



14



18



34



40

Qualitaly

MAGAZINE

n. 93 -

giugno-luglio 2016

01 editoriale

03 il punto

QI NEWS

06 Italiani a tavola: più frutta e verdura, meno carne e uova
- Arrivano le gamme di patate refrigerate McCain

QI SOCI

10 Hielo Srl:
La nostra forza è la specializzazione

12 Porte Aperte
Formasal. Un successo

PRIMO PIANO

14 Hamburger,
isola felice
nell'universo carne

IN DISPENSA

18 Solo pane
italiane per un burro
di alta qualità

28 Coltelli: Affilati,
alleati

32 Garbo:
La passione per la
buona cucina
- Gias: Il Mediterraneo
a tavola

34 Le seppie
migliori?
A marchio "Il Gelo"

IN CUCINA

22 Celiachia: Tutta
colpa del glutine

IN SALA

40 Ettore Diana,
il barman campione
del mondo e i suoi
ingredienti al banco bar

IN TAVOLA

44 Il Nutrizionista:
Quella irresistibile
voglia di dolce

46 La rivincita
dei bianchi toscani

48 Libri - La cucina
dell'armonia - Rosso
di gusto. Passioni in
cucina - Diventare
Grill Master



28

nox, 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».

UN'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 continuo questi strumenti nel lavoro di un cuoco e quanta attenzione deve essere dedicata alla loro scelta.

«Il tipo di coltello – spiega – va scel-

INTERVISTA

La fucina dei coltelli

Si chiama Michele Massaro, è di Maniago (Pn), il paese dei coltelli. Nel 2015 ha deciso di riaprire l'ultimo maglio ancora funzionante del paese, l'Antica Forgia Lenarduzzi-MASSARO, dove lavora da solo trasformando il suo hobby della forgiatura artigianale dei coltelli, in un lavoro a tempo pieno. E gli chef sono i suoi principali clienti. «Su cento coltelli che escono dalle mie mani – racconta – uno va a un collezionista, un altro a un appassionato di cucina e gli altri 98 ai professionisti della ristorazione». Chi meglio di lui può raccontare come nasce un coltello a loro dedicato?

Che materiali sceglie per i suoi coltelli?

L'acciaio al carbonio, che oggi non viene più usato a livello industriale perché può arrugginire, in compenso taglia meglio ed essendo morbido è il più facile da affilare in cucina. I miei coltelli sono fatti per essere molati sulla pietra in cucina o da me, in forgia: la lama è particolare, se viene affidata a chi non la conosce può essere rovinata. Ogni fase della

produzione è artigianale: mediamente realizzo un coltello al giorno, su ordinazione; in un mese tra 20 e 30.

Che caratteristiche deve aver un coltello da chef?

Deve essere funzionale. I miei maestri coltellinai sono gli chef: mi confronto con loro e creo il coltello che desiderano. La lama deve essere sottile, tagliente e rigida, per una migliore sensibilità della mano e precisione del taglio. Poi è importante il peso: il coltello da mezzo colpo, per porzionare i tranci di carne deve essere pesante, ma una lama per sfilettare o affettare deve essere molto leggera.

Come sono i rapporti con gli chef "divi", a volte accusati di essere un po' capricciosi?

Tra i miei clienti ci sono diversi stellati e i rapporti con loro sono ottimi, con alcuni persino di amicizia. Credo riconoscano la mia professionalità, come io la loro. Lo chef è molto sensibile alla qualità e all'artigianalità del prodotto, forse perché lui stesso è un artigiano.



Foto: Thomas Chiaranda



Foto: Thomas Chiaranda

to 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, consiglieri 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».

Non solo lame

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, cucchiari 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».

