



**DOLOMITI
HO.RE.CA.**

**3ª Fiera
per l'ospitalità
e la ristorazione
in montagna**

**2. 3. 4. Ottobre 2023
Longarone, BL**

longaronefiere.it

**DOLOMITI
BELLUNESI**
The Mountains of Venice



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

A DOLOMITI HORECA PRESENTA:

Lunedì 2 ottobre 2023 - Ore 13.30:

Masterclass di “Affilatura a Pietra Tradizionale Giapponese” tenuta dal Maestro Leonardo Donnini in collaborazione con Naniwa Japan ed Ambrogio Sanelli Coltellerie (Area Show Cooking Pad.C)

Il territorio del Giappone ha una superficie simile a quella italiana ma conta oltre 200 vulcani di cui 50 ancora oggi pienamente attivi. Proprio in questo ambiente in costante trasformazione geologica affonda le sue radici la tradizione dell'affilatura a pietra, base della cultura del coltello giapponese e di tutte le leggende ad esso collegate. Il corso è diretto a fornire la competenza tecnica necessaria a provvedere all'affilatura del coltello in autonomia utilizzando le molteplici tipologie di pietre.

Obiettivi del corso

Il partecipante conoscerà i fondamenti del coltello, i materiali, le geometrie e le modalità per esaltarne la performance di taglio. La seconda parte del corso sarà dedicata alla pratica: sotto la guida del docente verranno applicate le nozioni precedentemente proposte con l'obiettivo di fornire al partecipante la sicurezza tecnica per sviluppare in autonomia l'esperienza per provvedere al mantenimento e ricostruzione del filo dei propri strumenti di taglio grazie all'uso delle pietre tradizionali.

Destinatari

Il corso si rivolge a tutti coloro che per lavoro o per passione utilizzano il coltello.

Programma didattico

- da cosa è composta
- pietre naturali e pietre sintetiche
- tipi di abrasivi
- tipi di pietra.

Il coltello e la sua geometria

- le lame
- gli angoli
- l'affilatura

- l'impugnatura
- il bilanciamento.

La pratica dell'affilatura

- breve dimostrazione

Martedì 3 ottobre 2023:

- **Ore 10.30 Masterclass “L’Evoluzione del Taglio” in collaborazione con Ambrogio Sanelli Coltellerie (Area Incontri Pad.A1)**
- **Ore 16.00 Masterclass “L’Evoluzione del Taglio” in collaborazione con Ambrogio Sanelli Coltellerie (Area Incontri Pad.C)**

Secondo l'antropologia il primo attrezzo sviluppato dagli esseri umani per provvedere alle proprie necessità, il coltello è ben di più di quanto banalmente si può pensare. Certamente “taglia” ma quanti si sono mai chiesti perché varia nelle forme, spessori, impugnature, peso e quant'altro? Ancor di più: qual è il ruolo di questo strumento per i professionisti ai nostri giorni e quali dovrebbero essere le sue caratteristiche di modernità ed attualità? Il corso riprende sommariamente le tappe dello sviluppo dello strumento ed arriva a spiegarne le logiche e soprattutto i concreti vantaggi del suo utilizzo.

Obiettivi del corso

Il partecipante conoscerà alcuni brevi cenni storici del coltello, i suoi fondamenti quali i materiali, le geometrie e le modalità per esaltarne la performance di taglio. La seconda parte del corso sarà dedicata alla pratica: verranno prese in esame le diverse forme ed approfonditi i motivi per cui vengono realizzate in modo da trasferire direttamente al partecipante il vantaggio dell'utilizzo di un modello piuttosto che l'altro. L'ultima parte del corso parlerà di H.A.C.C.P., del ruolo del coltello nell'igiene in cucina ed in generale nelle preparazioni alimentari.

Destinatari

Il corso si rivolge a tutti coloro che per lavoro o per passione utilizzano il coltello.

Programma didattico

Il coltello fra passato ed attualità

- cenni storici fra il Gladio ed Excalibur
- come si costruisce un coltello
- nomenclatura del coltello
- materiali e caratteristiche fisiche
- le geometrie principali e la loro importanza
- dalla parte del manico
- la forma della lama – utilizzi più comuni e definizioni tecniche dei modelli
- fra opportunità e patologie, i vantaggi dell'evoluzione del taglio

Il protocollo H.A.C.C.P. e la coltelleria

- perché evitare la contaminazione cross alimento
- la normativa generale fra M.O.C.A. ed H.A.C.C.P.

L'importanza della scelta dello strumento giusto

- dimostrazione pratica
- la vita del coltello, la pulizia ed il mantenimento del filo (cenni)

