

## Un coltello in cucina

Scritto da Maurizio Artusi  
Giovedì 10 Giugno 2010 21:08

---

Ancora oggi, dopo alcuni decenni, mi ricordo delle mani di mia madre, bravissima cuoca: le sue dita erano tutte tagliuzzate, il motivo era semplice, essa tagliava gli ingredienti di una pietanza direttamente in mano, sopra pentole e padelle. Orbene, mia madre cucinava benissimo ma nessuno gli aveva mai spiegato l'uso del tagliere e del coltello.

Una volta cresciuto e iniziato a mia volta a cucinare, memore degli errori di mia madre, mi sono preoccupato di approfondire l'uso del coltello e ho iniziato a seguire trasmissioni tv, veri corsi sull'uso dell'attrezzo, e leggere articoli in merito. Ho quindi iniziato ad usare il Re della cucina, commettendo anche io degli errori, per carità, veniali nel mio caso, ma pur sempre errori che mi impedivano il massimo risultato. In particolare, anche se ormai mi ero impadronito delle tecniche principali, continuavo a usare il tagliere di legno in luogo di quello in polietilene. Ormai da alcuni anni mi posso però considerare soddisfatto dell'uso che faccio del coltello da cucina e, grazie a questo sito, vorrei far conoscere a più persone possibile i progressi da me ottenuti.

Ecco una serie di osservazioni che, se seguite con costanza e precisione, vi aiuteranno molto, così come hanno aiutato me.

### Quale coltello ?



Il cosiddetto "coltello da cucina" di circa 20-25 cm di lunghezza, chiamato anche "coltello da chef", è sufficiente a ottenere quasi qualsiasi risultato, dotarsi di un set di coltelli è inutile. I coltelli che servono sono, oltre a quello già menzionato, uno a lama stretta e lunga, con sega, per il pane e un'altro, uguale ma a lama liscia, per salumi, formaggi e arrosti. Non serve altro ! Attenzione, tutti e tre i coltelli devono essere del tipo "romano", cioè con la lama che sporge in basso rispetto al manico, tutti gli altri non vanno bene per l'uso sul tagliere in quanto, avendo il manico, appunto, sporgente dal lato inferiore, sbatterebbero sul piano da taglio. Ultima cosa: è meglio preferire coltelli coi manici fusi in materiale plastico, di gran lunga più igienico e pratico rispetto al legno.

### Come lo tratto ?



Il lavaggio del "coltello da chef" dovrà essere effettuato subito dopo l'uso, per nessun motivo dovrà entrare in contatto con le altre stoviglie e posate da lavare, vietata la lavastoviglie. Dopo la pulitura, sarà meglio asciugarlo e riporlo subito in un cassetto, al riparo da bambini e animali, in uno scomparto che lo accoglierà separandolo da altre stoviglie e attrezzi, possibilmente morbido, comunque non metallico, al massimo di plastica. Tutto ciò per non rovinare, a volte irrimediabilmente, il prezioso "filo" del coltello. Importante: non usare mai il "coltello da chef" impropriamente, esso è stato pensato per tagliare al massimo piccole ossa e non come mannaia ! Per quegli usi ci sono appositi attrezzi, lo so, un bel coltello affilato è una tentazione, quindi, per lo stesso motivo, non andrà usato per aprire scatolette, per tagliare plastiche, per tagliare surgelati e tanti altri scopi assurdi che lo distruggeranno anche se applicati una sola volta. Il vostro coltello è stato pensato per tagliare solo alimenti, non dimenticatelo !

### Dove taglio ?

## Un coltello in cucina

Scritto da Maurizio Artusi  
Giovedì 10 Giugno 2010 21:08

---



I vecchi, ma al contempo tanto belli, taglieri in legno, sono deleteri per il nostro coltello, innanzitutto rovinano il "filo", inoltre, durante il taglio, micro particelle di legno si staccano e si mischiano agli alimenti, infine è impossibile ottenere igienicità dal legno. Nella ristorazione il legno è stato bandito da tempo, sia nei taglieri che nei manici degli attrezzi. Il materiale principe, in sostituzione del legno, è il polietilene o, in alternativa, alcune materie plastiche di qualità inferiore. Il tagliere di polietilene è praticamente eterno, costa sicuramente molto di più e si trova solo nei negozi altamente specializzati o professionali, ma le sue caratteristiche di scorrevolezza del filo e di igienicità lo rendono il miglior materiale per il piano da taglio. Nei supermercati e negozi di casalinghi, si trovano spesso dei taglieri in materiale plastico non ben identificato che, comunque, offrono ad un costo contenuto un minimo di praticità e sono da ritenersi preferibili ai taglieri in legno. Entrambe i taglieri, polietilene e plastica, non rovinano il filo del coltello e, quando troppo sporchi, basterà deporli dentro una vaschetta e cospargerli di candeggina pura, dopo poche decine di minuti saranno puliti e perfettamente igienici, un getto d'acqua completerà l'opera con il minimo della fatica.

### Come taglio ?



La regola è una sola, imperativa: non dirigere **MAI** il senso di taglio del coltello verso una propria parte del corpo, anche se è lontana e crediamo di non poterci mai arrivare. Soprattutto la mano, che di solito tiene il pezzo da tagliare, non dovrà mai trovarsi lungo la direzione di taglio della lama. Il coltello dovrà scorrere nel cibo da tagliare con un movimento delicato e altalenante interessando tutta la lama, senza forzare inutilmente, una lama ben affilata non ha bisogno di forza per completare il suo lavoro. Inoltre, evitando pressioni eccessive sul coltello, non si provocherà lo schiacciamento del cibo e la conseguente fuoriuscita di liquidi da esso. Prima di iniziare a tagliare un cibo, soffermatevi a pensare su che tipo di pezzetti volete ottenere, dopodichè, preparatevi un sezionamento in parti uguali e procedete sempre con ulteriori divisioni in pezzi più piccoli. Importante: il vostro "coltello da chef" è un'arma pericolosissima, mantenetelo basso durante l'uso, non gesticolate con esso, non branditelo come se fosse un'alabarda, non scherzateci e non giocateci, vi potrebbe dare dei brutti dispiaceri.

### In conclusione...

Una volta entrati in simbiosi con il vostro coltello esso diventerà un'estensione del vostro arto, abbatene cura e rispetto e lui non vi tradirà mai.