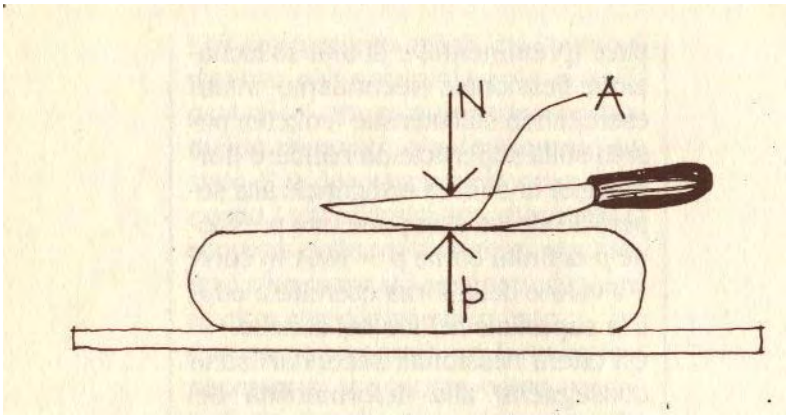
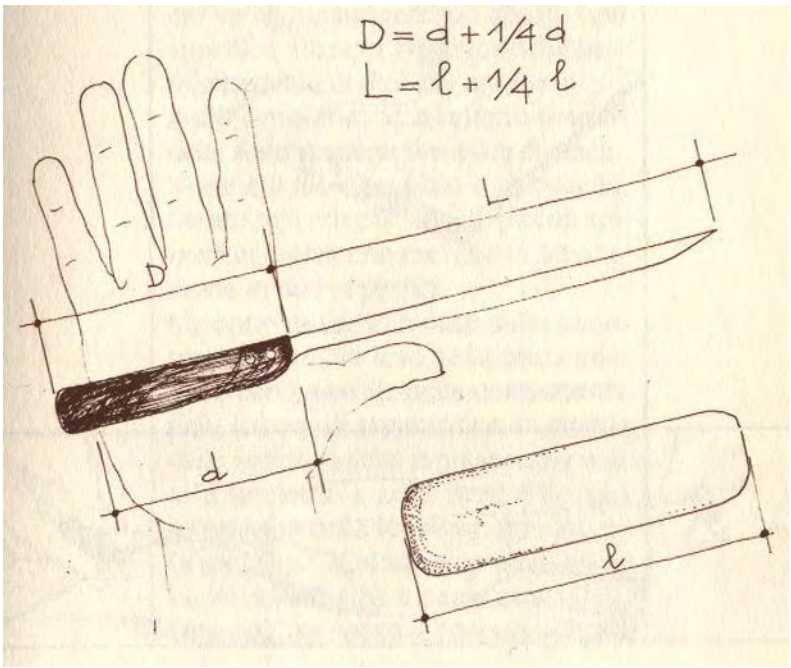
Il taglio dei formaggi
e l'utilizzo della coltelleria corretta

