDAR E JALAPEÑO

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti
Preparazione: 20 minuti

600 g di carne di manzo macinata grossolanamente
1 uovo
5 g di paprika affumicata in polvere (Pimentón)
1 cipolla grande
1 peperone jalapeño
1 pomodoro grande
4 panini per hamburger
8 fette di bacon
4 fette di cheddar
4-8 foglie di lattuga

Per la salsa:
100 g di maionese
25 g di ketchup
25 g di senape
10 g di salsa sriracha (salsa chili piccante)

Utensili necessari:
Half Moon Cast Iron Plancha Griddle
EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia e la Half Moon Cast Iron Plancha Griddle inserite (lato liscio verso l'alto), fino a raggiungere i 180 °C. In una terrina, unire la carne trita, l'uovo e la paprika in polvere, quindi insaporire con sale e pepe. Dividere il composto in quattro parti uguali e realizzare gli hamburger. Pelare la cipolla. Tagliare la cipolla e il jalapeño ad anelli sottili. Tagliare il pomodoro a fette. Tagliare a metà i panini. Mescolare tutti gli ingredienti della salsa e versarli in una ciotola di piccole dimensioni.

- Disporre il bacon sulla Half Moon Cast Iron Plancha Griddle e rosolarlo per alcuni minuti, fino a farlo diventare croccante. Togliere il bacon dalla piastra. Far soffriggere gli anelli di cipolla nel grasso rilasciato dal bacon fino a completa doratura. Abbassare il coperchio dell'EGG dopo aver posizionato gli alimenti. Rimuovere prima gli anelli di cipolla e quindi la piastra, con l'aiuto dell'EGGmitt.

- Adagiare gli hamburger sulla griglia, abbassare il coperchio e cuocere per circa 3 minuti. Girare gli hamburger e cuocerli per un altro minuto. Lasciare gli hamburger sulla griglia e ricoprirli con gli anelli di cipolla rosolati, il bacon croccante, il jalapeño e una fetta di cheddar. Trasferire sulla griglia i panini, con il lato tagliato rivolto verso il basso, quindi abbassare il coperchio dell'EGG. Dopo due minuti, controllare che il formaggio sia fuso e i panini ben tostati, quindi rimuoverli dall'EGG.

- Spennellare la metà inferiore del panino con la salsa e aggiungere lattuga e pomodoro. Adagiarvi sopra l'hamburger e aggiungere un'altra cucchiaiata di salsa, quindi richiudere con la metà superiore del panino.

CASSERUOLA DI PATATE

CON CAVOLO, POMODORO E SALSICCIA FRESCA DEL PINE STREET MARKET

Il Pine Street Market è la macelleria di proprietà di Rusty Bower che si trova in Pine Street, ad Atlanta. Rusty prepara ricette succulente e genuine che trovate a partire da pagina 7. Se non siete nei paraggi, potete sempre utilizzare la salsiccia fresca comprata dal vostro macellaio di fiducia.

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti + Preparazione: 60 minuti

4 patate (circa 600 g)
1 cipolla bianca
1 spicchio d'aglio
1/4 di cavolo bianco
3 pomodori grandi
50 g di strutto o burro
3 rametti di timo
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
1 salsiccia fresca a grana grossa (750 g)

Utensili necessari:
- Dutch Oven

- Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e scaldare, con la griglia in posizione, fino a 180 °C. Nel frattempo, pelare le patate e tagliarle a fette di circa ½ cm di spessore. Pelare le cipolle e l'aglio. Tagliare la cipolla ad anelli sottili e tritare finemente l'aglio. Tagliare il cavolo in listarelle sottili e i pomodori in fette spesse circa 1 cm.

- Posizionare la Dutch Oven sulla griglia dell'EGG. Aggiungere lo strutto (o il burro), chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare sciogliere.

- Rimuovere la padella dall'EGG e posizionarla su una superficie resistente al calore. Quindi, distribuire uniformemente patate, anelli di cipolla, aglio e cavolo sul fondo della padella, in questo ordine. Condire ogni strato a piacere con sale e pepe. Completare con uno strato di pomodori a fette, spezzettare le foglie dei rametti di timo e spargerle sopra il pomodoro. Coprire la Dutch Oven con il coperchio, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 45 minuti.

- Rimuovere il coperchio dalla Dutch Oven e posizionarlo capovolto sulla griglia dell'EGG a mo' di padella. Scaldare l'olio di semi di girasole nella padella e arrostire la salsiccia fino a completa doratura. Adagiare il coperchio con la salsiccia sul piatto di patate nella Dutch Oven, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare cuocere insieme alla salsa per circa 10 minuti.

COSTOLETTE DI MAIALE

GRIGLIATE CON PATATE DOLCI ARROSTO E COMPOSTA DI PESCHE

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti + Preparazione: 25 minuti

2 costolette di maiale di 400 g ciascuna (spesse circa 3 cm)
2 patate dolci
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
2 peperoni dolci lunghi

Per la composta:
2 pesche (fresche o sciroppate)
1 scalogno
½ spicchio d'aglio
¼ di peperoncino rosso
½ cm di zenzero fresco
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
50 ml di aceto di sidro di mele

Per il rub:
5 g di semi di coriandolo
5 g di semi di cumino
5 g di paprika affumicata in polvere (Pimentón)
5 g di senape in polvere

Utensili necessari:
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Sauce Pot

- Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e scaldare, con la Cast Iron Grid in posizione, fino a 180 °C. Nel frattempo, miscelare gli ingredienti per il rub e strofinarli su entrambi i lati delle costolette (conservare il rub in eccesso). Pelare le patate dolci e tagliarle a fette di circa 1,5 cm di spessore. Per la composta, tagliare le pesche in piccoli pezzi (se sono fresche, rimuovere prima la pelle e quindi togliere il nocciolo). Pelare e affettare lo scalogno e l'aglio. Rimuovere il gambo e i semi del peperoncino e tagliare finemente la polpa. Pelare lo zenzero e tritarlo finemente.

- Spennellare entrambi i lati delle fette di patate con olio di girasole e salare a piacere. Adagiare i peperoni sulla griglia. Grigliare le fette di patate dolci su entrambi i lati per circa 10 minuti, fino a completa doratura. Girare i peperoni di tanto in tanto per dorare la pelle uniformemente su tutti i lati.

- Togliere le fette di patate dolci e i peperoni dall'EGG. Riporre i peperoni in un sacchetto di plastica sigillato. In questo modo, sarà possibile rimuovere la pelle con facilità e mantenere caldi i peperoni.

- Scaldare l'olio di semi di girasole nella Cast Iron Sauce Pot sulla griglia. Aggiungere lo scalogno, l'aglio, il peperoncino e lo zenzero tritati e farli soffriggere fino a quando lo scalogno non diventa trasparente. Versare l'aceto di sidro di mele nella casseruola e unire le pesche tagliate in precedenza e il rub in eccesso usato per insaporire le costolette.

- Mentre la composta cuoce a fuoco lento, adagiare le costolette di maiale sulla griglia, chiudere il coperchio e grigliarle per circa 10 minuti, fino a completa rosolatura. Girare le costolette ogni 2,5 minuti. Nel frattempo, spellare i peperoni arrostiti. Riscaldare le patate dolci sulla griglia, se necessario.

- Se si desidera gustare questa prelibatezza in compagnia, servire le costolette, le patate dolci, i peperoni e la composta su un grande piatto da portata.

‘Per tutti questi motivi, abbiamo pensato fosse giunto il momento di scoprire le origini del Big Green Egg e la città in cui è nato’

Thomas

Alla scoperta di Atlanta!

La culla del Big Green Egg

È indubbiamente il sogno di tutti gli ammiratori del Big Green Egg: un viaggio ad Atlanta, alla scoperta delle origini di questo prodotto, degli ingredienti e delle abitudini alimentari locali. Jenny e Thomas Eriksson Fröhlich di Flaming Pig BBQ lo hanno realizzato e vi guideranno in questa metropoli americana, capitale dello Stato della Georgia.

Jenny e Thomas Eriksson Fröhlich, coppia svedese-tedesca, non sono semplicemente dei seguaci: il loro EGG è acceso quasi tutti i giorni dell'anno. I due sono dei veri professionisti del settore che, tra le altre cose, hanno gestito un ristorante per diversi anni. Svolgono servizio di catering, dimostrazioni e workshop con il loro Big Green Egg e per molti anni hanno lavorato con la crème de la crème europea nel campo delle competizioni di barbecue. In breve, sono dei buongustai dalla spiccata creatività che impazziscono per la cucina all'aria aperta!

Piatti prelibati

Thomas è nel giro ormai da tempo, da quando un amico americano lo invitò a una gara di barbecue, al principio degli anni Novanta. È lì che rimase folgorato. Il piacere di cucinare all'aria aperta per un gruppo di amici si trasformò presto in un'attività lavorativa, cresciuta anche grazie all'aiuto di Jenny. Thomas racconta: "Stavamo raccogliendo informazioni per l'acquisto di un kamado (tradizionale forno giapponese a carbone vegetale o legno) quando ci siamo imbattuti nel Big Green Egg. Da allora non ci siamo mai pentiti della scelta fatta. Il Big Green Egg facilita l'intero processo di cottura e garantisce risultati eccezionali. La carne, per esempio, resta estremamente succosa e i regolatori della temperatura sono pratici e intuitivi. Inoltre, la temperatura rimane stabile, senza dispersioni. Insomma, è perfetto! È incredibilmente affidabile anche quando cucino piatti che richiedono lunghi tempi di preparazione: posso allontanarmi e fare altro, senza preoccupazioni. Per tutti questi motivi, abbiamo pensato fosse giunto il momento di scoprire le origini del Big Green Egg e la città in cui è nato".

Un promettente tour culinario

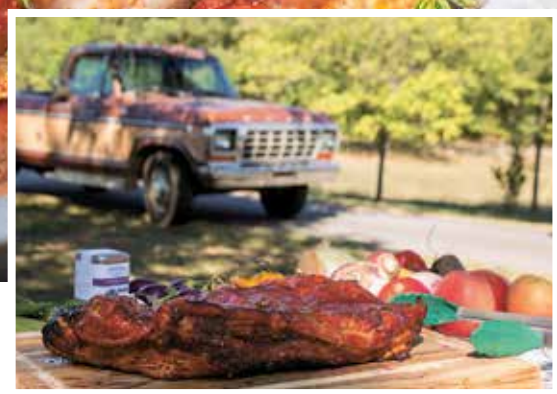
Una volta giunti sul suolo americano, per prima cosa Jenny e Thomas hanno deciso di esplorare la zona di Downtown, il cuore della città di Atlanta. Il giorno seguente, invece, il vero tour prende le mosse dal Pine Street Market, la macelleria di Rusty Bowers, come da programma. Anche Rusty utilizza il Big Green Egg sul lavoro e offre dimostrazioni culinarie al Big Green Egg Culinary Center, presso il quartiere generale di Atlanta. La qualità e la bontà dei suoi piatti sono oramai rinomate e la leggenda vuole che il Pine Street Market sia tra le migliori macellerie di Atlanta. Quale posto più adatto per iniziare un tour culinario?

Insaccati e carni casereccce

Il Pine Street Market si trova ad Avondale Estates, tranquillo sobborgo di Atlanta. >>

PANCIA DI MAIALE

GLASSATA CON PATATE DOLCI



Dosi per 6 persone
Preparazione: 2,5-3 ore

800 g di pancia di maiale
sciroppo di agave
tfiocchi di sale di Maldon
12 rametti di timo

Per la glassa:
250 ml di marmellata di pesche
100 ml di salsa barbecue
40 ml di whisky bourbon
3 cucchiai di sciroppo di agave
3 cucchiai di miele di fiori

Per il rub:
6 cucchiai di paprika affumicata in polvere (Pimentón)
2 cucchiai di timo essiccato
1 cucchiaio di aglio in polvere
1 cucchiaio di cipolla in polvere
1 cucchiaio di pepe nero appena macinato
2 cucchiai di zucchero muscovado o zucchero semolato scuro
1 cucchiaio di zenzero in polvere
un pizzico di peperoncino in polvere

Per le patate dolci:
6 patate dolci
7 cucchiaini di cannella in polvere
300 g di burro + la quantità necessaria per ungere lo stampo

Utensili necessari:
- Pecan Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Wireless Remote Thermometer
- Cast Iron Skillet
- Cast Iron Plancha Griddle
- 2 EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare fino a circa 215 °C.

