

Home > Notizie > Gli attrezzi del mestiere > Blade Runner: come scegliere i migliori coltelli da cucina

Notizie **Gli attrezzi del mestiere**

Blade Runner: come scegliere i migliori coltelli da cucina

Il coltello è lo chef's best friend: Michele Massaro, ultimo coltellinaio artigiano di Maniago, spiega come sceglierlo e mantenerlo.

Di **Alessandra Meldolesi** - 27 agosto 2019

 2201  0



eglobal
central
Italia



Apple Watch Series 4 GPS - 40mm Grigi...
€ 357,19

[Clicca](#) [Clicca](#)

I L TIME NOTIZIE



La Storia

Indirizzo

Indispensabili e performanti, ma anche fulgidi feticci. Poche cose per un cuoco sono più importanti dei suoi **coltelli**, ciascuno deputato a svolgere un compito preciso, sfilettare o tritare, spaccare ossa, laminare o tornire. Tanto che il momento della scelta è grave. Secondo gli esperti si tratta innanzitutto di privilegiare la familiarità, quell'insieme di caratteristiche che fa sentire il cuoco a proprio agio. La scelta insomma deve partire dall'abitudine oltre che dall'ergonomia. Anche le dimensioni contano: il consiglio è quello di partire dai 20 centimetri, che consentono di svolgere agevolmente quasi ogni compito. Particolare attenzione va posta sul manico, luogo di relazione con l'utente, che deve incontrare la stretta e la forma della mano.



ULTIME NOTIZIE

Excelsior Hotel Gallia: a Milano il lusso contemporaneo con la suite più grande d'Italia da 1000 mq

13 settembre 2019

Jadas, la birra sarda prodotta con l'acqua granitica della Gallura

13 settembre 2019

I Sarti del Gusto: a Cagliari il piccolo ristorante che fa grande cucina con Riccardo Massaiu e Gianluca Fanni

12 settembre 2019

Amerigo, storia di uno dei migliori ristoranti specializzati in tartufo al di fuori del Piemonte

11 settembre 2019

Eroi del vino: la viticoltura verticale di Heydi Bonanini nelle Cinque Terre

10 settembre 2019

Cristoforo Trapani e la lezione di Yannick Alléno: aria nuova a La Magnolia di Forte dei Marmi

9 settembre 2019

Ospite fisso de La Prova del Cuoco e 1 stella Michelin: Marco Bottega mette d'accordo TV e grande cucina

7 settembre 2019

Il Mercato del pesce di San Benedetto: festa per occhi e palato nel mercato coperto più grande d'Italia

6 settembre 2019



Foto di Lido Vannucchi



Foto di Max Barbot e Roberto Zanzot

Rispetto ai coltelli europei, quelli giapponesi sono ancora più task-specific. In generale i primi mostrano una geometria più robusta, con un rinforzo che corre dall'impugnatura alla lama e risultano preferibili per chi adotta nel tritare un movimento rotatorio. I coltelli giapponesi al contrario, affilati su un lato solo, mostrano un angolo molto più acuto sul lato

Mangiare per il benessere spirituale e psicofisico: la cucina ayurvedica di Sharon Landersz da Ginger a Roma

4 settembre 2019

NEWSLETTER



REPORTER GOURMET

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

del taglio, che li rende più adatti per affettare o battere con movimenti dritti, ma possono essere più difficili da arrotare e mantenere.



Attenzione però, acciaio inossidabile non vuol dire antimacchia. Poi c'è l'acciaio al carbonio, che può essere più affilato, ma naturalmente imbrunisce e può perfino arrugginire se lasciato bagnato o esposto a eccessiva umidità. **In nessun caso infatti i coltelli vanno lavati in lavastoviglie**, sempre a mano, perché il detersivo può risultare corrosivo e abrasivo. Un'altra accortezza indispensabile è quella di riporre i coltelli preferibilmente in un blocco di legno, senza contatto con altri coltelli od oggetti metallici, che potrebbero danneggiare la lama. **Vanno infine evitati i taglieri** in materiali diversi da legno e plastica, come ceramica, ferro o pietra, che potrebbero rovinare la lama.