Tratto da edizioni L'Arciere
"De arte resecandi casei" di Marco Parenti

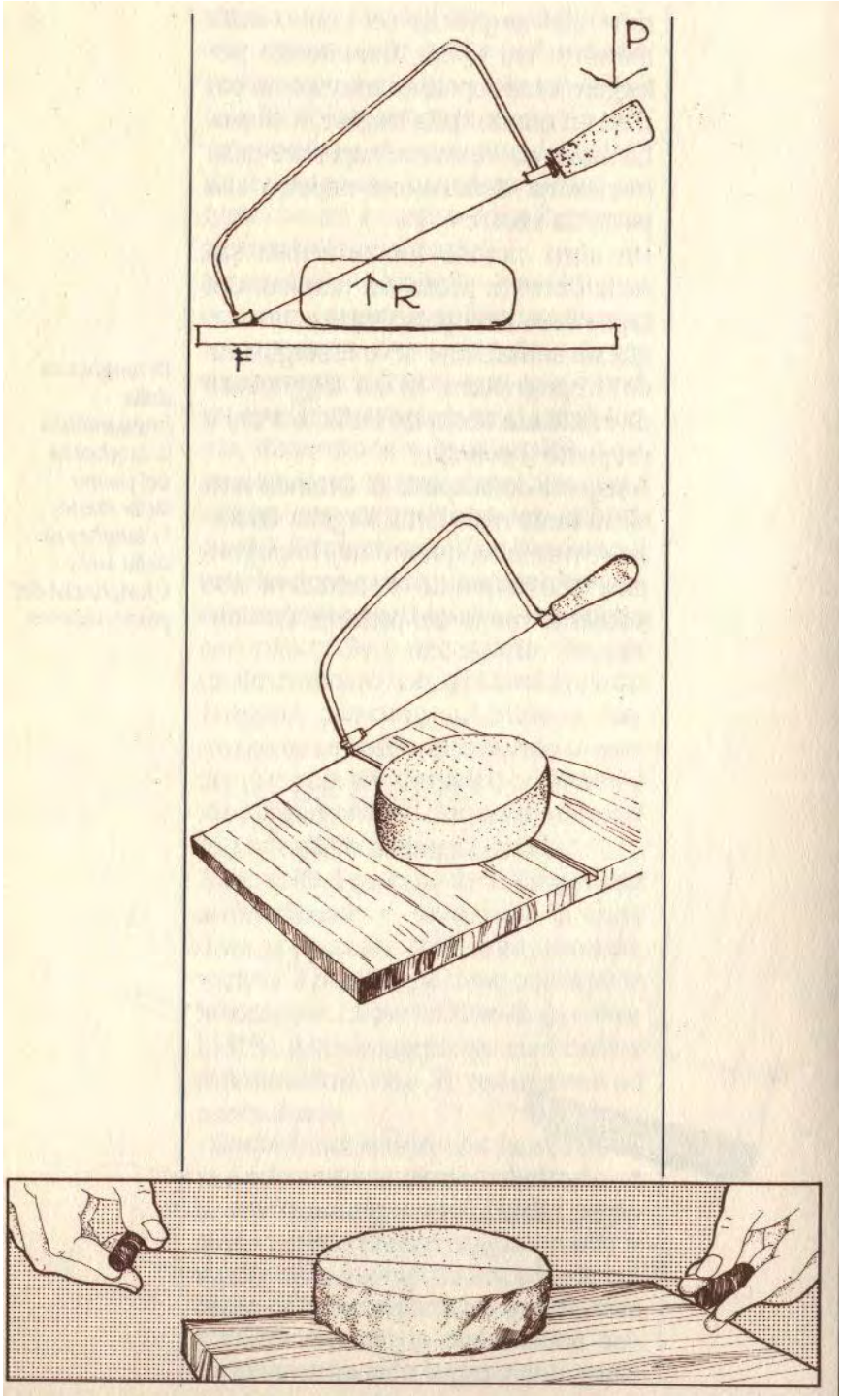
Come impostare un buon taglio



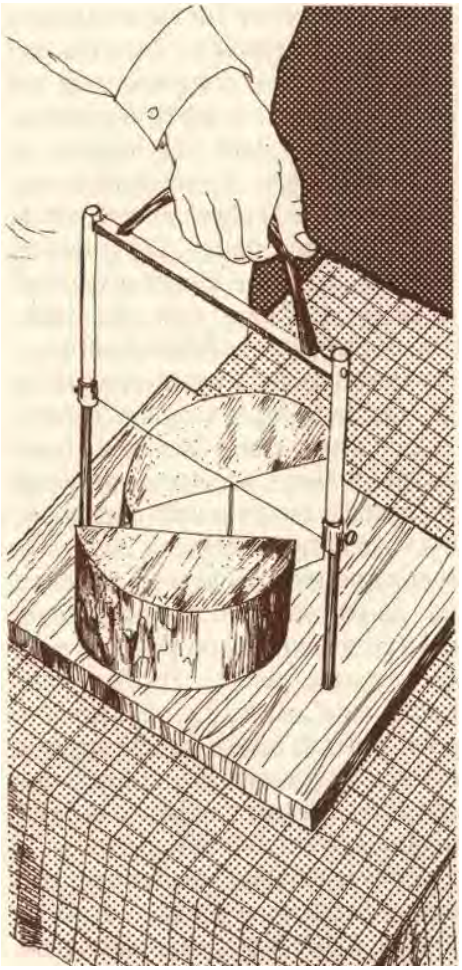
p: pressione
n: forza esercitata
a: superficie del filo del coltello



