25 gennaio 2016 11:22

Barbecue al coperto

di Primo Mastrantoni



Cuocere in ambienti chiusi con barbecue che utilizzano carbone e' pericoloso. Il carbone incandescente rilascia notevoli quantita' di gas tossici, in particolare il monossido di carbonio (CO). Anche quando le finestre, le porte e la porta del garage sono aperte per "motivi di sicurezza", le concentrazioni di CO possono fatalmente accumularsi. Questo rischio e' presente con i dispositivi che vengono pubblicizzati come speciali "barbecue al coperto". Lo stesso vale per le pentole carbone-powered, i cosiddetti "vasi a caldo", se vengono utilizzati in luoghi chiusi come il soggiorno di casa o nel ristorante. L'avvertenza ci arriva dalla BFR tedesca che esaminato la concentrazione di CO (monossido di carbonio) che si raggiunge quando griglie a carbone sono utilizzate in luoghi chiusi e quanto tempo ci vuole prima che questo rappresenti un pericolo per le persone. Risultato: anche dopo un tempo relativamente breve si raggiungono livelli pericolosi di monossido di carbonio.

Ricordiamo che il monossido di carbonio e' gas velenoso particolarmente insidioso in quanto inodore, incolore e insapore, interferisce con l'emoglobina, diminuendo la quantita' di ossigeno ai tessuti ed in particolare al cervello che, ricevendo meno ossigeno, porta ad uno stato di incoscienza e poi alla morte.

Il consiglio, ovviamente e se proprio si vuole, e' quello di fare barbecue all'aperto stando comunque distanti dai fumi.