- Nel frattempo, unire tutti gli ingredienti per la glassa in una padella e portare a bollore, continuando a mescolare. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Miscelare tutti gli ingredienti per il rub.

- Rimuovere la maggior parte del grasso dalla pancia di maiale, lasciando uno strato morbido di 3-4 mm. Eliminare eventuali eccedenze. Tagliare trasversalmente lo strato di grasso della pancia di maiale. Cospargere la pancia di maiale con il rub e irrorare con lo sciroppo di agave. Salare a piacere con i fiocchi di sale marino e massaggiare la carne con la miscela di agave.

- Spargere una manciata di Pecan Wood Chips sulla brace di carbone vegetale e posizionare il convEGGtor e la griglia all'interno dell'EGG. Adagiare sulla griglia la pancia di maiale con il grasso rivolto verso l'alto e chiudere il coperchio dell'EGG. Inserendo il convEGGtor, la temperatura interna dell'EGG scenderà fino a circa 165 °C. In caso contrario, regolare manualmente la temperatura sui 165 °C e lasciare affumicare la carne per 35-40 minuti.

- Cospargere lo strato di grasso e i lati della pancia di maiale con la glassa, quindi girare il pezzo di carne e ripetere l'operazione anche sull'altro lato. Inserire la punta del termometro a sonda nel cuore della carne e abbassare il coperchio dell'EGG. Impostare la temperatura interna su 72 °C.

- Una volta raggiunta la temperatura, rimuovere la carne dall'EGG e coprirla con un foglio di alluminio. Portare la temperatura dell'EGG a 190 °C.

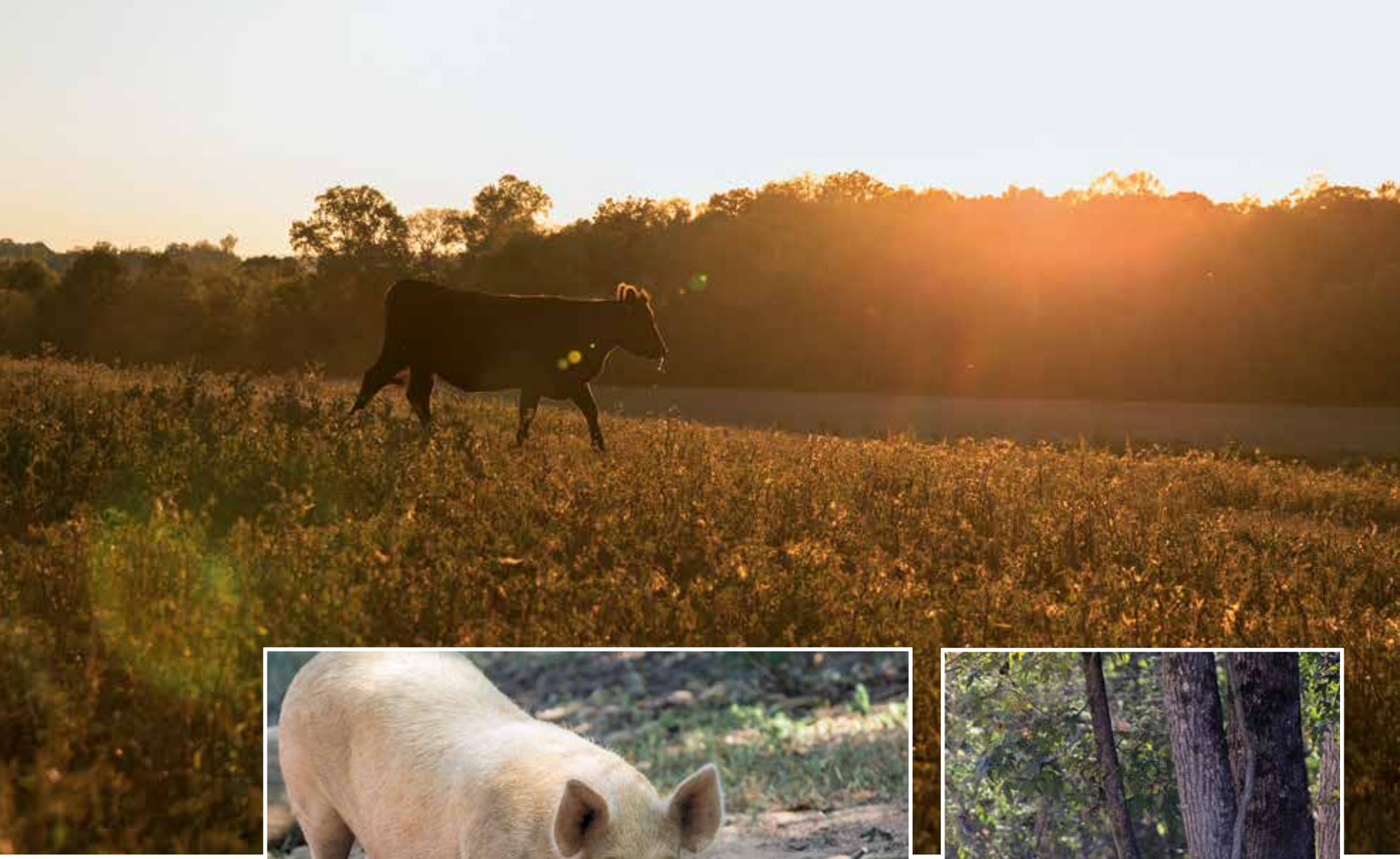
- Imburrare la Cast Iron Skillet. Lavare le patate dolci e asciugarle, tamponandole delicatamente. Tagliare le patate a metà nel senso della lunghezza e posizionarle nella Cast Iron Skillet con la parte tagliata verso l'alto. Spolverizzare con 6 cucchiaini di cannella, tagliare 250 g di burro in fette sottili e posizionarle sulle patate dolci. Controllare che le patate siano adagiate stabilmente all'interno della padella per evitare che si rovescino.

- Coprire la padella con un foglio di alluminio e metterla sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere le patate per 45 minuti, fino a quando la polpa diventa morbida. Nel frattempo, tagliare la pancia di maiale a tocchetti di 4 x 4 cm e riporli sulla Cast Iron Plancha Griddle. Ricoprire di nuovo la carne con la glassa e aggiungere il rub.

- Indossare i guanti EGGmitt e rimuovere la Cast Iron Skillet con le patate dall'EGG, quindi posizionare sulla griglia la Cast Iron Plancha Griddle con la carne. Abbassare il coperchio dell'EGG e grigliare per circa 5 minuti fino a quando la glassa non si caramella e la carne è sufficientemente calda.

- Nel frattempo, con un cucchiaio, estrarre la polpa di sei metà di patate e metterla in una ciotola. Tagliare il resto del burro a cubetti e aggiungerlo alla polpa. Spolverizzare con la cannella rimanente e incorporare delicatamente.

- Trasferire con un cucchiaio un sesto della miscela su ciascuna metà di patata. Impiattare la carne di maiale. Adagiare una metà di patata su ciascun piatto e guarnire con il timo.



È un posto speciale, fuori dal comune, proprio come il suo macellaio che, dopo essersi formato presso il Culinary Institute of America di New York, per ben 17 anni si è guadagnato da vivere facendo lo chef. Qui, non troverete i soliti banchi con carne cruda in bella mostra, bensì un vasto assortimento di carni e salumi selezionati. Rusty e la sua squadra confezionano deliziosi insaccati freschi, affumicati ed essiccati artigianalmente, nonché carni caserecce come salami di ogni sorta, pancetta secca e stagionata, coppa, prosciutto e diversi tipi di bacon affumicato, solo per portare qualche esempio. Inoltre, vendono piatti da asporto fatti in casa, come pulled pork (piatto tipico della cucina americana a base di maiale sfilacciato), costolette di maiale affumicate e altri prodotti provenienti dai coltivatori locali. Mentre Jenny e Thomas assaggiano tutte queste prelibatezze, Rusty inizia a raccontare entusiasta la sua storia.

Filiera corta e sostenibilità

"Quando lavoravo come chef, amavo cucinare piatti a base di carne e insaccati. All'inizio del 2008, mi trovavo al mercato degli agricoltori quando conobbi Charlotte Swancy della Riverview Farms di Ranger, in Georgia del Nord. Restai piacevolmente stupito dai metodi di lavorazione impiegati e dalla qualità della loro carne. Da quel momento, decisi che avrei aperto una macelleria dove confezionare unicamente le migliori carni locali in modo sostenibile. Nella produzione di carni e insaccati, le spezie svolgono un ruolo marginale, perché voglio che il sapore della carne la faccia da padrone. Oltre che in negozio, potete trovare le nostre specialità anche presso i mercati a cui partecipiamo, nonché in più di 35 ristoranti che acquistano regolarmente i nostri prodotti".

Sapore autentico

"La Riverview Farms ci consegna cinque maiali ogni settimana, sotto forma di mezzene. Al disossamento pensiamo noi" continua Rusty. "Collaboriamo con diversi agricoltori locali che condividono la stessa filosofia di Charlotte e di suo marito Wes. Ad esempio, la carne bovina arriva direttamente da Brasstown Beef. Anche loro, non conoscono il significato di termini come ormoni e antibiotici. Il bestiame viene allevato secondo un ciclo naturale e alimentato esclusivamente a erba, senza l'apporto di granoturco; di conseguenza, gli acidi grassi omega presenti nella carne sono ben bilanciati, facendone risaltare il sapore autentico. Al di là del gusto e della qualità del prodotto, abbiamo a cuore il benessere degli animali".

Attività a gestione familiare

A questo punto Rusty invita Thomas e Jenny a visitare il retro del negozio. "I macellai stanno preparando gli insaccati. Ora vi mostro anche l'affumicatoio e la camera di essiccazione. Vi piacerebbe venire con me domani alla Riverview Farms? Ho intenzione di fermarmi da Charlotte e Wes per farvi vedere come vivono gli animali e posso chiedere al mio amico Terry Koval, chef del Wrecking Bar, se ha voglia di raggiungerci. Anche lui, come Charlotte e Wes, è un adepto del Big Green Egg. Gli argomenti di conversazione non mancheranno di certo. E poi, dopo aver visitato l'azienda, possiamo accendere l'EGG e preparare qualcosa di buono".

Whisky e birra

Charlotte ci stava aspettando trepidante e orgogliosa di mostrarci il business di famiglia. >>

Chop Shop

Entro metà anno, Rusty Bowers e la famiglia Swancy inaugureranno il Chop Shop nell'esclusivo quartiere di Grant Park. Non sarà una semplice macelleria: oltre alla carne, sarà possibile acquistare un'ampia varietà di prodotti caseari, verdure e conserve. Il negozio sarà una vetrina per i coltivatori locali e, allo stesso tempo, uno spazio in cui aprire piccoli ristoranti temporanei e organizzare eventi come workshop e degustazioni, un luogo di aggregazione, dove chiunque potrà gustare i migliori prodotti della Georgia, nel cuore di Atlanta. E ovviamente, il patio è già pronto a ospitare un Big Green Egg!

C'È PIÙ GUSTO CON GLI ACCESSORI GIUSTI!

1. Flat Baking Stone
Posizionate la piastra Flat Baking Stone sulla griglia del Big Green Egg per cuocere facilmente deliziosi panini e pizze con una squisita base croccante.

2. Cast Iron Plancha Griddle
Questa griglia in ghisa rende ancora più versatile il vostro Big Green Egg. Sul lato corrugato potete grigliare gli ingredienti più delicati, i filetti di carne o pesce insaporiti con erbe, o gli ingredienti che potrebbero cadere attraverso le fessure della griglia normale. Il lato liscio è particolarmente indicato, tra le altre cose, per cuocere pancake, blinis e uova.

3. Green Dutch Oven Round & Oval
Due pentole per il Big Green Egg davvero uniche, che eccellono per funzionalità, robustezza e versatilità. Le pentole sono disegnate in maniera tale che i coperchi possano essere utilizzati anche separatamente, come padelle poco profonde o come teglie da torta. Questo vi permette di usare le pentole per cuocere, arrostire e stufare, ma anche per preparare deliziose minestre, uno squisito curry o altri piatti unici. Le pentole resistono a temperature fino a 232 °C.

4. Wood Chips
Cospargendo la carbonella rovente con trucioli di legno potrete affumicare i vostri alimenti alla perfezione, per aggiungere un tocco di gusto unico e irresistibile. I trucioli Big Green Egg sono disponibili in diversi aromi, tra cui melo, ciliegio, noce e Pecan.

Qui di seguito trovate alcune delle nostre proposte. L'elenco completo è disponibile sul sito biggreenegg.eu.