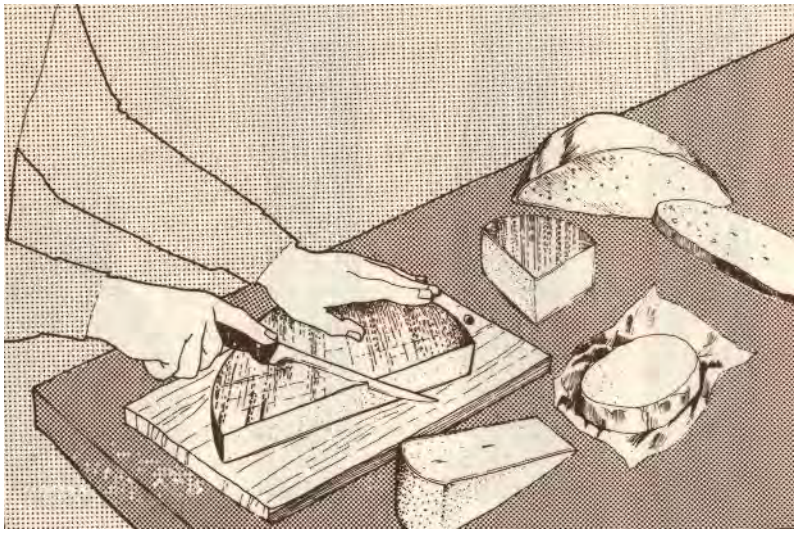
D: lunghezza dell'impugnatura
d: larghezza del palmo della mano
L: lunghezza della lama
l: lunghezza del piano secante



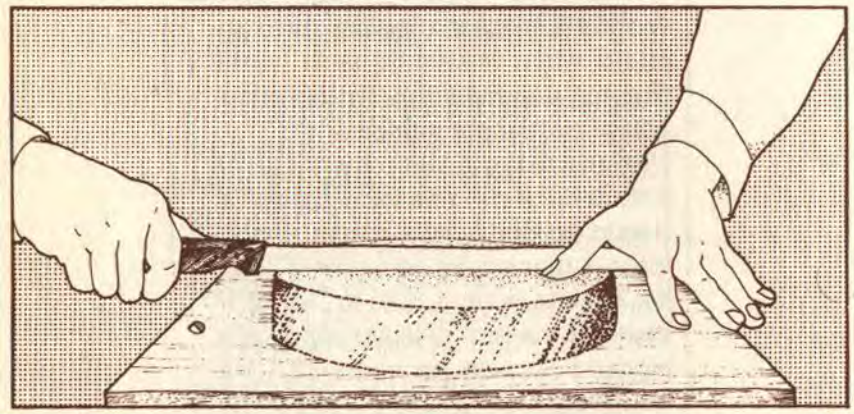
Il taglio con filo d'acciaio o di budello
per i formaggi a pasta molto delicata



Il taglio “a ghigliottina”



