



# GRILL DIFFERENT TEAM - I RICETTARI



Volume 3.1

## Fausto goes Mundial!

..abbiamo scoperto che siamo bravi col Pesce



BARBECUE CULTURE



# IL GRILL DIFFERENT TEAM

**Nato nel 2010, il Grill Different Team è un gruppo di chef, pitmasters e appassionati di barbecue che diffonde la passione per la cucina all'aria aperta e la cultura del barbecue in Italia.**

**Primo Team italiano ad aver partecipato al Campionato del Mondo di Barbecue (Marocco 2013) , si rivolge a tutti gli amanti della griglia attraverso:**

---



## **Il Blog Culinario**

Ricette ed articoli che vengono pubblicate a cadenza regolare sul sito ufficiale.

<http://www.grilldifferent.it>

---



## **La fanpage di Facebook**

Su di essa vengono pubblicati a cadenza regolare i contenuti del sito, notizie dal mondo del BBQ e tanti altri contenuti interessanti.

<https://www.facebook.com/grilldifferent>

---



## **Il gruppo Facebook «Grill Different Family»**

Dedicato a tutti: novizi, appassionati, professionisti: chiunque può postare le sue esperienze.

Il Grill Different Team è anche qui presente con consigli e risponde alle domande.

<https://www.facebook.com/groups/314004975438749/>

---



## **La scuola di Barbecue Grill Different Educational**

Attività didattiche, con corsi Base ed Avanzati.

<http://www.grilldifferent.it/wp/info-corsi/>

---



Il titolo del precedente volume *"Fausto - ho scoperto che mi piace il pesce"* è ispirato al film "Grandi Magazzini" in cui Fausto Valsecchi (R. Pozzetto) declama la sibillina frase.. E dopo i risultati mondiali, non solo ci piace, ma siamo davvero bravi col Pesce!

..cliccate la foto di Fausto per vedere la galeotta scena

*A noi del GD Team piace scherzare... siamo un po' così... Different!*



# Filetto di salmone laccato con asparagi in due sapori e consistenze

---

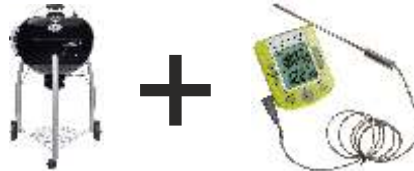
**Barbecue utilizzato:** Outdoorchef Rover 570

**Funnel:** non utilizzato

**Accessori utilizzati:** Termometro Gourmet Check

**Tipologia di cottura:** indiretta

---



## INGREDIENTI ( PER 4 PERSONE )

200 gr di filetto di salmone  
12 asparagi  
2 noci di burro  
qb sale, pepe e aglio in polvere  
qb olio EVO

### PER LA SALAMOIA:

1 lt acqua  
160 gr sale  
110 gr zucchero

### PER LA LACCATURA:

4 cucchiaini di miele millefiori  
2 cucchiaini di salsa di soia dolce  
2 cucchiaini di saba  
2 cucchiaini di rum  
3 cucchiaini di senape di Digione  
2 cucchiaini di senape antica  
2 cucchiaini di sale Maldon

---



..continua



## PROCEDIMENTO

Preparare la salamoia sciogliendo sale e zucchero nell'acqua, porzionare il filetto in tranci da 50 gr e immergere nella salamoia per 5 minuti.