Mentre l'allegra combriccola attraversa il cortile, Charlotte inizia a raccontare entusiasta: "Siamo un'azienda a ciclo chiuso. Tutti i nostri animali più giovani sono nati e cresciuti nella fattoria. Vivono di quello che offre la natura, mentre i suini vengono alimentati in parte con il raccolto che coltiviamo personalmente. Mio marito Wes si occupa degli animali e delle coltivazioni di verdure e cereali, compresi quelli non GM come il mais bianco, giallo e rosso. Brad, suo fratello gemello, è coinvolto principalmente nel processo di macinatura per la produzione di farina, polenta e del tipico semolino di mais americano (grit). Inoltre, è impegnato nella macinatura dei cereali utilizzati come materia prima per la produzione di whisky e birre, che vendiamo alle distillerie e ai microbirrifici. In totale, possediamo 130 pezzi di bestiame, 4 tori da monta, 80 scrofe e 5 verri da riproduzione, che assicurano la continuità della razza".

Condizioni naturali
"La nostra attività è incentrata sulla suinicoltura" prosegue Charlotte. "Dato il lungo periodo di gestazione, una mucca è gravida solo una volta all'anno e, prima di essere macellati, solitamente i giovani bovini raggiungo un'età compresa tra i 18 e i 24 mesi. Inoltre, una mucca partorisce in media un solo vitello e i parti multipli sono rare eccezioni. Per i suini è diverso: la prole è sempre numerosa e il periodo di gestazione più corto". A Riverview Farms alleviamo anche i Black Angus. Rimangono all'aperto tutto l'anno e si nutrono di ben 10 tipi diversi di erba, seminati appositamente per loro. Lo svezzamento dei vitelli avviene intorno al quinto mese di vita, in seguito al quale crescono in condizioni naturali.

Qualità della carne
Nel frattempo, Wes raggiunge il gruppo e lo porta a visitare i maiali. "Abbiamo circa 500 maiali che passano la maggior parte della loro vita all'aria aperta, tra i prati della fattoria. Al momento del parto, trasferiamo la scrofa in un porcile apposito in cui vi sono gli strumenti necessari per impedire che la madre schiacci e soffochi i suoi piccoli, che vengono svezzati dopo quattro settimane. Di solito, le scrofe da riproduzione sono di razza Yorkshire, in parte perché garantiscono un'elevata produzione di latte, mentre i verri sono di razza Berkshire, che assicura una carne di qualità fin dalla prole. I maialini vengono macellati intorno ai 7-10 mesi di vita, quando arrivano a pesare tra i 100 e i 125 kg. Prima di allora, vivono in porcili semiaperti per alcune settimane, durante le quali passano da un porcile all'altro fino al momento della macellazione".

Buona cucina in buona compagnia
"Il macello dista solo 10 minuti, il che significa che gli animali devono sopportare livelli di stress davvero ridotti. Questo aspetto influisce positivamente sull'animale e migliora la qualità della carne. Il giorno dopo, torniamo a ritirare le mezzene, gli scarti e le interiora. Charlotte tiene il registro degli ordini e fa le consegne ai vari clienti. Non solo macellai e chef, come Rusty e Terry: la carne è destinata anche all'agricoltura sostenuta dalla comunità (dall'inglese Community-Supported Agriculture, CSA), una pratica di commercializzazione attraverso la quale il consumatore può acquistare una cassetta di prodotti settimanali dagli agricoltori locali. La merce invenduta la rivendiamo a uno dei mercati locali", conclude Wes. Nel frattempo, Jenny e Thomas accendono il carbone vegetale nel Big Green Egg e si preparano a cucinare una serie di prelibatezze con le materie prime provenienti da Atlanta e dintorni.

MERCATI DEGLI AGRICOLTORI

Nella zona di Atlanta, si tengono diversi mercati degli agricoltori (farmers market) a cadenza settimanale, o stagionale:
Peachtree Road Farmers Market
Marietta Square Farmers Market
Avondale Estates Farmers Market
Freedom Farmers Market
Piedmont Park Green Market
Morningside Farmers Market
Decatur Farmers Market
Tucker Farmers Market
Chattanooga Main Street Market
Ponce City Farmers Market
Grant Park Farmers Market

PANE AL BACON

Per una pagnotta
Preparazione in anticipo: 20 minuti (esclusi 45 + 30 minuti di lievitazione)
Preparazione: 25 minuti (esclusi 30 minuti di raffreddamento)

20 g di burro + la quantità necessaria per ungere lo stampo
400 g di bacon a cubetti (piccoli)
500 g di farina speciale + quantità necessaria per infarinare il piano di lavoro
50 g di lievito fresco
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di sciroppo di agave
½ cucchiaino di sale

Utensili necessari:
- Green Dutch Oven Oval
- Pecan Wood Chips
- convEGGtor

- Sciogliere il burro in una padella e far soffriggere il bacon a cubetti fino a renderlo croccante. Con l'aiuto di un cucchiaio, togliere il bacon dalla padella e farlo asciugare su carta da cucina.

- Versare la farina in un'ampia terrina. Sbriciolare il lievito in una seconda terrina, versare 300 ml di acqua tiepida e aggiungere l'olio di oliva, lo sciroppo di agave, il sale e i cubetti di bacon lasciati raffreddare. Miscelare metà del composto con la farina e quindi l'altra metà poco alla volta, continuando a impastare. Lavorare bene il composto prima di aggiungere altra acqua.

- Impastare (con le mani infarinate) fino a creare un composto elastico. Se necessario, aggiungere altra farina per ottenere la consistenza desiderata. Spolverizzare l'impasto con la farina, rimetterlo nella terrina e coprirlo con un canovaccio pulito. Lasciare lievitare l'impasto per circa 45 minuti in un luogo caldo, finché non raddoppia di volume.

- Imburrare la Green Dutch Oven Oval. Infarinare il piano di lavoro e adagiarvi l'impasto. Far fuoriuscire l'aria dall'impasto (se necessario, aggiungere altra farina) e modellarlo fino a creare un ovale. Posizionare l'impasto nella Dutch Oven, coprirlo con un canovaccio pulito e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 30 minuti.

- Nel frattempo, accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a circa 260 °C.

- Con l'ausilio di un coltello affilato, creare una scacchiera sulla pasta. • Spargere sulla brace di carbone vegetale una manciata di Pecan Wood Chips e inserire il convEGGtor e la griglia.

- Mettere la Dutch Oven sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Inserendo il convEGGtor, la temperatura interna dell'EGG scenderà fino a circa 210 °C. In caso contrario, regolare manualmente la temperatura sui 210 °C.

- Cuocere il pane per 15-20 minuti fino a completa doratura. Per verificare che il pane sia ben cotto toglierlo dalla padella e picchiettare il fondo. Se suona vuoto, allora è pronto. In caso contrario, rimettere il pane in padella per alcuni minuti. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere il pane per altri 5 minuti, quindi ricontrollare.

- Tirare fuori il pane dalla Dutch Oven e lasciarlo raffreddare su una griglia per circa 30 minuti.

BRUSCHETTA CON PANE AL BACON
IN STILE GEORGIANO

Il consiglio in più

Per donare alle bruschette un delicato retrogusto affumicato e renderle più colorite, prima di inserire il convEGGtor, spargere sul carbone incandescente una manciata di Apple Wood Chips. Inizialmente, mantenere una temperatura interna leggermente più alta e inserire il convEGGtor e la griglia appena prima della Flat Baking Stone. Posizionando il convEGGtor e la Flat Baking Stone, la temperatura interna scenderà di circa 50 °C.

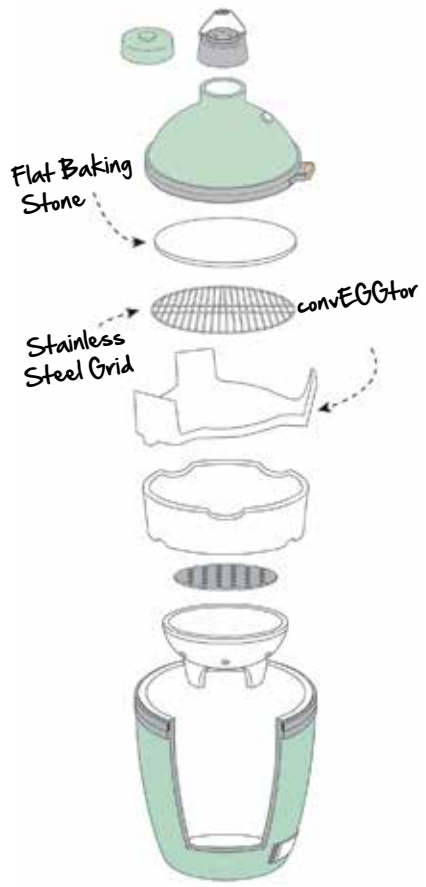
Dosi per 6 persone
Preparazione in anticipo: 10-15 minuti (esclusa 1 ora di marinatura)
Preparazione: 30 minuti

2 pomodori rossi
2 pomodori gialli
1 pomodoro verde
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 melanzana baby
1 cipolla rossa piccola
1 cipolla dolce piccola
3 cipollotti
6 gombi
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino rosso piccolo
1 peperone jalapeño
circa 3 cucchiai di salsa chili dolce
circa 1 cucchiaio di aceto di sidro di mele
circa 1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di origano tritato fine
2 cucchiaini di timo tritato fine
1 cucchiaio di sale
½ cucchiaio di pepe nero appena macinato
6 fette di pane al bacon appena sfornato (vedere ricetta di base)
300 g di pimento cheese (vedere ricetta di base)

Utensili necessari:
convEGGtor
Flat Baking Stone
2 EGGmitt

- Tagliare a metà i pomodori, rimuovere i semi con un cucchiaio e tagliare la polpa a dadini. • Tagliare a metà i peperoni, rimuovere il peduncolo e i semi e tagliare la polpa a dadini. Tagliare a dadini anche la polpa della melanzana baby. Pelare e affettare le cipolle. Tagliare i cipollotti e i gombi ad anelli sottili. Pelare l'aglio, rimuovere i semi del jalapeño e tagliarlo finemente.
- Unire tutti gli ingredienti precedentemente tagliati e affettati in una ciotola. Amalgamare la salsa chili dolce con l'aceto di sidro di mele, il miele, l'origano, il timo e il peperoncino, quindi salare e pepare a piacere e aggiungere il composto alle verdure. Coprire la ciotola con la pellicola trasparente, riporre in frigorifero e lasciare marinare per 1 ora.
- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 250 °C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Mescolare le verdure, assaggiarle e, se necessario, aggiungere ancora salsa chili, aceto di sidro di mele, miele, sale e/o pepe per ottenere un giusto bilanciamento agrodolce-piccante.
- Adagiare le fette di pane al bacon sulla Flat Baking Stone e ricoprirle con il preparato di verdure. Distribuire il pimento cheese sulle verdure. Usare i guanti EGGmitt per posizionare la Flat Baking Stone sulla griglia, abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere le bruschette per 12-15 minuti, finché non risulteranno dorate e leggermente croccanti.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto



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

CRUMBLE DI MELE
CON MARMELLATA DI CILIEGE E PESCHE

Il consiglio in più

Per una variante ancora più gustosa, prima della cottura spolverizzare sulla torta le noci pecan tritate finemente.

Dosi per 6-8 persone
Preparazione: 40 minuti

180 g di burro + la quantità necessaria per ungere lo stampo
350 g di farina
200 + 40 g di zucchero semolato bruno
1 tuorlo d'uovo
3 mele
il succo di ½ limone
2 cucchiaini di cannella in polvere
4-6 cucchiai di marmellata di ciliege (a pezzettoni)
4-6 cucchiai di marmellata di pesche (a pezzettoni)

Utensili necessari:
convEGGtor

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 150 °C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Imburrare uno stampo in ghisa di forma rotonda (Ø 20 cm).

- Tagliare il burro a cubetti. In una ciotola, miscelare la farina e i 200 g di zucchero semolato. Aggiungere il burro e il tuorlo, mescolare e lavorare con uno sbattitore elettrico dotato di fruste fino a ottenere un impasto granuloso.

- Distribuire due terzi dell'impasto granuloso nella teglia, applicando una leggera pressione. Creare uno bordo rialzato di circa 2 cm di altezza. Pelare le mele e togliere il torsolo. Tagliare le mele a fette sottili e irrorarle con succo di limone. Disporre le fette sovrapponendole una all'altra a formare un cerchio, in modo da coprire completamente il fondo dell'impasto, quindi spolverizzare con la cannella. Sbriciolare il resto dell'impasto sulle mele. Aggiungere la marmellata di ciliege e di pesche e guarnire con i rimanenti 40 g di zucchero.

