



di Marco Valletta

Chef, segretario NIC, docente

Un alimento *tagliato* per la formazione in cucina

Un tubero molto amato dai cuochi, perché si parte da questo alimento per imparare a muoversi in cucina. In effetti tutto sta nella sua ecletticità, non solo culinaria ma anche tecnica. L'agronomo Francese Antoine Augustin Parmentier è stato un genio nel riuscire a divulgare la patata nel 1700. Gli chef di ieri e di oggi la vedono come un alimento indispensabile, versatile, caratteristico, appetibile, tanto da far diventare la patata un ingrediente utile in molte ricette. Essa può essere presente indifferentemente dall'antipasto al dolce. Ma a questo punto desidero far notare come la patata è un alimento base per imparare a fare il cuoco perché può essere da sola elemento di una scuola di cucina di base.

Dalla patata si imparano i tagli codificati, l'utilizzo di coltelli e attrezzature specifiche, nonché l'associazione della patata tagliata all'impiego culinario, cioè al sistema di cottura. La patata, infatti, deve essere "parata", per poi poter confezionare le "patate carré" oppure le patate a "bastoncini": le prime possiamo cucinarle al forno, le seconde le confezioniamo fritte. Poi, se lo spessore del bastoncino aumenta del doppio, ecco che nasce la "pont-neuf", ma prima di friggerla per poterla servire con lo "Chateaubriand", occorre sbianchirla. Per tutte queste operazioni useremo solo il "trinciante". Proseguendo per questa strada, arriveremo ad ottenere le "patate macedonia" o quella tagliata in "brunoise". Insomma, ci vorrebbe un corso di tre giornate solo per imparare questi tagli. Se poi pensiamo alle "patate tornite", quelle eseguite con il classico "spelucchino curvo", potremmo realizzare le famose "botticella" o "nature", abitualmente impiegate come contorno a pesci o carni bollite. Con i sei lati della tornitura della "patata a botticella", se tagliata per metà nel senso della sua lunghezza, daremo vita alla "patata castello", rigorosamente sbollentata e poi cotta al forno per accompagnare carni in padella. Ma la logica della patata in tondo, oltre a quella "tornita" e "sfaccettata", nasce con l'impiego dello scavino per le famosissime "nociola", cioè quelle che, perfettamente sferiche, saranno cotte prima in acqua e poi saltate nel "burro noisette". Altri tre giorni con quintali di patate per imparare a saperle realizzare con precisione. Esistono attrezzature

manuali o elettriche che prevedono il taglio della patata a fette. Alcune diventate famose perché leggere e croccanti, che si tirano l'una dietro l'altra, rigorosamente fritte. Con la "mandolina", grazie alle sue lame lisce e rigate, potremmo ottenere la famosa "Chips-pie" quella dorata e croccante che, prima d'esser fritta, deve essere ben sbianchita in acqua fredda e poi ben asciugata. La patata, affettata con la mandolina a "lama cappata", se tagliata in maglia graticolare prende il nome di "Goffredo". Affettando la patata in

An ingredient "cut out" for training in the kitchen

The tuber that chefs love most, because it is the starting part to learn one's way around in the kitchen. In fact, it is amazingly versatile not only as an ingredient but for the different techniques to be learned. The French agronomist Antoine Augustin Parmentier was the genius who spread the use of potatoes in the 18th century. Chefs past and present consider the potato as an indispensable, versatile, typical and appetising ingredient and, in fact, they are widely used in numerous recipes, from the starter right through to the dessert.

However, I would like to explain why a potato is the basic ingredient to learn how to become a cook, and why it may be the only component in a basic cooking school. Curious to know why?

The coded cuts are learned with a potato, how to use different types of knives and equipment, and then how to associate the cut potato with the cooking method. In fact, potatoes have to be chopped to prepare "roast potatoes", or cut into "sticks". If the sticks are thicker, then we have "pont-neuf" but before we can fry them and serve them with the "Chateaubriand" they have to be blanched. For all these preparations we just need the "carver". To continue we then have the "diced potatoes" or potatoes cut with the "brunoise". We need a three day course just to learn the different types of cut. If we then consider the "turned potatoes", prepared using the classic "curved vegetable knife", we can make the famous "barrels" or "nature" which have to be blanched first and then roast in the oven and served with pan fried meat. But the logic of round potatoes, besides the "turned" and "multi-sided" ones comes from the scoop to make the famous "balls", which are perfectly round, cooked first in water and then tossed in "noisette butter". Another three days and kilos of potatoes later to learn how to make them perfectly. There are manual and electric appliances for slicing potatoes. Some of these types of potatoes have become famous, because they are light and crisp, and they have to be fried and then one leads to another. Using the "mandolin" with its smooth and grooved blades, we can make the famous "chip-pie", golden and crispy, which is blanched in cold water and dried well before being fried. But potatoes cut with the "serrated blade" mandolin