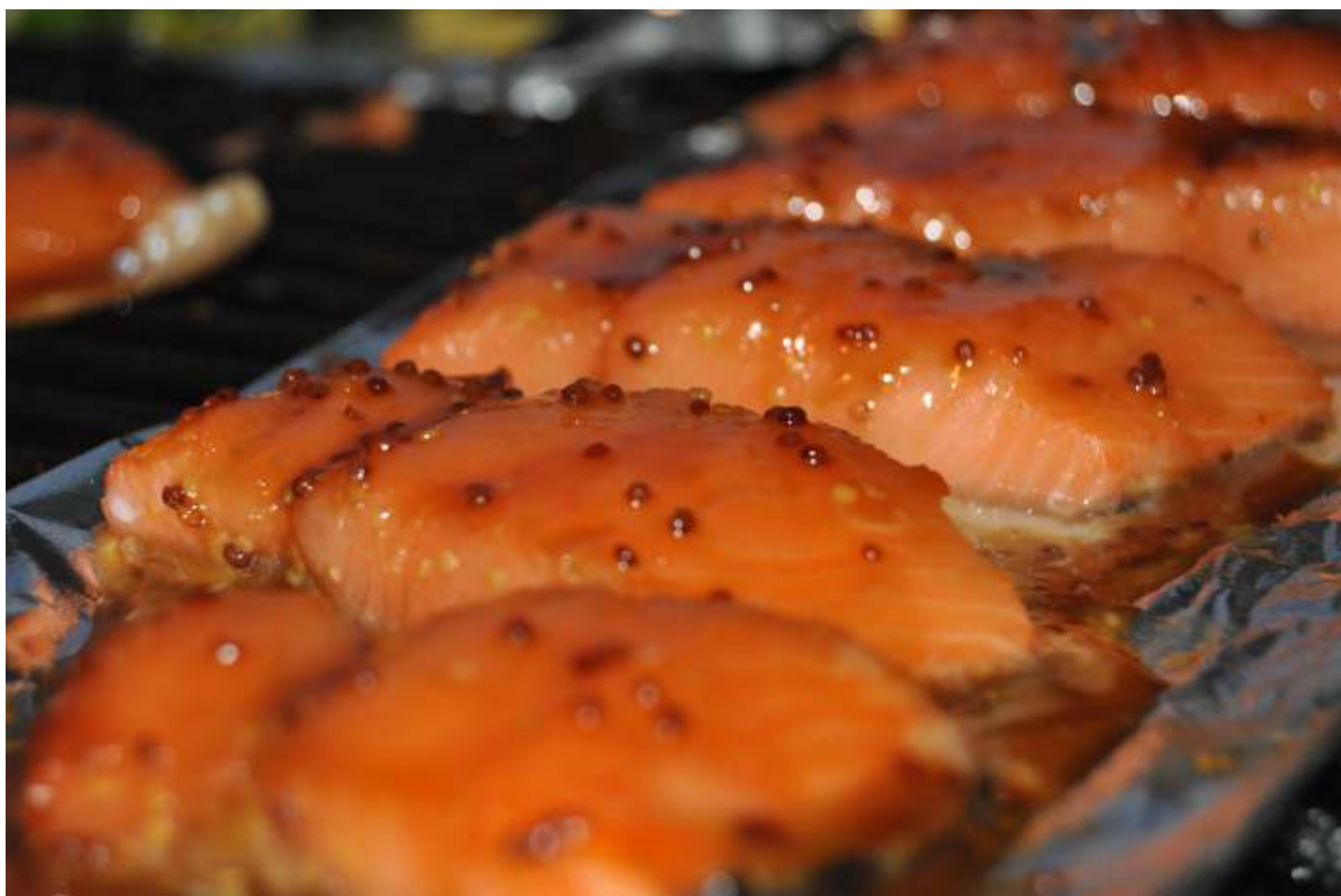
Preparare la salsa per la laccatura unendo tutti gli ingredienti.

Mondare gli asparagi separando le punte dal gambo.

Settare il Rover per una cottura indiretta con le braci da un lato e con l'aggiunta di legno di ciliegio e melo.

La temperatura di esercizio deve attestarsi intorno a 100 gradi, basteranno quindi 7-8 bricchette.

Posizionare i filetti di salmone su un foglio di stagnola dal lato opposto delle braci e iniziare a spennellare con la salsa dopo i primi 10 minuti di cottura a intervalli di 10 minuti.



*..continua*

Il salmone sarà pronto quando la temperatura avrà raggiunto i 65°C (in assenza di un termometro quando inizieranno a coagularsi le albumine, ovvero inizieranno a formarsi delle goccioline bianche sulla superficie del salmone).

Nel frattempo posizionare in una teglia di alluminio i gambi con il burro e condire con sale, pepe e aglio in polvere e metterli dal lato della brace e cuocerli fino a quando non si saranno ammorbiditi.