- Posizionare la teglia sulla griglia, abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere la torta per 15 minuti circa, fino a completa doratura.

PIMENTO CHEESE
ALLA FLAMING PIG

Per circa 400 g di spalmabile
Preparazione: 15 minuti (escluse 6-12 ore di riposo)

100 g di peperoni del piquillo in conserva (latta o vasetto)
300 g di cheddar extra strong
8 cucchiai di maionese
6 cucchiai di formaggio cremoso
¼ di cucchiaino di cipolla in polvere
¼ di cucchiaino di aglio in polvere
¼ di cucchiaino di paprika affumicata in polvere (pimentón, dolce o piccante, a piacere)
¼ di cucchiaino di pepe nero appena macinato
½ cucchiaino di senape in polvere
½ cucchiaino di salsa Worcester
¼ di cucchiaino di pasta di rafano
½ cucchiaino di salsa sriracha

Negli Stati Uniti meridionali, il pimento cheese (formaggio al pimento) è uno spalmabile largamente utilizzato e composto da cheddar e/o formaggio cremoso, maionese e piccoli pezzi di peperone del piquillo. È conosciuto anche con il nome di paté o caviale del Sud.

- Slice the peppers very finely and finely grate the cheddar. Put in a bowl with the other ingredients and purée to a creamy consistency. Cover with shrink wrap foil and refrigerate for 6-12 hours before using the spread.

Il consiglio in più
Quando si usa il pimento cheese come topping per le bruschette in stile georgiano, è possibile preparare il formaggio spalmabile lasciandolo di una consistenza più grossolana, senza ridurre gli ingredienti in purea, ma semplicemente schiacciandoli con una forchetta

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 composto da legno di quercia e legno di noce americano: una miscela perfetta! I pezzi più grandi bruciano lentamente, generando (a differenza di altri tipi di carbonella) pochissima cenere e creando un leggero aroma affumicato. Una dose di carbone vegetale mantiene una temperatura costante per una media di 8-10 ore.

Con l'aiuto del convEGGtor in ceramica, è facile trasformare il Big Green Egg in un vero e proprio forno. Agendo da scudo termico, il convEGGtor fa sì che il calore della carbonella non investa direttamente i cibi: in questo modo si creano le condizioni ideali per la preparazione di ingredienti delicati o a cottura lenta. Aggiungendo la Flat Baking Stone, è possibile cuocere ottime pagnotte e l'autentica pizza con la crosta 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.

The dual function metal top regulates the airflow and makes it possible to adjust the temperature accurately.

...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, arrostire, lessare, stufare, affumicare e cuocere a fuoco lento. Il sapore delle pietanze vi stupirà.

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.

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**

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

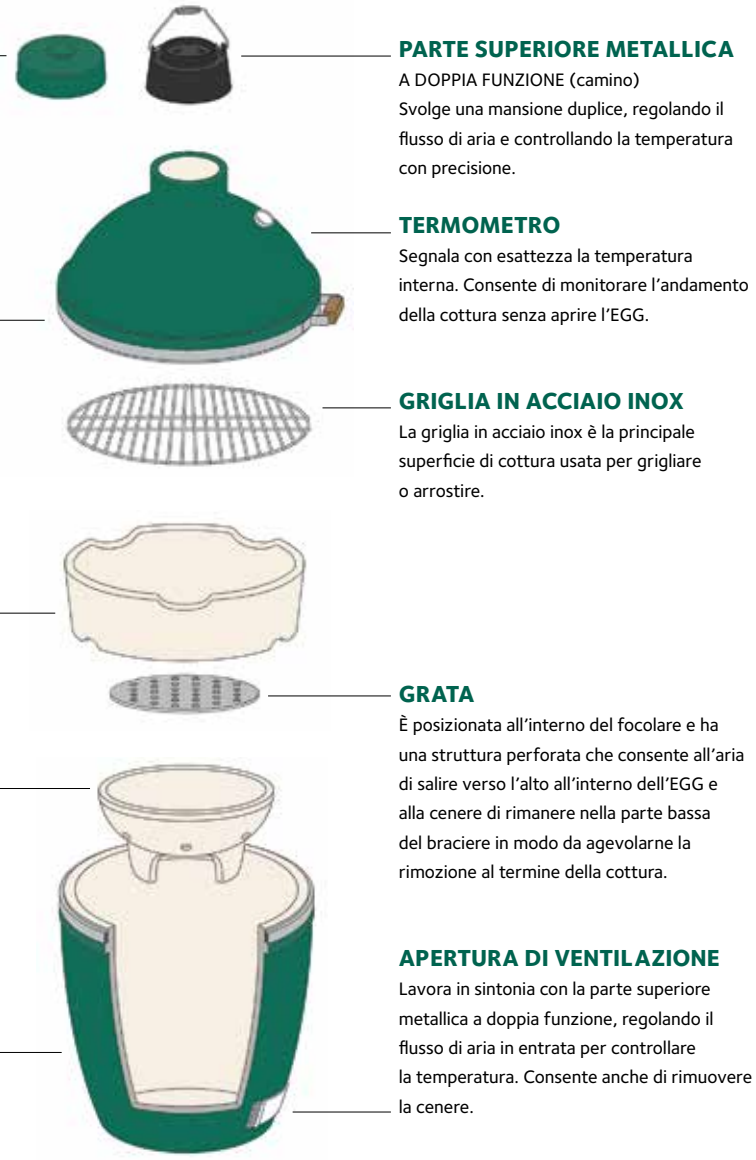
È posizionato sopra l'area di combustione e sostiene sia la piastra per la cucina indiretta che le griglie di cottura.

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 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 arrostire.

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.

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 guanto EGGmitt® 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.

Per maggiori informazioni, visitare il sito: biggreenegg.eu

Small	Medium	Large	XLarge	XXLarge
Griglia: **Ø 33 cm**	Griglia: **Ø 38 cm**	Griglia: **Ø 46 cm**	Griglia: **Ø 61 cm**	Griglia: **Ø 74 cm**
Superficie di cottura: **855 cm²**	Superficie di cottura: **1.140 cm²**	Superficie di cottura: **1.688 cm²**	Superficie di cottura: **2.919 cm²**	Superficie di cottura: **4.336 cm²**
Peso:: **36 kg**	Peso: **51 kg**	Peso: **73 kg**	Peso: **99 kg**	Peso: **192 kg**

Ecco come il Big Green Egg ha conquistato il mondo

Non esiste posto al mondo in cui passato e presente del Big Green Egg siano evidenti come nel quartier generale di Atlanta. Jenny e Thomas Eriksson Fröhlich sono sempre alla ricerca di nuove informazioni e degli ultimi accessori e gadget per i loro Big Green Egg. Per questo, prima di tornare a casa, hanno visitato il flagship store presso il Dekalb Technology Parkway, dove hanno avuto la fortuna di fare un piacevole incontro.

Il negozio è il paradiso di ogni "EGGhead", come amano definirsi i fan americani del Big Green Egg, e ospita una vasta fornitura di tutti gli accessori esistenti. Ma è il vicino Culinary Center che ha suscitato maggiormente l'interesse di Jenny e Thomas. Qui, esperti del settore come il macellaio Rusty Bowers e il capochef Terry Koval organizzano dimostrazioni e workshop aperti a tutti coloro che desiderano apprendere le nozioni di base sul Big Green Egg e migliorare le proprie doti culinarie, o che sono semplicemente incuriositi da una particolare tecnica di preparazione. Jenny e Thomas erano appena entrati nel museo sul retro del negozio, quando Ed Fisher, fondatore di Big Green Egg Inc., ha fatto la sua comparsa chiedendo ai due se conoscessero la storia che si cela dietro alla nascita del Big Green Egg. "Ovvio!" ha risposto Jenny. "Ma Lei di certo ne sa più di noi".

Il Big Green Egg come stile di vita

Per riuscire a soddisfare le richieste e i desideri di tutti, il Big Green Egg è in continua evoluzione. I materiali utilizzati vengono costantemente sottoposti a test e confrontati con le novità sul mercato. Ogni anno, la gamma di accessori viene arricchita, per la gioia di coloro che hanno fatto del Big Green Egg un vero e proprio stile di vita. A metà degli anni Novanta, in seguito all'introduzione dei moderni modelli in ceramica in versione Mini, Small, Medium e Large, è stata la volta di altri tre modelli: XLarge (2005), XXLarge (2013) e MiniMax (2014). In questo modo, l'azienda ha voluto rispondere alle esigenze dei propri clienti, offrendo dei modelli adatti a ogni evenienza.

Dal kamado al Big Green Egg

L'evoluzione che ha portato dal kamado al Big Green Egg è illustrata presso il museo dedicato a questo prodotto, nella città di Atlanta. Le prime versioni, i prototipi e l'attuale EGG in esposizione testimoniano la storia di questo speciale strumento da cucina. Inizialmente, i kamado in argilla importati erano disponibili in diversi colori, a seconda della regione di provenienza. I moderni Big Green Egg in ceramica sono tutti verdi, fatta eccezione per un esiguo numero di EGG blu, prodotti all'inizio del secolo, e per una variante di prova color rame, mai commercializzati ma ora esposti presso il museo.

Uno strumento a tutto tondo

"Negli anni Cinquanta ero tenente della marina di stanza in Giappone" inizia a raccontare Ed Fisher (1934). "Vivendo lì, venni a conoscenza del pachinko, un gioco d'azzardo che ricorda un flipper verticale, e del kamado. Come già avevano fatto altri soldati, una volta tornato a casa decisi di iniziare a importare e a rivendere negli Stati Uniti queste macchine dal grande potenziale. Ma nella mia mente, il ricordo più indelebile era legato al sapore dei piatti preparati con il kamado. Questi strumenti di cottura prendono spunto dalle antiche pentole di argilla, in circolazione da oltre 3000 anni. All'inizio del XX secolo, erano venduti con un coperchio removibile e impiegati dalle famiglie giapponesi per cucinare il riso. Dall'incontro con la cultura americana del barbecue, questa pentola si trasformò ben presto in uno strumento a tutto tondo: con l'aggiunta della griglia, fu possibile affumicare i cibi e grigliare succulente bistecche".

Colore inconfondibile

Ed prosegue con il suo racconto: "Nel 1974, dopo aver aperto un negozio su Clairmont Road, ad Atlanta, la nostra attività si focalizzò sulla vendita dei pachinko. In un primo momento, i clienti non rimasero colpiti dai kamado in argilla importati da Taiwan e dal Giappone. Il termine "kamado", che in giapponese indica una sorta di stufa, non era abbastanza accattivante: serviva un nome più orecchiabile, nonché un'immagine che lo rendesse immediatamente riconoscibile. Alla fine optai per il verde e visto che il dispositivo era grande e aveva la forma di un uovo, scelsi l'espressione "Big Green Egg", per richiamare tutte e tre le caratteristiche. Per mostrare alle persone i succulenti risultati che si potevano ottenere con il Big Green Egg, misi un EGG davanti al negozio e iniziai a cucinare ali di pollo e a offrirle ai passanti. Questo espediente suscitò la curiosità dei passanti che ammaliati dal sapore degli ingredienti cucinati con il Big Green Egg, riuscirono finalmente a scorgere il valore aggiunto di questo strumento".

Il miglior kamado del mondo

"Le vendite aumentarono" continua Ed. "Ma all'epoca non ero del tutto soddisfatto della qualità degli EGG che importavo in America. I componenti in terracotta erano estremamente delicati, spesso si rompevano durante il trasporto e a temperature di cottura superiori a 200 °C presentavano crepe e fenditure. Decidemmo perfino di fornire in dotazione dei kit di riparazione. Sulla base della mia personale esperienza, e su quella dei miei clienti, iniziai a modificarne gradualmente il design. A un certo punto, mi resi conto che la temperatura poteva essere gestita più facilmente sostituendo le bricchette con un carbone vegetale di buona qualità. Ancora oggi, l'unico consiglio che ci sentiamo di dare è evitare l'uso di bricchette. Successivamente, dopo aver aggiunto un termometro, non restava che trovare una valida alternativa all'argilla per mettere a punto il migliore kamado del mondo".

