

TIM HAYWARD

# COLTELL

LA STORIA, L'UTILIZZO  
E IL CULTO DEI  
COLTELLI DA CUCINA

"TIM HAYWARD ESPLORA IL  
MONDO DEI COLTELLI CON  
ENTUSIASMO E COMPETENZA.  
IL LATO EROTICO DELLE LAME."  
ANTHONY BOURDAIN

Guido Tommasi Editore



# SOMMARIO

---



	6
INTRODUZIONE	
	10
ANATOMIA DEL COLTELLO	
	12
L'IMPUGNATURA	
	14
TECNICHE DI TAGLIO	
	16
MATERIALI	
	22
FARE UN COLTELLO	
	29
I COLTELLINAI	
	42
I COLTELLI	
	50
COLTELLI OCCIDENTALI	
	74
COLTELLI CINESI	
	88
COLTELLI GIAPPONESI	
	132
COLTELLI DA LAVORO	
	154
COLTELLI SPECIALIZZATI	
	194
LAME AFFILATE	
	210
ACCESSORI PER COLTELLI	
	218
RINGRAZIAMENTI	
	220
INDICE	



# INTRODUZIONE

---

**TRA TUTTI GLI OGGETTI CHE POSSEDETE**, niente è come il vostro coltello da cucina. Ogni giorno lo prendete e lo utilizzate per creare e trasformare. Immagino che lo stesso si potrebbe dire di un pennello o di una tastiera, ma il coltello è più di uno strumento pratico o creativo. Sempre che non siate, ecco, un genere di persona molto particolare, il coltello sarà l'unico oggetto in vostro possesso destinato a tagliare la carne. Pensateci: venti centimetri di metallo affilato e letale, idoneo come arma, appoggiato sul vostro tavolo da cucina, con lo stesso potenziale distruttivo di una pistola carica. Eppure lo si usa prevalentemente per esprimere l'amore verso la propria famiglia, magari preparando una merenda.

Il coltello è uno dei pochi oggetti per cui troviamo spazio in casa benché al contempo ci incuta timore. La mia amata nonna, che Dio la benedica, “non si fidava molto” del gas e tirò un sospiro di sollievo quando, dopo la guerra, finalmente passò “all'elettrico”. Ricordo che mia madre si era tranquillamente sbarazzata della pentola a pressione e della friggitrice non appena aveva potuto. Oggi siamo gente avversa al rischio e abbiamo epurato le nostre case dagli oggetti pericolosi... a eccezione del coltello. Non che questo rappresenti una scelta semplice: è l'unico utensile domestico rimasto che dobbiamo imporci di imparare a padroneggiare, invece di tirarlo fuori da una scatola, accenderlo e attendere che faccia il resto da solo. La maggior parte di noi ha imparato da un genitore a usare e rispettare il coltello. Dedichiamo tempo e sforzi alle nostre lame prendendocene cura, affilandole, lavandole con attenzione, riponendole con riverenza in un ceppo, in una rastrelliera o in una scatola. Dovremmo sorprenderci quando ciò che inizia come una semplice relazione tra uomo e strumento finisce in una sorta di culto feticista? Cosa c'è nei coltelli che ci fa sentire così?

Come la maggior parte degli oggetti che usiamo ogni giorno, incluso il nostro corpo, un coltello cambierà la propria forma e funzionalità nel corso della sua vita. Una volta, seduto in un tapas bar di Barcellona, notai che lo chef usava un coltello che non avevo mai visto prima. Il manico era come quello di un Sabatier standard a tre rivetti, ma la lama era un piccolo artiglio tremendamente affilato lungo circa 2 centimetri e mezzo. Il mio spagnolo è orrendo, ma riuscii a farmi dare una spiegazione dal proprietario. Un tempo, mi raccontò mostrandomi le mani segnate e rovinare, era stata una lama di 15 cm, ma nel corso di 14 anni l'aveva affilata riducendola a quella forma... E tutti i giorni al lavoro la usava solo per incidere la pelle del chorizo. Per quel che ne so, non esiste un “coltello per pelare il chorizo” in nessun negozio di utensili da cucina, ma di certo ce n'è uno dietro il bancone di Cal Pep. È stremato,