A circa 30 minuti dall'inizio della cottura cuocere rapidamente le punte di asparago mantenendole croccanti.

Arrivati a cottura i gambi, frullarli con un frullatore ad immersione emulsionando con olio a filo

Comporre il piatto disponendo la crema di asparagi alla base del piatto, disporvi sopra le punte di asparagi in modo parallelo e sopra il filetto di salmone.



*Suggerisco un abbinamento con Riesling tedesco che ben doma le note erbacee dell'asparago e la grassezza del salmone.*

*Andrea Garutti*

*..continua*



Andrea "Puccio" Garutti

Di professione dentista ma gastronomo per passione ama la cucina, il mondo della birra e del vino in tutte le sue espressioni.

Da bucasalsicce si avvicina nel 2007 alle cotture sul BBQ dopo aver frequentato un corso con Igles Corelli presso la Locanda delle Tamerici innamorandosene.

Da quel momento il passaggio attraverso i sistemi a gas, braci e affumicatori è breve. On the grill per guidarvi verso preparazioni che uniscano il mondo del barbecue e la birra e molto altro!

Nel 2015 il suo impegno agonistico viene premiato, diventando Campione del Mondo WBQA, Categoria Fish.

# ***Fire, Food, Friendship and Fun***

Questo è il motto della WBQA, nonché il sottile filo rosso che ci ha accompagnato durante tutta la nostra esperienza a Gotheborg al campionato mondiale di BBQ.

Tre giorni in cui il fuoco della passione per questa tecnica di cottura ha permesso ad un gruppo di 12 ragazzi di vivere un'esperienza irripetibile.

Tre giorni costellati da assaggi di cibi eccezionali provenienti da ogni angolo del globo.

Tre giorni di allegria, di quella spensierata e sincera, ma soprattutto tre giorni in cui l'amicizia di questo gruppo di ragazzi si è fatta ancora più forte e ha rappresentato la pietra angolare di questa manifestazione, creando grandi momenti di scambio tra i gruppi delle diverse nazioni.

Quella che vi presentiamo in questo speciale è la ricetta completa del mio piatto di salmone, così come potete farla a casa vostra (io l'ho eseguita su un Outdoorchef Easy 480, non su affumicatori con acceleratore di particelle incorporato), che ha ottenuto il primo piazzamento nella categoria Fish.

Questa vittoria è dedicata in primis a Mary e Gregorio, mie ragioni di essere. Ai miei fratelli, nonché compagni di squadra e di griglia: Julien Baraldi, Riccardo Basile, Nick Beldora, Marco Bighetti, Luca Bini, Matteo Borsari, Alex Brusamento, Sabatino Cillo, Furio Ceciliato, Luca Ferrari, Filippo Macchi, Francesco Moretti, Claudio Nani, Luca Picatti, Cris Pochettino, Matteo Tassi, Fabio Santo, Alessandro Marcenta.

A chi ci ha sostenuto con tutto il calore anche da più di 2000 km di distanza: Adriano Amoretti, Mauro Bill Cutting, Mauro Colombo, Marco Covella, Daniele D'Angelo, Andrea Guidetti, Athos Migliari, Daniele Renna, Venerando Valastro, Mirko Vincenzi e tutta la Family Grill Different.







Outdoorchef è orgogliosamente lo sponsor tecnico della



La WBQA è la più diffusa organizzazione legata al mondo del barbecue e della cucina all'aperto che riunisce appassionati da oltre 20 paesi del mondo.

Segui le news e le info relative ai vari campionati nazionali, europei e mondiali e tutto quello che ruota intorno al mondo del BBQ dal sito WBQA

<http://www.wbqaitalia.com>

e dalla pagina Facebook:  
<http://www.facebook.com/WBQAItaly>





Grill different team



SPONSORED BY



del Terra®



ITALIAN TEAM

NUOVE RICETTE, CORSI ED EVENTI SU

[WWW.GRILLDIFFERENT.IT](http://WWW.GRILLDIFFERENT.IT)



BARBECUE CULTURE