Ceramiche di qualità impeccabile

"Verso la metà degli anni Novanta, iniziammo a collaborare con un'azienda messicana estremamente all'avanguardia" prosegue Ed. "Il Messico vanta un'importante storia nel campo delle ceramiche ed è noto per la maestria artigiana e gli straordinari metodi di produzione. Da quel momento in poi, il Big Green Egg venne costruito utilizzando ceramiche di qualità impeccabile e adottando tecnologie specifiche sviluppate dalla NASA. Questo tipo di ceramica può essere riscaldato almeno centomila volte senza perdere le caratteristiche iniziali. Inoltre, le ceramiche furono rivestite con uno strato protettivo indistruttibile in porcellana che impediva al caratteristico colore verde di sbiadire, com'era successo in precedenza, soprattutto in condizioni climatiche avverse".

Un prodotto inimitabile

"Avevamo realizzato uno strumento da cucina insuperabile, che oltre a essere più resistente era superiore anche sotto molti altri aspetti. L'isolamento termico offriva notevoli vantaggi: oltre a risparmiare carbone vegetale, era possibile mantenere una temperatura costante all'interno dell'EGG, a prescindere dai gradi esterni. Inoltre, questi EGG erano ancora più versatili e potevano essere scaldati senza problemi fino a 350 °C. Avevo raggiunto il mio obiettivo! Oggi come allora, il Big Green Egg è oggetto di numerose imitazioni, ma nessuna di queste può competere con l'originale. È vero, il Big Green Egg è un kamado, ma non tutti i kamado sono Big Green Egg e noi ne siamo incredibilmente orgogliosi!" esclama Fisher a conclusione della storia che spiega il motivo del successo del Big Green Egg in tutto il mondo.

MENÙ DA TRE PORTATE CON IL BIG GREEN EGG

I piatti cucinati con il Big Green Egg hanno un sapore così caratteristico da aver reso questo forno popolare in tutto il mondo. Anche voi non sapete più farne a meno? Ragione in più per preparare questo menù da tre portate esclusivamente con il Big Green Egg! Soddisferete il palato di tutti i commensali, dall'antipasto al dessert.

Pomodori verdi fritti con pancia di maiale

Dosi per 4 persone

Preparazione in anticipo: 50 minuti
(escluse 4-12 ore per la marinatura del pollo)
Preparazione antipasto: 45 minuti
Preparazione portata principale: 55 minuti
Preparazione dessert: 30 minuti

Antipasto: Pomodori con pancia di maiale
500 g di pancia di maiale con abbondante grasso
1 rametto di rosmarino
250 ml di olio di semi di girasole
4 pomodori (verdi) acerbi
circa 150 g di farina
4 albumi (i tuorli servono per il dessert)
circa 150 g di panko (pangrattato giapponese)

Per la salsa:
200 g di maionese
50 g di salsa di pomodoro
25 g di salsa sriracha (salsa chili piccante)

Portata principale: Pollo alla Coca Cola
1 pollo (1,2 kg)
50 g di zenzero fresco
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di senape forte (Colman's)
650 ml di Coca Cola
400 g di rapa
750 ml di latte
250 g di semolino di mais o polenta
100 g di burro
100 g di cheddar grattugiato

Dessert: Torta di pesche
3 pesche (fresche o sciroppate)
burro (per ungere lo stampo)
100 g di farina autolievitante
50 g di zucchero
200 ml di latte
4 tuorli (gli albumi servono per l'antipasto)
100 g di more
zucchero a velo

Utensili necessari:
- Rectangular Drip Pan
- Dutch Oven
- Instant Read Digital Thermometer
- Cast Iron Grid Lifter
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Sauce Pan con Basting Brush
- convEGGtor
- EGGmitt

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Pollo alla Coca Cola

- Con l'aiuto di un trinciapollo, tagliare il pollo lungo la spina dorsale, separando le costolette su entrambi i lati. Girare il pollo, premerlo bene in modo da aprirlo in due metà, come a formare due ali, e forarlo con due robusti stecchi metallici per mantenerlo in posizione.
- Pelare lo zenzero, uno spicchio di aglio e tritarli finemente. Unirli alla senape e aggiungere una spruzzata di Coca Cola, quindi mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare la Coca Cola rimanente e trasferire il tutto in una Rectangular Drip Pan. Adagiare il pollo nella marinata e coprirlo con un foglio di alluminio. Mettere la Rectangular Drip Pan nel frigorifero e lasciare marinare per 4-12 ore. A metà marinatura, girare il pollo.
- Tagliare le rape a fette e portare a bollore in acqua leggermente salata. Cuocere per circa 4 minuti finché non saranno pronte, scolare e sciacquare con acqua fredda. Coprire e riporre in frigorifero.

Pomodori con pancia di maiale

- Tagliare la pancia di maiale a strisce spesse. Staccare gli aghi di rosmarino dal loro ramoscello e tritarli finemente. Mescolare tutti gli ingredienti della salsa e versarli in una ciotola o in un vasetto di piccole dimensioni. Coprire e riporre separatamente in frigorifero.

Torta di pesche

- Sbucciare le pesche. Tagliarle a metà, denocciolarle e tagliare la polpa a fette. Coprire e riporre in frigorifero.

Pollo alla Coca Cola con semolino di mais e rapa

Torta di pesche

- Imburrare uno stampo rotondo (Ø 18 cm, circa 3 cm di altezza). Unire la farina autolievitante, lo zucchero, il latte e i tuorli in una terrina e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nello stampo, coprirlo con un foglio di alluminio e riporlo in frigorifero.

PREPARAZIONE

Pomodori con pancia di maiale

- Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e scaldare, con la griglia in posizione, fino a 200 °C. Tagliare i pomodori a fette di 1 cm e aggiungere sale e pepe. Versare la farina in un piatto e sbattere gli albumi in una ciotola poco profonda. In un altro piatto, unire il rosmarino tritato finemente al panko.

- Versare l'olio di semi di girasole nella Dutch Oven e posizionarla sulla griglia. Adagiare le striscioline di pancia di maiale nell'olio non ancora caldo, chiudere il coperchio dell'EGG e friggere per 10–15 minuti, fino a renderle croccanti. Impanare le fette di pomodoro nella farina (rimuovendo l'eccesso), quindi nell'albume e infine nel panko.

- Con l'ausilio di una schiumarola o di un mestolo forato, rimuovere la carne dalla Dutch Oven e lasciare asciugare su un foglio di carta assorbente. Con il termometro, verificare che l'olio di semi di girasole abbia raggiunto i 160 °C. Se l'olio è troppo caldo, togliere temporaneamente la Dutch Oven dalla griglia (e riposizionarla una volta raffreddato a sufficienza) oppure scaldare ulteriormente se non ha raggiunto la temperatura richiesta.

- Immergere una prima porzione di pomodori impanati nell'olio e friggere per circa 4 minuti, fino a completa doratura da entrambi i alti. Sollevarli con una schiumarola, lasciarli asciugare su un foglio di carta assorbente, quindi salare e pepare. Nel frattempo, friggere la porzione successiva. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento dei pomodori.

- Servire i pomodori fritti con la pancia di maiale croccante e la salsa.

Pollo alla Coca Cola

- Rimuovere la griglia in acciaio inox e, con l'aiuto del Cast Iron Grid Lifter, inserire la Cast Iron Grid nell'EGG. Scaldare fino a 180 °C.

- Togliere il pollo dalla marinata e tamponarlo leggermente con carta assorbente. Versare parte della marinata nella Cast Iron Sauce Pan. Grigliare il pollo per alcuni minuti, fino a completa doratura su entrambi i lati. Togliere il pollo dalla griglia e rimuovere la Cast Iron Grid dall'EGG con il Cast Iron Grid Lifter, quindi inserire il convEGGtor. Appoggiarvi la Drip Pan contenente la marinata, reinserire la griglia in acciaio inox nell'EGG e adagiare il pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Mettere la Sauce Pan con la marinata sulla griglia insieme al pollo. Abbassare il coperchio dell'EGG, portare la temperatura a 150 °C e lasciare cuocere il pollo per circa 45 minuti. Spennellare regolarmente il pollo con la marinata nella Sauce Pan. La marinata nella Sauce Pan e quella nella Drip Pan si ridurranno lentamente. Se la marinata diventa troppo densa, aggiungere un goccio d'acqua.

- Mentre il pollo cuoce nel Big Green Egg, pelare un altro spicchio d'aglio e tritarlo finemente. Mettere sul fornello la Dutch Oven (lavata) con il latte, 750 ml d'acqua e lo spicchio d'aglio finemente tritato e portare a bollore. Unire il semolino (o la polenta), abbassare la fiamma e fare cuocere per 30 minuti.

- Togliere il semolino dal fornello e lasciare riposare con il coperchio. Rimuovere il pollo dall'EGG e coprirlo con un foglio di alluminio. Estrarre la griglia e aggiungere le fette di rapa alla marinata nella Drip Pan. Abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere la rapa per 5 minuti circa.

- Nel frattempo, tagliare il burro a cubetti e amalgamare con il semolino e il cheddar grattugiato, quindi salare a piacere. Togliere gli stecchi dal pollo e tagliarlo a fette.

Rimuovere la Drip Pan con la rapa marinata dall'EGG. Riposizionare la griglia per preparare il dessert. Il convEGGtor va lasciato nell'EGG.

- Impiattare il pollo e la rapa, aggiungendo la riduzione di marinata e un'abbondante cucchiaiata di semolino.

Torta di pesche

- Togliere lo stampo con il composto dal frigorifero. Verificare che l'EGG, con il convEGGtor e la griglia in posizione, sia ancora in temperatura (180 °C) e regolare, se necessario.

- Distribuire le fette di pesca sul composto e cospargere con le more. Posizionare lo stampo sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e cuocere la torta per circa 25 minuti, fino a completa doratura.

- Estrarre lo stampo dall'EGG, spolverizzare la torta ancora calda con zucchero a velo e tagliarla a fette.

NUOVE RICETTE DIRETTAMENTE VIA E-MAIL

Volete ricevere via e-mail gli ultimi menù di stagione e le ricette speciali da preparare con il Big Green Egg? Registratevi alla newsletter Inspiration Today su **biggreenegg.eu** e lasciatevi ispirare dai piatti più gustosi in qualsiasi momento dell'anno.

3 COTTURE "LOW & SLOW"

Il Big Green Egg è ideale per preparare piatti che richiedono una cottura lenta e a basse temperature (low and slow). È facile: basta un bel pezzo di carne, i giusti esaltatori di sapidità e, ovviamente, il Big Green Egg. L'ingrediente principale è il tempo, che regala risultanti sorprendenti e dal sapore succulento, senza ricorrere a magheggi da chef.

Maiale sfilacciato

Il segreto per ottenere un sapore ancora più intenso è affumicare la coppa di maiale durante la cottura. Prima di accendere il carbone vegetale, aggiungere un manciata di Wood Chips, in modo da creare una leggera affumicatura durante la prima fase di cottura a fuoco lento. Il maiale sfilacciato può essere servito in un panino con insalata di cavolo, verdure in agrodolce e salsa barbecue.

Dosi per circa 20 persone (versione con panino)
Preparazione in anticipo: circa 10 minuti
Preparazione: 14-16 ore (escluso tempo di riposo)

1 coppa di maiale da 2/2,25 kg

Per il rub:
10 cucchiai di zucchero di canna
2 cucchiai di curcuma in polvere
3 cucchiai di cipolla in polvere
3 cucchiai di aglio in polvere
1,5 cucchiai di pepe di Cayenna
7 cucchiai di paprika in polvere
7 cucchiai di sale

Utensili necessari:
- Cherry Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer
- EGGmitt
- Meat Claws

- Togliere la coppa di maiale dal frigorifero, miscelare gli ingredienti per il rub e cospargerli generosamente su ogni lato della carne. Assicurarsi di massaggiare bene la polpa. È possibile conservare il rub in eccesso in un contenitore sigillato, in modo da riutilizzarlo in futuro.

- Immergere in acqua una manciata abbondante di Cherry Wood Chips. Prima di accendere il carbone vegetale, aggiungere alcune manciate di Cherry Wood Chips non bagnate. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e lasciare aperto il coperchio dell'EGG per 10-12 minuti.

- Trasferire le Wood Chips bagnate sul carbone vegetale incandescente. Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia nell'EGG. Adagiare la coppa di maiale sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Per un risultato ancora più succoso, portare a una temperatura compresa tra 95 e 110 °C. Cuocere la coppa di maiale per circa 8 ore, finché non avrà raggiunto una temperatura interna di 71 °C (rilevabile con l'ausilio del termometro a sonda). Al di sopra di tale soglia, la temperatura interna tende ad aumentare impercettibilmente fino a circa 77 °C.

