Non solo lame

coletti-98322fbd

In una cucina che si rispetti non possono mancare tanti altri attrezzi, che in gergo tecnico vengono definiti minuteria: pela patate, scavino parisienne, riga limoni, tira zeste, pinza stile chirurgo, termometro a sonda e poi mestoli, cucchiai e forchettoni.

«Anche in questo caso – spiega **Carcangiu** – *l'acciaio è il materiale migliore, siliconato se si usano pentole antiaderenti. Questi attrezzi spesso non sono personali, ma della casa. Chi, come me, è della vecchia scuola, però, non può rinunciare alla propria dotazione personale, anche di questi strumenti»*.

Per chi si occupa di pasticceria, infine, non possono mancare le spatole. *«Per valutarne la qualità* – spiega **Künzi** – *bisogna provare a fletterle. Quelle di Victorinox flettono nella parte centrale e non in quella vicina al manico, tornando sempre alla forma originaria. Altri strumenti importanti sono quelli per il decoro e buoni coltelli per affettare il pane».*