Foto di Lido Vannucchi





Foto di Lido Vannucchi

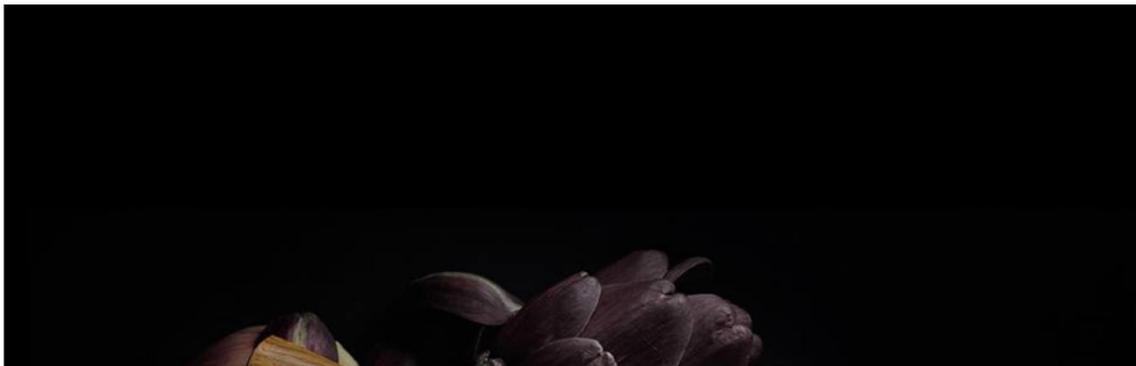
In Italia vantiamo un'eccellenza in materia: il battiferro di **Michele Massaro**, geometra di **Maniago** (epicentro della coltelleria artigianale con Scarperia e Premana) che nel 2005 ha abbandonato squadre e compassi per rilevare l'antica forgia Lenarduzzi e trasformare un hobby in professione. È l'unico a eseguire manualmente, con *tour-de-main* che sono andati perduti nella ruggia per i magli, tutte le fasi della produzione. Ma sa anche innovare: i suoi coltelli si riconoscono a prima vista, per il materiale brunito e i segni della forgia, il cosiddetto "*brut de forge*"; soprattutto perché tagliano meglio. Tanto che ormai vanno prenotati con 3 anni di anticipo. Ne produce del resto circa 4 a settimana, per un prezzo compreso fra 250 e 600 euro, con l'eccezione delle linee speciali messe a punto per star chef come Crippa.





Foto di Max Barbot e Roberto Zanzot

"Secondo il mio modo di ragionare con 3 coltelli è possibile eseguire il 90% del lavoro: ne bastano uno piccolo, il trinciante e uno lungo. Uso un acciaio non inossidabile, che cambia nel tempo, e per i manici legni autoctoni, più durevoli del corno. Li raccolgo nelle fasi di luna calante, quando, come fanno i contadini, contengono meno acqua, in modo che poi non si deformino. Nel mio paese la lavorazione del ferro è tradizione dal '400: quel che ho fatto è stato contaminarla con la passione per l'alta cucina. Ma non esiste una tradizione italiana che possa adattarsi alle tecniche odierne: per questo ho dovuto guardare al Giappone".





Coltello per Antonia Klugmann – Foto di Roberto Zanzot e Max Barbot





*“Per un cuoco la prima scelta da fare è fra artigianato e industria. Bisogna sapere che nel primo caso il coltello richiede più cura, ma è sufficiente un colpo di pietra perché tagli in modo chirurgico, si affila subito e meglio. Il materiale aiuta, nel senso che l'acciaio inossidabile contiene cromo, che lo rende resistente all'usura, quindi è più difficile affilarlo. Il secondo step è capire quanto e come cucina questo cuoco, per poter procedere alla personalizzazione. Alla **Klugmann** ho fatto quattro coltelli in scotano del Carso, fra cui uno per raccogliere le erbe; mentre **Crippa** ne ha avuto uno ricalcato su un modello giapponese, con inserti in oro per le iniziali e l'erba. Siccome però la temperatura di fusione dell'oro è più bassa di quella dell'acciaio, ho dovuto far ricerca su come temprare il coltello e alla fine ho optato per il laser. Perché solo chi possiede la tecnica può andare oltre la tradizione. Capitolo manutenzione, occorre passare la lama spesso sulla pietra, non bagnare mai i manici, lavare senza detersivi, asciugare sempre e ungere l'acciaio con olio naturale da cucina per scongiurare la ruggine”.*

Fotografia di copertina di Max Barbot e Roberto Zanzot