- Raggiunti i 77 °C, rimuovere la coppa di maiale dall'EGG, avvolgerla in un foglio di alluminio e rimetterla sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare cuocere la carne per altre 6-8 ore (a una temperatura compresa tra i 95 e i 110 °C) fino a raggiungere una temperatura interna che oscilla tra gli 86 e i 96 °C. Non è necessario arrivare a una temperatura precisa, basta che sia superiore a 86 °C.

- Usare l'EGGmitt per rimuovere la coppa di maiale dall'EGG e lasciare raffreddare nell'alluminio per 2-6 ore all'interno di una borsa frigo. Il foglio di alluminio e la borsa frigo creano una barriera isolante che consente di mantenere la giusta temperatura anche senza l'ausilio di panetti di ghiaccio.

- Usare le Meat Claws per sfilacciare la coppa di maiale.

VITELLO TONNATO

Il Big Green Egg è lo strumento ideale per preparare il vitello tonnato, poiché la cottura a fuoco lento mantiene la carne deliziosamente tenera. Se si prepara una dose per 4-6 persone, il giorno successivo sarà possibile utilizzare la carne avanzata per un panino al vitello tonnato oppure tagliata sottile in un sandwich, con l'aggiunta di un velo di senape.

- Togliere il vitello dal frigorifero e cospargerlo con il rub. Massaggiare l'intera superficie della carne.

- Immergere in acqua una manciata abbondante di Hickory Wood Chips. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e lasciare aperto il coperchio dell'EGG per 10-12 minuti.

- Aggiungere le Wood Chips bagnate al carbone vegetale incandescente. Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia nell'EGG. Adagiare il vitello sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e portare intorno ai 100 °C. Lasciare cuocere il vitello per circa 50 minuti, fino a quando la carne non avrà raggiunto una temperatura interna di 52 °C (rilevabile con l'ausilio del termometro a sonda).

- Nel frattempo, preparare la salsa tonnata. Scolare il tonno e i capperi, miscelare con gli altri ingredienti della salsa e frullare fino a ottenere un composto cremoso. La salsa può avere una consistenza grossolana. Insaporire con sale e pepe a piacere, coprire e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

- Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, togliere il vitello dal Big Green Egg e lasciarlo raffreddare. Avvolgerlo in un foglio di alluminio e conservarlo in frigorifero fino al momento di servire.

- Prima di servire il vitello tonnato, tagliare la carne a fette sottili. Scolare i capperi e i frutti dei capperi e tagliare questi ultimi a metà nel senso della lunghezza. Impiattare, adagiando le fette di vitello su un letto di lattuga. Guarnire con la salsa tonnata, i capperi, i frutti dei capperi, interi e tagliati, quindi ultimare con la scorza di limone grattugiata.

Dosi per 4-6 persone
Preparazione in anticipo: circa 5 minuti
Preparazione: circa 60 minuti
(escluso il tempo di raffreddamento)

da 800 g a 1,2 kg di vitello

Per il rub:
2 cucchiai di paprika dolce affumicata in polvere (Pimentón)
2 cucchiaini di paprika in polvere
½ cucchiaio di shichimi

Per la salsa:
1 scatoletta di tonno al naturale (160 g)
1 cucchiaio di capperi
3-4 cucchiai di maionese
il succo di ½ limone

Per il contorno:
8 frutti dei capperi piccoli
1 cucchiaio di capperi
100 g di lattuga mista
la scorza grattugiata finemente di ½ limone

Utensili necessari:
- Hickory Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer

PANCIA DI MAIALE COTTA A FUOCO LENTO

Data l'elevata concentrazione di grasso, la preparazione di questo piatto è davvero infallibile. La pancia di maiale può essere considerata la variante non tagliata delle più famose fette di bacon, delle quali non sentirete di certo la mancanza!

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: circa 10 minuti (esclusa 1 notte di marinatura)
Preparazione: circa 3 ore + 15 minuti

1 kg di pancia di maiale, senza cotenna
2 cucchiai di purea di aglio
sale marino
½ mazzetto di timo
½ mazzetto di rosmarino
6-8 foglie di alloro

Utensili necessari:
convEGGtor
Instant Read Digital Thermometer o Dual Probe Remote Thermometer

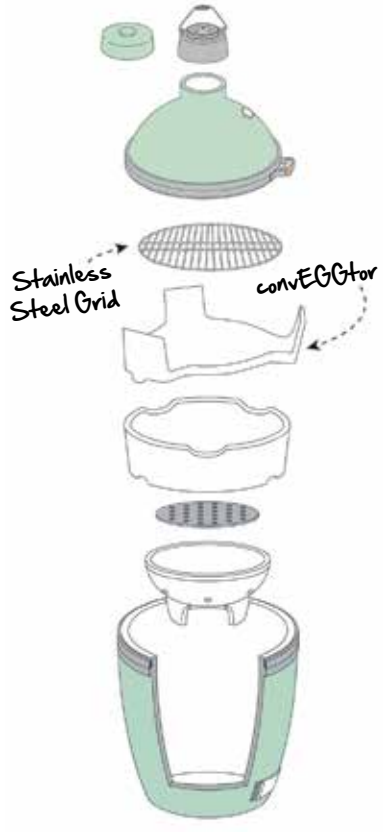
- Incidere trasversalmente lo strato di grasso della pancia di maiale. Ripetere delicatamente l'operazione anche sul lato della polpa, per consentire alla carne di insaporirsi meglio. Massaggiare la pancia di maiale con la purea di aglio e cospargere con abbondante sale marino. Aggiungere metà della quantità di erbe (timo, rosmarino e alloro) sullo strato di grasso e l'altra metà sulla polpa. Coprire e lasciare marinare in frigorifero per una notte intera.

- Togliere la pancia di maiale dal frigorifero. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e lasciare aperto il coperchio dell'EGG per 10-12 minuti. Nel frattempo, rimuovere strofinando le erbe presenti sul lato della polpa e parte di quelle sullo strato di grasso. In questo modo, sarà possibile conferire alla pancia di maiale una nota di sapore in più.

- Posizionare il convEGGtor e inserire la griglia nell'EGG. Adagiare la pancia di maiale sulla griglia con lo strato di grasso rivolto verso l'alto, in modo che penetri nella polpa e la mantenga più tenera durante la cottura. Questa tecnica impedisce al grasso di colare sul convEGGtor e di creare una nuvola di fumo indesiderata. Chiudere il coperchio dell'EGG e portare intorno ai 100 °C. Lasciare cuocere la pancia di maiale per circa 3 ore, fino a quando la carne non avrà raggiunto una temperatura interna di almeno 77 °C (rilevabile con l'ausilio del termometro a sonda).

- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, togliere la pancia di maiale dall'EGG. A questo punto, tagliare e servire la carne a fette sottili oppure grigliare le fette per circa un minuto per lato, a una temperatura di 230 °C (senza convEGGtor). In alternativa, lasciare raffreddare la pancia di maiale, coprirla e riporla in frigorifero per un giorno intero, quindi tagliarla a fette e grigliarla.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto



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

Siete pronti a lasciarvi ispirare dal Big Green Egg?

Registratevi subito alla newsletter ufficiale “Inspiration Today” e riceverete pratici consigli e deliziose ricette direttamente nella vostra casella di posta.

Visitate il sito: biggreenegg.eu/it/registrati/

Temperature e tempi

Preparazione	Peso	Temperatura Big Green Egg	Temperatura al centro	Tempo (circa)
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.
Cottura Indiretta				
Lombo di maiale	2-5 kg	120°C	65°C	4 ore
Cosciotto di agnello	2-5 kg	120°C	55°C	3 ore
Bistecca di girello	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 ore
Pollo	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min
Coscia di pollo	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Petto di pollo	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Affumicare				
Lombo di maiale	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 ore
Bistecca di girello	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 ore
Salmone	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Stufare				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ore
Stufato di verdura	1-5 kg	150°C	-	20 min
Cuocere su pietra				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ore
Tuberi soffiati	-	150°C	-	2-3 ore
Tortino caldo al cioccolato	-	200°C	-	10 min.

Come accendere il Big Green Egg

1. Riempite di carbone il braciere in ceramica fino a circa cinque centimetri sopra il bordo. Metteteci sopra tre 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.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

BIGGREENEGG.EU

Carlo Cracco
Haly

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

I luoghi dello chef

La fonte di ispirazione di Terry Koval

Gli Stati Uniti sono noti per la cucina a base di hamburger e hot dog, reputazione da ricondurre probabilmente alle famose catene di fast food. Il Paese poi è talmente esteso che le abitudini alimentari variano da regione a regione, fatta eccezione per i piatti tradizionali. Tuttavia, se vi siete informati e sapete dove andare, potrete gustare le ricette più succulente preparate con i migliori prodotti regionali. Come nel caso del Wrecking Bar Brewpub ad Atlanta, dove lo chef Terry Koval trae ispirazione dagli ingredienti locali.

Il Wrecking Bar Brewpub è ormai un'istituzione ad Atlanta e, più in generale, in Georgia. Questo accogliente ristorante si trova in un magnifico edificio storico, nel quartiere di Little Five Points. Il primo piano ospita La Marianna, luogo adibito a ricevimenti, matrimoni ed eventi simili, come feste e raduni. Al piano inferiore, invece, troviamo il ristorante con tanto di birrificio annesso, dove ogni anno vengono spillate qualcosa come 120 partite di birra. Qui, troverete avventori di ogni genere e sorta: famiglie, gruppi di amici, studenti e uomini d'affari che si godono l'atmosfera rilassata e la buona cucina frutto della creatività di Terry. Il General Manager Stevenson Rosslow, è responsabile dello staff, mentre Bob Sandage lavora dietro le quinte e si occupa principalmente del birrificio.

Talento e motivazione

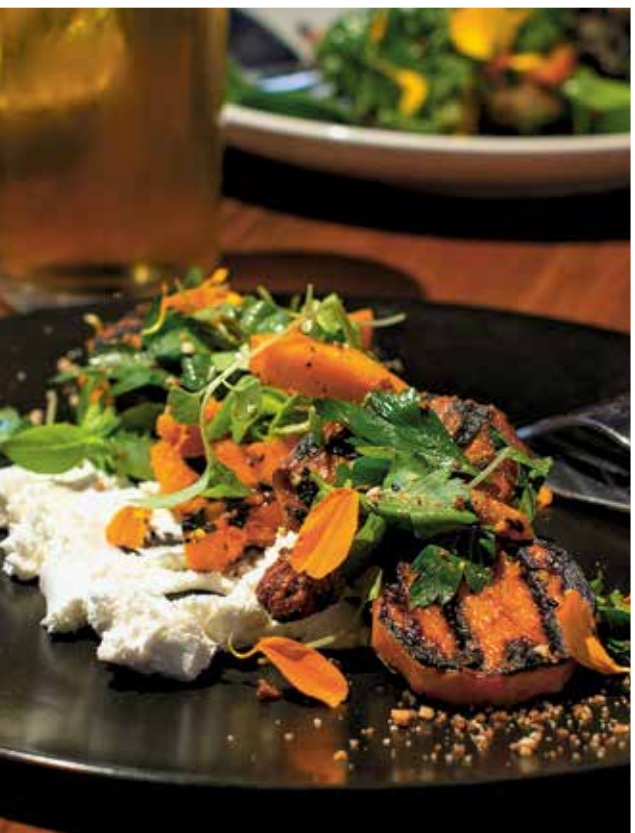
Racconta Terry: "Bob e Kristine comprarono l'edificio nel 2010 e, dopo una ristrutturazione durata 16 mesi, inaugurarono il Wrecking Bar Brewpub. A distanza di un anno, durante il quale tre chef si erano avvicendati nella gestione della cucina, fecero il punto della situazione e conclusero che la birra e il servizio andavano bene, mentre il cibo era accettabile, ma non abbastanza". Continua Stevenson: "La cucina era senza dubbio passibile di miglioramenti. Avevamo bisogno di uno chef di talento, desideroso di accettare questa sfida e di portare il ristorante a un altro livello. Preferibilmente una persona disposta a diventare nostro partner commerciale. La figura che stavamo cercando combaciava perfettamente con il profilo di Terry, che avevo conosciuto nel 2000, quando lavoravamo nello stesso ristorante. Avevamo una vision comune e conoscevo le sue doti culinarie e la sua predilezione per gli ingredienti genuini e sostenibili. Era la persona che faceva al caso nostro".