CUSPIDE

PUNTA

FILO

COSTA

LAMA

TALLONE

COLLARINO

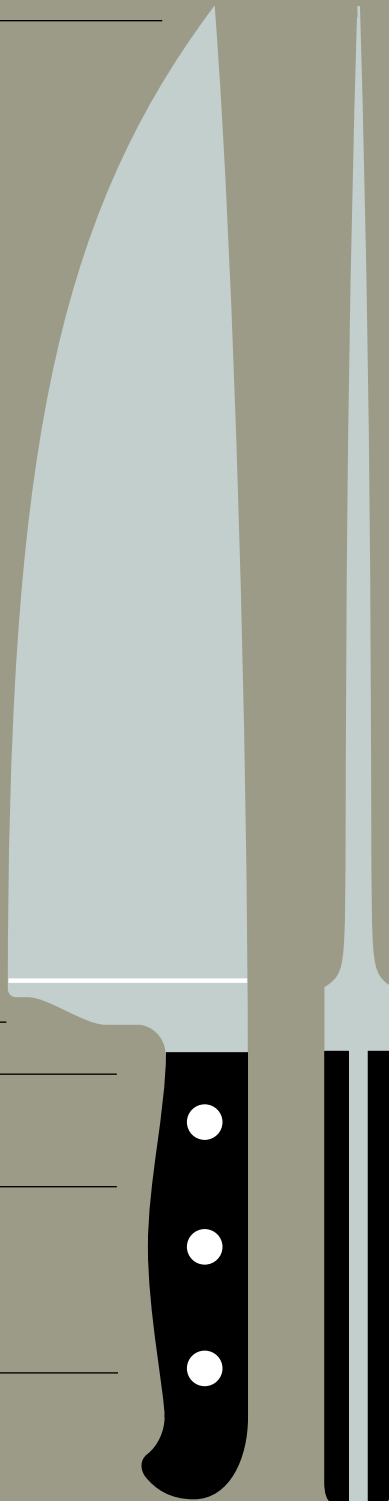
NODO

CODOLO

MANICO

GUANCETTA

RIVETTO





# COLTELLO DA CUOCO

---

LUNGHEZZA DELLA LAMA: 200 MM/260 MM

LUNGHEZZA COMPLESSIVA: 330 MM/450 MM

PESO: 222 G/340 G

PRODOTTO DA: WÜSTHOF

MATERIALI: ACCIAIO AL CROMOV FORGIATO, DUREZZA

ROCKWELL DI 56, POLIMERO

PAESE D'ORIGINE: GERMANIA

USI: MULTIFUNZIONE

---

LA WÜSTHOF DREIZACK CLASSIC 4584 è probabilmente la serie più desiderabile tra tutti i coltelli da cucina di modello francese. Sono più larghi dello standard, così il coltello è più pesante e offre oltre un centimetro extra di margine all'altezza del nodo, il che è un bene se avete mani grandi. Come la maggior parte dei produttori tedeschi, Wüsthof predilige un design del manico che consenta una corretta impugnatura "a pinza" sul retro della lama, più comoda per una lunga giornata di lavoro.

Il coltello da 20 cm è bilanciato che è una meraviglia e tagliare diventa un piacere, ma in mani esperte anche quello da 26 cm – una gigantesca e stupefacente "Excalibur" culinaria – è davvero uno strumento multiuso quanto un *cai dao*. Con un singolo movimento un professionista lo userà per qualsiasi cosa, dal tagliare le erbe a chiffonade al disossare un pollo e poi ottenere in un lampo una brunoise di carote. Il dorso (la "costa") della lama si usa per spremere le erbe, il lato per schiacciare l'aglio, e la punta è sufficientemente affilata per delicati compiti chirurgici come staccare il boccone del prete del pollo.

La curvatura della lama è pensata per il movimento a mezzaluna, che è fondamentale nello stile di taglio occidentale (di rado la punta della lama si stacca dal tagliere), ma è evidente che, con l'aumentare del consenso per i coltelli giapponesi e cinesi, gli chef occidentali hanno iniziato a preferire lame più ampie che permettono uno stile di taglio più "in su e in giù".

"TIM HAYWARD È LO SCRITTORE DI CUCINA PIÙ SERIO CHE CONOSCA. QUALUNQUE COSA DICA, LO ASCOLTO. QUALUNQUE LIBRO SCRIVA, LO COMPRO". **LEN DEIGHTON**

"... PROBABILMENTE IL PIÙ BEL LIBRO CHE ABBAI MAI VISTO. CONTENUTO MAGNIFICO, TESTI DA VERO GEEK E FOTOGRAFIA SEDUCENTE... LO ADORO". **TOM KERRIDGE**

**COLTELLI** è una dichiarazione d'amore per il più desiderabile degli utensili da cucina.

Il coltello da cuoco è un trionfo di forma e funzione, un utensile essenziale e il più mirabile oggetto di design. Tramite interviste con coltellinai, chef e collezionisti e sperimentando con mano il processo di produzione dei coltelli, Tim Hayward indaga su come il rapporto tra il cuoco e la lama abbia plasmato il design e la storia del coltello e influenzato i modi in cui prepariamo e mangiamo il cibo nel mondo.

Dalle splendide lame damasco alle mannaie cinesi, dai classici Sabatier ai coltelli da sushi, **COLTELLI** è un'affascinante guida a 40 tipi di coltello, ognuno con la sua storia unica, una descrizione dettagliata e una fotografia di grande impatto.

Riccamente illustrato, con consigli pratici sulla cura, l'utilizzo, l'affilatura e la conservazione, **COLTELLI** è scintillante, esclusivo e seducente come il *deba* dai dettagli più pregiati.



**TIM HAYWARD** è uno scrittore pluripremiato e un conduttore radiofonico. Scrive per il *Financial Times* e presenta *The Food Programme* su BBC Radio 4. Ha vinto il Guild of Food Writers Award come giornalista gastronomico nel 2014 e nel 2015 e Fortnum & Mason lo ha eletto food writer dell'anno nel 2014.



Guido Tommasi Editore  
www.guidotommasi.it

28€  
i.i.

ISBN: 978 88 6753 187 5

