

Gusto Quando grigliare diventa cultura: a Sasso Corbaro l'Accademia italiana della cucina incontra i maestri del BBQ

Fra pioggia, brace e affumicature, la conviviale della delegazione della Svizzera italiana ha celebrato una delle tradizioni più radicate del Ticino insieme a ExperienceBBQ di Raffael Steiner, trasformando il castello bellinzonese in un suggestivo teatro del fuoco (e del gusto)

AH0UV2

**MATTIA SACCHI**

06.05.2026 10:50



La pioggia e le nuvole basse nel bellinzonese hanno creato un'atmosfera fantasy attorno al Castello di Sasso Corbaro. Le mura medievali emergevano a tratti nella foschia, mentre nel cortile il fuoco acceso sotto le griglie illuminava il buio con bagliori arancioni. Tra fumo, brace e fiamme che si alzavano durante i flambé, le postazioni barbecue sembravano quasi il respiro di un drago nascosto dentro il castello: bocche incandescenti che sputavano calore nel mezzo della pioggia. È questo scenario arturiano che martedì sera ha accompagnato la conviviale organizzata dalla Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina.



Dentro la sala dell'Osteria Sasso Corbaro, riempita dagli Accademici e dai candidati Accademici, il protagonista era invece il barbecue interpretato da [ExperienceBBQ](#), realtà ticinese fondata da Raffael Steiner e diventata negli anni un punto di riferimento regionale per catering, formazione e cultura della griglia. Nata nel 2017, l'azienda ha sviluppato anche la prima Grill & BBQ Academy del Ticino, lavorando su corsi, tecniche di affumicatura e cotture indirette, oltre alla collaborazione con la Swiss Barbecue Association.



La serata ha scelto di portare al centro una tecnica spesso associata alla convivialità più immediata, ma riletta attraverso precisione, studio e ricerca. «Abbiamo scelto il barbecue per portare al centro una tecnica precisa – ha spiegato il delegato Emilio Casati nel suo intervento di apertura –. Segue regole chiare, richiede attenzione ai tempi, conoscenza del fuoco. Temperatura, legno e marinatura guidano ogni risultato».



Steiner ha costruito il menu come un percorso attraverso tecniche e culture diverse del barbecue. «Tutti in Ticino fanno la grigliata classica – ha raccontato – ma noi ci siamo messi come motto che tutto quello che si fa in cucina si può fare anche alla griglia». Una filosofia che andava ben oltre costine e tagli tradizionali. «Il barbecue non è solo la costata o la costina. Si può lavorare sul pesce, sull'affumicatura, persino sui dolci».



Foto Brugnattelli

Il menu seguiva proprio questa idea di versatilità. Si partiva con un gamberone marinato “Cuba Style” e flambé al rum, passaggio insieme scenografico e aromatico, per poi arrivare ai chicken lollipop affumicati al ciliegio con fagioli al barbecue e a un mini pulled pork cotto lentamente a bassa temperatura. Il roast beef affumicato con legno di ciliegio, accompagnato da una patata Hasselbeck al burro di erbe selvatiche, era invece il piatto che più raccontava il lavoro sul controllo del fuoco evocato da Casati.



Foto Brugnattelli

«Quello che vogliamo trasmettere è anche un barbecue alla ticinese – ha spiegato Steiner –. Possiamo usare il fumo, le cotture indirette, l'affumicatura, ma senza perdere il rispetto del prodotto». Un approccio che prende le distanze dall'immaginario più estremo del barbecue americano. «Spesso si pensa solo a piatti iper glassati o molto carichi. Anche quello ha senso, ma per noi il punto è esaltare un ingrediente che è già buono di suo».



Foto Brugnatelli

Il fumo arrivava persino al dessert: un gelato alla ricotta affumicata, nato dalla collaborazione con Love Gelato, servito con crumble al caramello, noci pecan, sciroppo d'acero e fiocchi di sale. «L'affumicatura è diventata gelato quasi per caso – ha raccontato Steiner –. Durante il periodo del delivery cercavamo qualcosa di diverso per i clienti, e da lì è nata l'idea».



Foto Brugnattelli

Nel suo intervento Casati ha collegato il barbecue anche al recente riconoscimento UNESCO della cucina italiana, sottolineandone il valore aggregativo. Un concetto ripreso anche da Steiner: «La griglia porta semplicità. Si possono fare cose complesse, ma restano immediate, condivisibili. È qualcosa che mette le persone attorno al fuoco».



Una parte importante della serata è stata dedicata anche alla dimensione didattica del barbecue. «Abbiamo fondato la prima accademia barbecue del Ticino per insegnare le basi – ha spiegato Steiner –. Oggi non basta improvvisare: servono tecnica, temperature corrette, conoscenza delle cotture dirette e indirette. La cucina passa anche dalla scienza».



ExperienceBBQ arriva inoltre da risultati significativi nelle competizioni nazionali di settore. «Quest'anno abbiamo ottenuto un terzo posto per la creatività, un quinto nel vegetariano e un sesto nella categoria beef», ha ricordato Steiner, indicando poi l'obiettivo futuro con un sorriso: «Diventare campioni svizzeri». Un obiettivo ambizioso, certo, ma dopo la cena di ieri i maestri grigliatori ticinesi hanno adesso tanti accademici dalla loro parte.