

I COLTELLI IN CUCINA

Materiali, forme, uso

di Riccardo Franzi



Manuale a cura del Circolo Enogastronomico Della Rovere



I COLTELLI IN CUCINA

In cucina, l'utilizzo corretto dei coltelli è fondamentale non solo per la sicurezza ma anche per garantire la precisione e l'efficienza nel taglio degli alimenti. Esistono diversi tipi di coltelli, ognuno progettato per compiti specifici. Ecco una panoramica dei principali tipi di coltelli, come si usano, e le tecniche base per mantenere i coltelli affilati.

Tipi di Coltello

Coltello da Chef (Coltello Cuoco)



Uso: Versatile, per tagliare, tritare, affettare e sminuzzare quasi tutti i tipi di cibo.

Caratteristiche: Lama larga tra 20 e 30 cm, curva verso il punto per permettere di tritare oscillando.

Coltello da Pane



Uso: Ideato per tagliare il pane senza schiacciarlo, grazie alla lama seghettata.

Caratteristiche: Lama lunga e seghettata.

Coltello Santoku



Uso: Coltello stile giapponese per verdure, carne e pesce.

Caratteristiche: Lama larga e più corta rispetto al coltello da chef, con indentazioni che aiutano a prevenire che il cibo si attacchi.

Coltello da Disosso



Uso: Rimuovere ossa da carne e pollame.

Caratteristiche: Lama sottile, flessibile e curva.

Coltello da Sbucciare (spilucchino)



Uso: Sbucciare e fare lavori di precisione su frutta e verdura.
Caratteristiche: Lama corta e curva.

Coltello da sfilettare



Il coltello da sfilettare è specificamente progettato per rimuovere la pelle e le lisce dal pesce e per tagliare filetti sottili. Questo tipo di coltello è essenziale per chi desidera lavorare il pesce con precisione e senza sprechi.

Caratteristiche del Coltello da Sfilettare

Lama: La lama del coltello da sfilettare è lunga, sottile e flessibile, permettendo di seguire facilmente le curve naturali del pesce durante la sfilettatura. Questa flessibilità aiuta a minimizzare la rottura della carne delicata del pesce.

Dimensioni: Le lame possono variare in lunghezza da 15 a 28 cm, a seconda delle dimensioni del pesce che si prevede di lavorare più frequentemente.

Manico: Il manico è progettato per offrire una presa sicura, anche quando è bagnato o scivoloso, garantendo un controllo ottimale durante il taglio.

Uso del Coltello da Sfilettare

Preparazione: Prima di iniziare, è importante che il pesce sia pulito e le squame rimosse. Il pesce dovrebbe anche essere leggermente umido, poiché un pesce troppo asciutto può rendere difficile il taglio.

Tecnica di taglio:



Rimozione della pelle: Iniziare con un taglio leggero alla coda e muovere la lama delicatamente tra la pelle e la carne, utilizzando un movimento di scorrimento. Mantenere la lama angolata leggermente verso il basso per facilitare la separazione.

Rimozione delle lisce: Appoggiare il filetto su un tagliere e usare la punta del coltello per tagliare lungo il lato delle lisce centrali. Poi delicatamente sollevare e tagliare le lisce dal filetto.

Cura del Coltello da Sfilettare

Pulizia: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per evitare che residui di pesce danneggino la lama.

Conservazione: Conservare il coltello in un posto sicuro dove la lama non possa danneggiarsi. È ideale utilizzare un fodero o un blocco per coltelli.

Affilatura: Affilare regolarmente la lama per mantenere l'efficacia del taglio, utilizzando una pietra per affilare o portandolo da un professionista.

Questo strumento specifico è un investimento per chi ama cucinare il pesce regolarmente, poiché un buon coltello da sfilettare può fare la differenza nella preparazione di piatti di pesce di alta qualità.

Come Usare un Coltello



Afferrare correttamente: Impugnare il manico del coltello con la mano dominante, con il pollice e l'indice leggermente avanzati sulla lama per un maggior controllo.

Posizione della mano libera: Usare la mano non dominante per guidare e stabilizzare il cibo. Tenere le dita a forma di artiglio, con le nocche a contatto con il lato della lama, per proteggere le dita.

Tecnica di taglio: Usare un movimento fluido, tagliando dal tallone alla punta del coltello, e utilizzando tutta la lama. Mantenere la punta del coltello in contatto con il tagliere e far oscillare la lama su e giù.

Affilatura dei Coltelli

Pietra per affilare

Uso: Bagnare la pietra e posizionarla su una superficie stabile. Tenere il coltello con un angolo di circa 20 gradi rispetto alla pietra e passare la lama in avanti e indietro lungo la pietra, mantenendo l'angolo costante. Ripetere su entrambi i lati della lama.

Acciaio

Uso: L'acciaio non affila realmente ma riallinea il filo del coltello. Tenere l'acciaio con la mano non dominante e il coltello nell'altra mano. Passare la lama lungo l'acciaio, dall'impugnatura alla punta, mantenendo un angolo di circa 20 gradi, per entrambi i lati.

Servizio professionale

Considerazione: Per un'affilatura professionale o per coltelli particolarmente costosi, può essere saggio affidarsi a un servizio professionale di affilatura che utilizzerà le tecniche e gli strumenti adatti per non danneggiare le lame.

Mantenere i coltelli affilati non solo facilita il taglio ma riduce anche il rischio di incidenti, poiché un coltello affilato richiede meno forza e quindi offre maggiore controllo durante il taglio. Utilizzare

il coltello giusto per il compito giusto e mantenerlo in buone condizioni aiuta a migliorare la sicurezza e l'efficienza in cucina.