Dal produttore al consumatore

"All'epoca, lavoravo per Farm Burger" racconta Terry. "Ho partecipato fin dall'apertura allo sviluppo del concept del locale. Il menù comprendeva hamburger fatti in casa con carne di manzo frollata proveniente da bovini allevati al pascolo e tutti gli altri ingredienti erano coltivati dagli agricoltori locali in modo sostenibile. Quando aprirono il terzo ristorante della catena, decisi che era giunto il momento di cambiare. Imposi a me stesso un'unica condizione: volevo continuare a lavorare con ingredienti genuini del territorio. Stevenson, Bob e Kristine condividevano la mia stessa filosofia. L'idea era quella di darci manforte a vicenda e di lavorare secondo il principio: dal produttore al consumatore".

Abbasso gli sprechi

"La carne servita proviene da animali cresciuti in condizioni ottimali, allevati liberamente al pascolo e alimentati con vegetazione spontanea. La qualità è straordinaria e il sapore intenso e genuino. >>



INSALATA CON ZUCCA GRIGLIATA, FORMAGGIO DI CAPRA E FRUTTA A GUSCIO SPEZIATA

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti
Preparazione: 25 minuti

Per la zucca:
1 zucca butternut (circa 750 g)
30 ml di olio extra vergine di oliva
3,5 g di pepe nero appena macinato
7 g di sale marino

Per la vinaigrette:
60 g di miele
60 ml di aceto di champagne
80 g di foglie di timo fresco
120 ml di olio extra vergine di oliva
1 g di sale marino

Altri ingredienti:
1 testa di sedano (i gambi interni più sottili)
1 mazzetto di prezzemolo liscio
200 g di formaggio di capra
55 g di frutta a guscio speziata (vedere ricetta di base)
petali di calendula (non trattata, vedere il consiglio in più a pag. 30)

Utensili necessari:
Cast Iron Grid

- 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, pelare la zucca, tagliarla a metà nel senso della lunghezza e togliere i semi con un cucchiaio. Adagiare la zucca su un tagliere, con la parte tagliata rivolta verso il basso e tagliarla a fette di circa 1 cm di spessore. Trasferirle in un'ampia ciotola, mescolare con olio di oliva e pepe appena macinato, quindi insaporire con sale marino a piacere.
- Posizionare sulla griglia le fette di zucca e chiudere il coperchio dell'EGG. Grigliare per 3 minuti, girarle e grigliarle per un altro paio di minuti con il coperchio chiuso, finché non saranno tenere. Rimuovere dall'EGG e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Spegnere l'EGG chiudendo l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione.
- Nel frattempo, unire miele, aceto e timo per preparare la vinaigrette. Continuando a mescolare, versare l'olio di oliva un poco alla volta e insaporire a piacere con sale marino.
- Tagliare il sedano a fettine e staccare le foglie di prezzemolo. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e versare la vinaigrette.Disporre il formaggio di capra, la zucca grigliata e l'insalata nei piatti e cospargere con la frutta a guscio speziata e i petali di calendula.

FRUTTA A GUSCIO SPEZIATA

Di solito questo tipo di frutta a guscio viene servito come aperitivo al Wrecking Bar, ma è perfetto anche per aggiungere una nota croccante alle insalate.

Per 500 g di frutta a guscio
Preparazione in anticipo: 15 minuti
Preparazione: 50-65 minuti

2,5 g di zucchero di canna grezzo
5 g di sale in fiocchi
5 g di semi di cumino macinati
2,5 g di cannella in polvere
2,5 g di zenzero in polvere
2,5 g di pepe di Cayenna
2,5 g di pepe nero appena macinato
2 g di noce moscata appena macinata
250 g di noci pecan non tostate
250 g di noci non tostate
30 ml di sciroppo di zucchero (secondo un rapporto 1:1)
1 cucchiaio di olio di vinacciolo + la quantità necessaria per ungere la terrina

Utensili necessari:
convEGGtor
Cast Iron Skillet

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 150 °C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Unire zucchero, fiocchi di sale marino e spezie in una ciotola e mettere da parte.
- Spargere la frutta a guscio sulla Cast Iron Skillet, posizionare sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Tostare la frutta a guscio per circa 10 minuti fino a completa doratura e girarla regolarmente. Togliere la Cast Iron Skillet dall'EGG e travasare la frutta a guscio in un piatto per lasciarla raffreddare. Abbassare la temperatura dell'EGG a 135 °C.
- Ungere la Cast Iron Skillet con olio di vinacciolo. Una volta raffreddata, tritare grossolanamente la frutta a guscio. Miscelarla con lo sciroppo e l'olio di vinacciolo in un'ampia terrina. Aggiungere il mix di spezie e mescolare con cura fino a quando la frutta a guscio non sarà completamente ricoperta. Versare il composto nella Cast Iron Skillet.
- Posizionarla sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Tostare la frutta a guscio per 20 minuti, quindi girarla e tostarla per altri 15-20 minuti, fino a quando sarà leggermente tostata e caramellata. Verificare il grado di cottura togliendo una manciata scarsa di frutta dalla pentola e facendola raffreddare per alcuni minuti. Una volta pronta, risulterà asciutta al tatto. Rimuovere la Cast Iron Skillet dall'EGG e lasciare raffreddare completamente la frutta a guscio.

La carne di maiale arriva da Riverview Farms: ci occupiamo noi stessi dell'intero processo di macellazione delle mezzene, perché non amiamo gli sprechi e vogliamo essere sicuri di sfruttare ogni parte dell'animale. La carne di manzo e di anatra, invece, proviene da White Oak Pastures, una grande azienda agricola di Bluffton dove lavorano un centinaio di dipendenti e gli animali sono allevati secondo i ritmi della natura" ci spiega Terry. "Il nostro menù varia ogni giorno: troverete sempre un piatto a base di maiale, ma ogni volta sarà preparato con parti diverse dell'animale, a seconda della disponibilità. Dal maiale si ricavano unicamente due filetti e quando questi finiscono, ci piace sperimentare utilizzando le parti restanti".

Wrecking Barn Farm

Stevenson era diretto alla Wrecking Barn Farm, dove aveva ancora un sacco di cose da fare. La Wrecking Barn Farm è l'azienda agricola di Loganville, a est di Atlanta, dove Bob e Stevenson coltivano i loro raccolti di frutta e verdura. Terry li avrebbe accompagnati per raccogliere diversi prodotti. Rachel Hennon, altra fervente sostenitrice di questa filosofia, è responsabile della gestione quotidiana dei 26 ettari di cui si compone l'azienda agricola. "Ho studiato da graphic designer" confessa Rachel, "ma alla fine l'amore per la natura ha prevalso. Adoro lavorare con le mani nella terra ed è per questo motivo che ho iniziato a fare volontariato presso l'azienda agricola Love is Love Farm di Joe Reynolds. Penso che Joe abbia le migliori frutta e verdura di Atlanta. Prima che Bob e Stevenson comprassero questa azienda agricola, acquistavano le materie prime per il Wrecking Bar Brewpub da Joe. E fu proprio Joe a far loro il mio nome, quando venne a sapere che stavano cercando qualcuno che gestisse l'attività. Joe ha sempre insegnato ai più giovani i segreti del mestiere, fornendo loro gli strumenti per poi continuare il cammino in autonomia".

Agricoltura biologica

Rachel continua: "Terry è direttamente coinvolto nella scelta dei prodotti che vengono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica e viene spesso a darci una mano. Ogni anno studia il catalogo delle sementi e ci indica le varietà di frutta e verdura che intende piantare. Stevenson collabora con lui e poi io mi occupo di mettere a punto un piano generale. Attualmente, abbiamo 14 varietà di pomodori, quattro di cetrioli, muscadine e mirtilli, due di fragole, angurie, cavolo riccio, broccoli, barbabietole, cavolfiori, zucche butternut, spinaci, nonché diversi tipi di ravanelli. Coltiviamo soprattuto varietà antiche dal sapore deciso, ortaggi dimenticati, come il peperoncino capperino, e alcuni tipi di gombo poco comuni. Terry prende la parola: "Non tutto quello che coltiviamo qui, però, finisce sulle tavole del Wrecking Bar Brewpub. Il raccolto è talmente abbondante che ci consente di destinare una parte della produzione ad alcuni amici chef e un'altra all'agricoltura sostenuta dalla comunità (o CSA, dall'inglese Community-Supported Agriculture) o ai mercati locali, come il Freedom Farmers Market, che si tiene ogni sabato vicino al Carter Center di Atlanta".

Vita all'aperto

Prima di tornare al Wrecking Bar Brewpub, Terry fa visita a Mary Hart Rigdon presso la sua Decimal Place Farm, nella città di Conley, un allevamento di capre in cui si produce principalmente latte per il confezionamento di formaggi. "Di solito, è Mary che viene a trovarmi, ma ogni tanto passo anche io a controllare che tutto sia ok" confessa Terry. "Non mi stancherò mai di vederla lavorare con i suoi animali. Mary ama davvero le sue capre, ci si dedica corpo e anima e le conosce tutte per nome". Mary conferma: "Mi piace coccolarle e prendermi cura di loro e poi è impossibile confonderle!". >>

C'È PIÙ GUSTO CON GLI ACCESSORI GIUSTI!

1.

2.

3.

4.

1. convEGGtor®

Il convEGGtor in ceramica funge da scudo termico, proteggendo gli alimenti dal contatto diretto con la fonte di calore. Il calore indiretto crea un forno. Ciò rappresenta un metodo di cottura ideale per tutte le ricette da forno, per le cotture di alimenti delicati e a bassa temperatura come anche per l'uso in combinazione con il Dutch Oven. Il convEGGtor può essere abbinato alla piastra Flat Baking Stone per preparare squisiti panini e pizze con una base croccante e cotta alla perfezione.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Questa pentola in ghisa è ideale, per esempio, per fondere del burro o riscaldare una salsa o una marinata sulla griglia del Big Green Egg. Dato che la ghisa mantiene perfettamente il calore, il contenuto della pentola rimane caldo a lungo, anche dopo aver tolto la pentola dalla griglia dell'EGG. L'impugnatura della spazzola in silicone si adatta perfettamente al manico della pentola; così , dopo ogni uso, la spazzola sgocciola direttamente nella pentola. Non lasciate la spazzola nel manico della pentola quando mettete la pentola sull'EGG.

3. Cast Iron Dutch Oven

La Cast Iron Dutch Oven (Ø 27 cm) è una pentola in ghisa molto versatile, che permette di usare il Big Green Egg per bollire, stufare ed arrostire. Pertanto, la pentola può essere usata, tra l'altro, per preparare tutti i piatti unici, come stufati, minestre e zuppe, o per brasare un bel pezzo di carne.

4. Cast Iron Grid

La griglia Cast Iron Grid regala ai vostri piatti il caratteristico sapore "grigliato" insieme a un bel motivo a quadri su verdure, carni e pollame.

Mary è affezionatissima alle sue capre e quando cammina in mezzo a loro si capisce che questo affetto è ricambiato. Questi animali vivono in condizioni ottimali e passano tutto l'anno all'aperto. I capretti, invece, sono tenuti all'interno della stalla, sotto la supervisione dei cani di Mary. Le aperture della stalla fanno entrare abbondante luce e aria fresca, ma nei mesi invernali vengono chiuse con degli schermi trasparenti per creare un ambiente confortevole e luminoso in cui le madri sono libere di entrare e uscire quando vogliono.

Una razza da latte di qualità

"Quando stanno fuori, le capre mangiano quello che vogliono", continua Mary "sono delle grandi mangione. Se durante un temporale il vento fa cadere a terra le pigne dei pini, sono costretta a rinchiudere gli animali nella stalla e a raccoglierle tutte, per evitare che il formaggio sappia di gin. Di solito, porto loro del foraggio supplementare: mattina e sera, quando le mungo, preparo una razione di cereali, come mais e avena, con l'aggiunta di melassa. Hanno bisogno di questa integrazione, perché per fare il latte consumano molte energie. Tutte le capre e i tre caproni sono di razza Saanen, originaria della Svizzera e presente in Georgia dall'inizio del XX secolo. Sono tra le migliori capre da latte: ogni femmina ne produce tra i 3 e i 4 litri al giorno. Tengo sotto controllo i risultati e quando acquisto nuovi caproni, verifico anche la produzione di latte delle rispettive madri".

