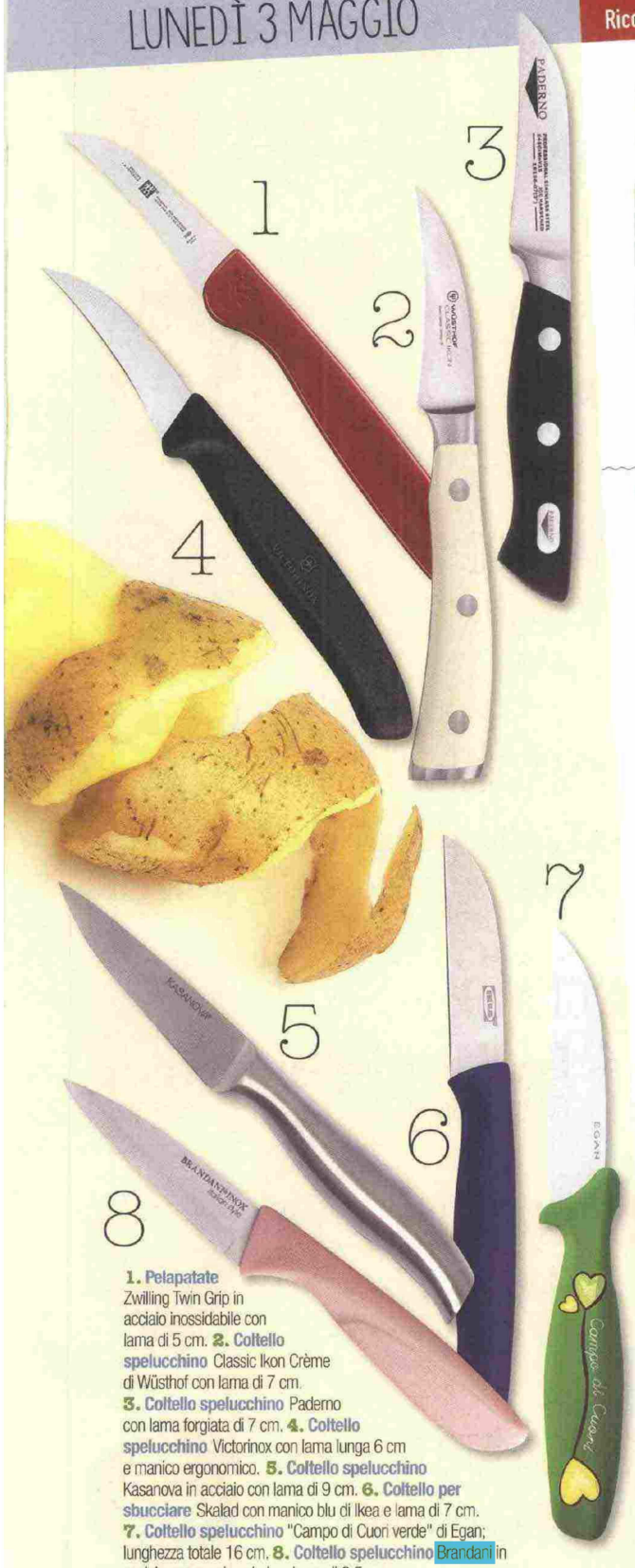
LUNEDÌ 3 MAGGIO

Ricordati di fare gli auguri a FILIPPO e GIACOMO

Sbucciare con arte!

Sembra facile, ma anche pelare le verdure o denocciolare la frutta richiede una certa maestria e abilità manuali, che solo i giusti strumenti possono affinare

Dici tournier e la mente immediatamente vola tra le cucine di un grande ristorante parigino. In effetti uno dei primi compiti assegnati agli aspiranti chef è proprio imparare a sbucciare le patate conferendogli una forma a "ottagono" o a pallone da rugby. Per renderlo possibile, esiste un apposito coltello, tanto piccolo quanto indispensabile: lo spelucchino a lama curva o, per dirla in una sola parola, tournier.



1. Pelapatate Zwilling Twin Grip in acciaio inossidabile con lama di 5 cm. **2. Coltello spelucchino** Classic Ikon Crème di Wüsthof con lama di 7 cm. **3. Coltello spelucchino** Paderno con lama forgiata di 7 cm. **4. Coltello spelucchino** Victorinox con lama lunga 6 cm e manico ergonomico. **5. Coltello spelucchino** Kasanova in acciaio con lama di 9 cm. **6. Coltello per sbucciare** Skalad con manico blu di Ikea e lama di 7 cm. **7. Coltello spelucchino** "Campo di Cuori verde" di Egan; lunghezza totale 16 cm. **8. Coltello spelucchino** Brandani in acciaio con manico cipria e lama di 8,5 cm.

Tournier

Il suo **nome deriva dal verbo francese "tourner"** cioè girare, come deve fare l'ortaggio durante le **operazioni di sbucciatura**. ✓La tecnica tournée, infatti, prevede che venga eseguito alla **perfezione il taglio** che accompagna la rotazione di una patata o, più in generale, di una verdura. ✓La sua importanza si deve soprattutto alla **funzione didattica**: viene considerata una sorta di tappa obbligata per imparare a utilizzare nel modo corretto i diversi coltelli. ✓Pelare le patate, però, non è l'unico impiego dello spelucchino. ✓Ad esempio, ogni vero esperto di **fruit carving**, ossia di intaglio della frutta, ne avrà sempre uno con sé. ✓Non siete interessati a fare dell'ananas un capolavoro scolpito? Nessun problema, perché anche nella quotidianità ne farete largo uso, ad esempio per denocciolare pesche e albicocche o per pulire le fragole. ✓La **lama corta**, inoltre, ideale per **operazioni di precisione**, può tornare utile per rimuovere i residui terrosi dai funghi, ma anche per sbucciare l'aglio, rifinire i carciofi o semplicemente togliere le imperfezioni da frutta e verdura.

La lama La **lama** solitamente **è in acciaio inox**, ma ne esistono versioni anche in **ceramica**. ✓La lunghezza oscilla in media tra i 5 e i 7 centimetri, difficilmente **supera i 10**. ✓Oltre allo spelucchino dalla **lama curva**, esiste naturalmente quello con la **lama dritta** che è analogamente utile sia per lavorare le verdure, sia per effettuare diverse operazioni di precisione su carne e pesci che abbiano una consistenza non troppo dura: è perfetto ad esempio per lardellare. ✓In tutti questi casi è consigliata la **lama liscia**, da tenere sempre ben affilata. ✓Di fronte invece a ortaggi come i pomodori, lo spelucchino dalla **lama seghettata** è il segreto per un taglio perfetto.

Il manico ✓Per quanto riguarda **il manico**, la scelta è molto ampia: si spazia dalla **plastica**, che punta su praticità e versatilità, all'**acciaio**, ideale per la pulizia, senza dimenticare il **legno**, che unisce all'estetica la comodità nella presa. Tutte valide alternative che però possono comportare una **differenza di prezzo** anche notevole **da un modello all'altro**.

080681

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brandani