Coltelli, affilati alleati

coltelli-ac2d6165

Se c’è una cosa che uno chef non presterebbe a nessun costo sono i suoi coltelli: i ferri (affilati) del mestiere. Sono i compagni di tante ore in cucina e vanno scelti in funzione del tipo di utilizzo e dei materiali con cui vengono realizzati, ma vanno anche “sentiti addosso”, come un paio di scarpe. *«La dotazione minima di una cucina professionale* – spiega **Andrea Künzi**, Presidente di KÜNZI, distributore per l’Italia dei prodotti a marchio Victorinox – *è composta da almeno uno spelucchino curvo e uno retto per la pulizia delle verdure, da un pela patate, da due o tre coltelli da cucina o trincianti, un coltello da disosso e almeno un modello francese (utilizzati per la lavorazione della carne), uno per sfilettare il pesce, uno per il pane e per i formaggi. La scelta di un prodotto di qualità come Victorinox, rappresenta non un costo, ma un investimento che permette agli chef di lavorare meglio risparmiando tempo e diminuendo gli scarti e gli sprechi»*.

Uno dei punti di forza della coltelleria Victorinox sono quelli con lama seghettata: nella seghettatura il mix tra ampiezza e altezza del dente permette un taglio perfetto, senza strappare. Il materiale di elezione per le lame è l’acciaio: la mescola e la tempra sono fondamentali per ottenere una lama di qualità, facile da affilare e capace di mantenere un’ottima capacità di taglio nel tempo. Da un punto di vista di costruzione i coltelli possono essere forgiati o tranciati. *«Per i primi* – racconta – *si utilizza un pezzo unico di acciaio a cui vengono applicate delle guancette in resina acetilica; per i secondi (composti da due parti, la lama e il manico) il materiale più comunemente utilizzato è l’acciaio inossidabile al cromo, molibdeno e vanadio, mentre per i manici si utilizzano mix di materiali plastici. La manicatura non deve stancare la mano, deve essere antiscivolo e resistente all’abrasione»*.

Oltre all’efficacia da un punto di vista tecnico i coltelli professionali devono rispettare requisiti di sicurezza sia alimentare che per gli operatori. *«Tutti i materiali utilizzati per i prodotti Victorinox* – precisa Künzi – *sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione e alle elevate temperature e conformi alle norme vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare. L’utilizzo del Fibrox rende il manico confortevole e antiscivolo. Inoltre avere le lame lucide permette di individuare in maniera più semplice lo sporco e di far scivolare più facilmente la lama. Non ci devono essere altre parti taglienti oltre la*

lama».

coltelli-bUN’ARTE DA CHEF

«Da come taglia e maneggia un coltello si capisce se uno chef è davvero un bravo professionista, il taglio è una tecnica che va appresa. Il rapporto tra un cuoco che si rispetti e i suoi coltelli è quasi maniacale. Io non presterei mai i miei: potrebbero essere usati male, perdere il filo...». Queste poche parole di **Roberto Carcangiu**, presidente APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), fanno capire più di mille spiegazioni quanto contino questi strumenti nel lavoro di un cuoco e quanta attenzione deve essere dedicata alla loro scelta. «Il tipo di coltello – spiega – va scelto in funzione dell’utilizzo. Quanto ai materiali, il rispetto delle norme igienico-sanitarie è un prerequisito. Le lame devono essere in acciaio con mescole non troppo dure, per poter essere affilati in cucina. Ci si taglia quando i coltelli non tagliano: per preservare il filo è importante anche la manutenzione, in particolare l’affilatura e il lavaggio. L’aumento della temperatura della lama ne comporta la modifica, quindi va evitata la lavastoviglie e l’affilatura, se affidata ad esterni, deve essere fatta con la mola ad acqua, con il giusto angolo di molatura». Anche il manico ha la sua importanza. *«Meglio che non sia lucido, né liscio: quando si lavora si hanno sempre le mani umide o addirittura unte. Scanalature e zigrinature favoriscono la presa. L’impugnatura deve essere senza spigoli e maneggevole: si taglia per ore, non si può correre il rischio di avere delle vesciche».* E a giovani chef, Carcangiu spiega di non spaventarsi per la differenza di prezzo. *«A mio avviso* – conclude – *mediamente uno strumento di qualità costa il 50-70% in più di uno scarso, ma la sua durata è eterna, inoltre la resa è decisamente superiore e ci vuole poco per recuperare l’investimento iniziale. Per cominciare, un giovane con 200-300 euro può crearsi il suo primo set di coltelli di livello dignitoso, consiglierei però di evitare quelli già composti proposti dalle aziende: meglio scegliere uno per uno gli strumenti che gli servono e che sente meglio in mano»*.

(Elena Consonni)