Filosofia condivisa

"Il latte passa attraverso un tubo a parete e viene pompato in un serbatoio, dove è pastorizzato per 30 minuti a 63 °C, per poi essere raffreddato a 29 °C e trasformato in formaggio di capra, feta, mozzarella o cheddar" conclude Mary. "Non è fantastico?" chiede Terry entusiasta. "L'azienda di Mary è a soli 20 minuti di macchina dal Wrecking Bar Brewpub. Una volta piazzato l'ordine, mi consegna i prodotti di persona con il suo pick-up e lo stesso vale per gli altri fornitori. So da dove arrivano i prodotti e conosco le persone che li coltivano. Lavorano duro e con passione, condividendo la nostra stessa filosofia, e a volte ci vengono a trovare al di fuori dell'orario di lavoro, per gustare una delle nostre prelibatezze!".

CONSERVA DI MIRTILLI

240 g di zucchero
225 g di mirtilli freschi
1 rametto di timo fresco
60 ml di succo di limone

- In una casseruola di piccole dimensioni, unire lo zucchero a 240 ml di acqua e portare a bollore. Quando lo zucchero si è sciolto, togliere la casseruola dal fuoco e fare raffreddare lo sciroppo.

- Riempire un vasetto da 800 ml con i mirtilli, il timo e il succo di limone. Aggiungere lo sciroppo e chiudere il vasetto. Fare raffreddare e conservare in frigorifero per almeno una settimana prima di consumare.

PANE DI MAIS

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 20 minuti
Preparazione: 30 minuti

2 peperoni jalapeño freschi
60 g di burro o strutto + la quantità necessaria per ungere la casseruola
355 g di farina di mais
235 g di farina non sbiancata
15 g di lievito in polvere
3 g di bicarbonato
15 g di sale
350 ml di latticello
3 uova
1 cucchiaio di miele

Utensili necessari:
- convEGGtor
- Cast Iron Dutch Oven

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 230 °C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Nel frattempo, tagliare a metà i peperoni jalapeño, rimuovere il peduncolo e i semi e tagliare la polpa a striscioline sottili. Sciogliere i 60 g di burro o strutto e il burro necessario per ungere la casseruola separatamente. Imburrare la Cast Iron Dutch Oven; gli altri 60 g di burro serviranno in seguito.

- In una terrina capiente, unire le farine, il lievito, il bicarbonato e il sale. In una seconda terrina, miscelare il latticello e le uova. Incorporare il jalapeño finemente tritato, i 60 g di burro o strutto fuso e il miele. Versare il composto nella Cast Iron Dutch Oven.

- Coprire la Cast Iron Dutch Oven con il coperchio, posizionarla sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Assicurarsi che la temperatura dell'EGG raggiunga i 220 °C e cuocere il pane di mais per circa 30 minuti, fino a completa doratura.

ANATRA ARROSTO

CON GOMBI E PATATE DOLCI ALLA GRIGLIA

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti
Preparazione: 2 ore + 30 minuti

1 anatra intera
½ mazzetto di prezzemolo
4 rametti di timo
450 g di patate dolci piccole
450 g di gombi freschi
olio d'oliva
200 g di mirtilli in conserva
petali di calendula (non trattata, vedere il consiglio in più a pag. 30)
germogli di cavolo riccio o cavolo riccio tritato fine
pane di mais da servire in accompagnamento

Per la glassa al sidro di mele:
3 cm di zenzero fresco
400 ml di aceto di sidro di mele
60 ml di miele

Utensili necessari:
- convEGGtor
- Cast Iron Sauce Pot con Basting Brush
- EGGmitt
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 260 °C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Nel frattempo, farcire l'anatra con prezzemolo e timo. Per la glassa, pelare lo zenzero e grattugiare finemente nella Cast Iron Sauce Pot. Miscelare con miele e aceto.

- Spennellare l'anatra con la glassa. Adagiare l'anatra sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e abbassare la temperatura dell'EGG fino a 175 °C. Far cuocere l'anatra per due ore e spennellare con la glassa ogni 30 minuti.

- Togliere l'anatra dall'EGG e coprirla con un foglio di alluminio. Estrarre la griglia e il convEGGtor con l'aiuto dell'EGGmitt e inserire nell'EGG la Cast Iron Grid utilizzando il Cast Iron Grid Lifter. Abbassare il coperchio dell'EGG e portare a 250 °C.

- Lavare le patate dolci e asciugarle, tamponandole delicatamente. Tagliarle a metà nel senso della lunghezza e metterle in una ciotola. Mettere il gombo in una seconda ciotola. Condire entrambe le verdure con olio di oliva, sale marino e pepe nero appena macinato a piacere. Mescolare per amalgamare bene gli ingredienti.

- Disporre le patate dolci tagliate a metà sulla Cast Iron Grid, chiudere il coperchio dell'EGG e grigliare per 3-4 minuti, quindi aggiungere i gombi e girare le patate. • Abbassare il coperchio dell'EGG e grigliare le verdure per 2 minuti. Girare i gombi, chiudere il coperchio e grigliare per un altro paio di minuti. Togliere prima le patate dolci e poi i gombi dalla griglia.

- Tagliare il petto e le cosce dell'anatra. Tagliare il petto a fettine sottili. Adagiare le patate dolci e i gombi grigliati su un piatto da portata (o su quattro piatti). Aggiungere la conserva di mirtilli e guarnire con il cavolo riccio e i petali di calendula. Servire con il pane di mais.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto

La vera e propria grigliata!
L'uso della Cast Iron Grid per la cottura diretta regala alle pietanze la classica striatura da griglia, per un effetto estetico d'impatto. La ghisa trattiene meglio il calore rispetto all'acciaio inox.

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

Il consiglio in più

I petali di calendula non trattata donano al piatto una nota di colore e di sapore in più. Raccogliere la calendula nel giardino di casa oppure acquistarla, avendo cura di aspettare almeno sei settimane prima di utilizzarla, poiché potrebbe presentare residui di agenti chimici che tendono a svanire dopo quel lasso di tempo.

INSALATA CON RAVANELLI GRIGLIATI

Dosi per 4 persone
Preparazione in anticipo: 15 minuti
Preparazione: 15 minuti

1 mazzetto di ravanelli French Breakfast (dall'estremità bianca)
1 mazzetto di ravanelli Easter Egg (mix di ravanelli tondi)
olio extra vergine di oliva
sale marino e pepe nero appena macinato
110 g di peperoni sottaceto (vedere ricetta di base)
85 g di foglie di senape varia
90 ml di vinaigrette con senape alla birra (vedere ricetta di base)
petali di calendula (non trattata, vedere il consiglio in più)

Utensili necessari:
Cast Iron Grid

- Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 250 °C con la Cast Iron Grid inserita.
- Tagliare le estremità dei ravanelli e lavarli sotto acqua corrente fredda. Asciugare i ravanelli tamponandoli e tagliare a metà quelli più grossi. Riporli in una ciotola, irrorare con abbondante olio di oliva e aggiungere pepe nero appena macinato e sale marino. Mescolare in modo che i ravanelli risultino ben conditi.
- Disporre i ravanelli sulla Cast Iron Grid, chiudere il coperchio dell'EGG e grigliare per circa 2 minuti, quindi girarli e grigliare per un altro paio di minuti con il coperchio abbassato. Rimuovere i ravanelli dalla griglia e lasciarle raffreddare a temperatura ambiente.
- Scolare i peperoni sottaceto. Mettere le foglie di senape in una ciotola e miscelare con i ravanelli grigliati, i peperoni sottaceto e la vinaigrette con senape alla birra. Mescolare con cura il composto, impiattarlo e guarnire con petali di calendula.

PEPERONI SOTTACETO

3-4 peperoni dolci lunghi (circa 450 g)
475 ml di aceto di vino bianco
235 ml di acqua
60 g di sale marino
10 g di semi di coriandolo
10 g di semi di senape gialla
5 g di pepe nero in grani
10 g di peperoncino frantumato
1 foglia di alloro

- Sciacquare i peperoni sotto l'acqua fredda e tagliarli a metà nel senso della lunghezza, rimuovendo peduncoli e semi. Tagliare la polpa a striscioline e metterle in un vasetto pulito da 1 litro.
- Unire l'aceto di vino bianco e l'acqua ai restanti ingredienti e portare a bollore in una casseruola. Togliere la casseruola dal fuoco e versare la salamoia nel vasetto con i peperoni.
- Chiudere e fare raffreddare, quindi lasciare insaporire in frigorifero per 7 giorni.

SENAPE ALLA BIRRA

Una deliziosa variante fatta in casa della senape classica da servire, ad esempio, con arni e insaccati essiccati.

Dosi per circa 600 ml di senape

150 g di semi di senape gialla
150 g di semi di senape bruna
3 g di semi di coriandolo
225 ml di aceto di sidro di mele
80 ml di birra di segale
20 ml di miele
sale e pepe nero appena macinato

- Miscelare le due varietà di senape e i semi di coriandolo in una ciotola insieme all'aceto di sidro di mele e alla birra di segale. Coprire e lasciare in ammollo a temperatura ambiente per 20 ore.
- Versare la miscela in un frullatore e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare il frullatore accesso e aggiungere il miele. Condire la senape a piacere con sale e pepe nero appena macinato, quindi trasferire in un vasetto pulito. Chiudere il vasetto e riporre in frigorifero.

VINAIGRETTE CON SENAPE ALLA BIRRA

Questa prelibata vinaigrette può essere onservata in frigorifero per diverse settimane. Ricordarsi di agitare bene prima dell'uso.

Dosi per circa 460 ml di vinaigrette

65 ml di senape alla birra (vedere ricetta di base)
120 ml di aceto di champagne
15 ml di miele
250 ml di olio extra vergine di oliva

- Miscelare la senape, l'aceto e il miele in un frullatore o in una ciotola.
- Continuando a lavorare la miscela, irrorare lentamente con olio di oliva per creare un'emulsione omogenea. Conservare in una bottiglia pulita richiudibile.

WILDFIRE ON TOUR!

Un sogno nel cassetto che diventa realtà!

L'entusiasmo di Thomas e Jenny è talmente contagioso che abbiamo deciso di offrire ai nostri fan l'opportunità di incontrarli! I più fortunati non dovranno nemmeno comprare i biglietti per la Svezia, perché saranno loro a venire a casa vostra! Da questa primavera, infatti, i due stanno attraversando l'Europa con il Big Green Egg Wildfire on Tour Truck, un truck studiato appositamente per stimolare la creatività di un numero sempre maggiore di fan.

Il Big Green Egg ha così realizzato il sogno nel cassetto di Thomas e Jenny, che da anni tengono workshop, dimostrazioni e master class. Oggi, girano i Paesi europei nella veste di rappresentanti del Big Green Egg, diffondendo, oltre alle loro competenze, uno humour e una passione travolgenti! Dopo 30 anni di onorata carriera nella regione tedesca della Ruhr, il possente mezzo antincendio a marchio Mercedes ha subito una netta trasformazione. Il rimorchio coordinato è stato appositamente progettato per ospitare almeno 7 EGG e per accompagnare Thomas e Jenny nei loro fantastici viaggi!

Consigli e suggerimenti
Spesso, il menù ideato e cucinato con l'EGG prende spunto dagli ingredienti tipici del Paese o della regione in cui Thomas e Jenny decidono di fermarsi. Ma, a prescindere dai piatti e dall'occasione, Thomas e Jenny saranno sempre a vostra disposizione, per offrirvi assaggi succulenti, ma soprattutto per condividere con voi esperienze, consigli e raccomandazioni sul Big Green Egg.

Volete scoprire le prossime tappe del Wildfire on Tour? Andate sul sito biggreenegg.eu o mettete mi piace sulla pagina facebook.com/WildfireOnTour per restare sempre aggiornati e non perdervi le prossime date del tour.

Thomas e Jenny sono andati alla ricerca delle origini del Big Green Egg (vedere pag. 6).

Big Green Egg Online

Se avete domande o volete condividere aneddoti, ricette, storie e aggiornamenti scriveteci su:

Big Green Egg Europe
Biggreeneggeu
Biggreeneggeu

Usate i tag **@Biggreeneggeu** e gli hashtag **#BigGreenEgg #FlavourFair**

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 ai relativi prodotti stagionali. Per chi fosse curioso di pregustare le prossime proposte, ecco un'anteprima.

La regione dello chef Edwin Vinke
Alla scoperta dei sapori della Zelanda

Tecniche di cottura
Affumicatura

Menù di stagione completo
Menù da tre portate con il Big Green Egg

Rapide e gustose
Ricette per tutti i giorni

Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile presso il vostro rivenditore Big Green Egg di fiducia da fine ottobre 2017.

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™

Big Green Egg®