Il taglio di un formaggio a pasta morbida



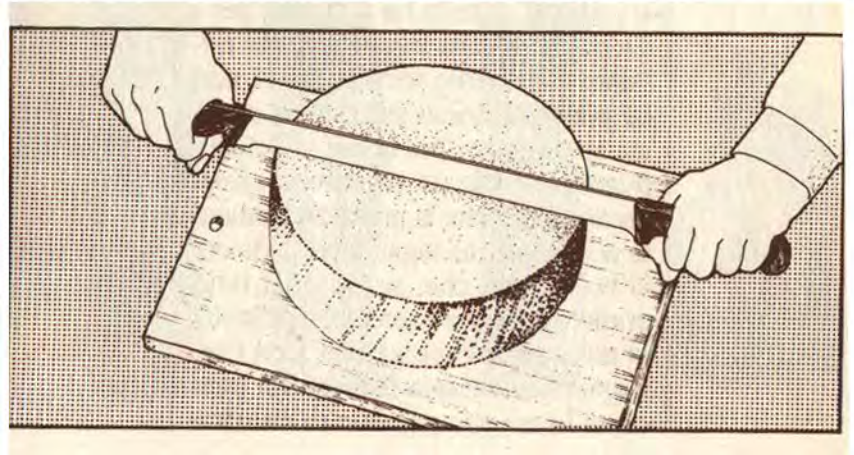
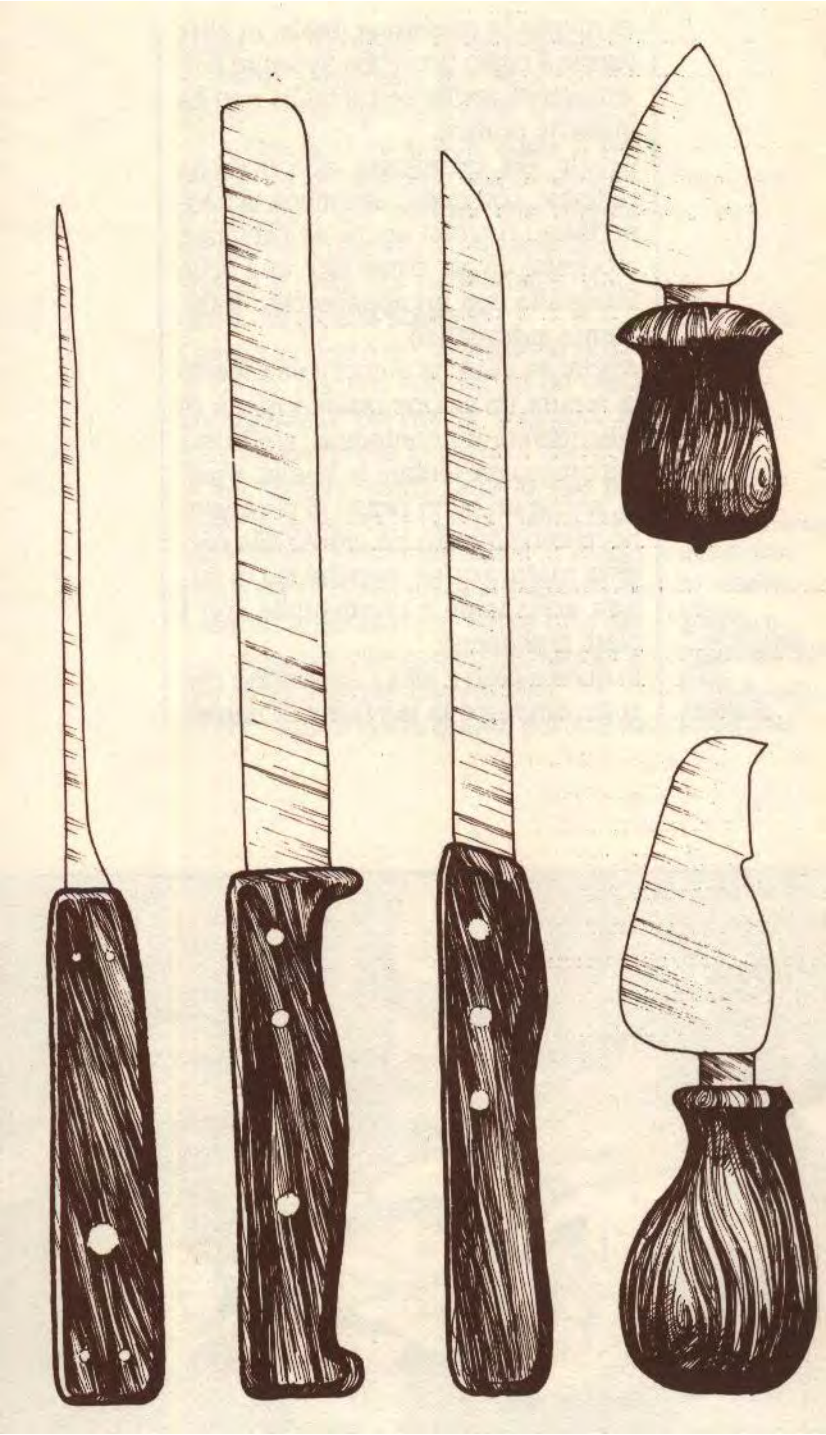


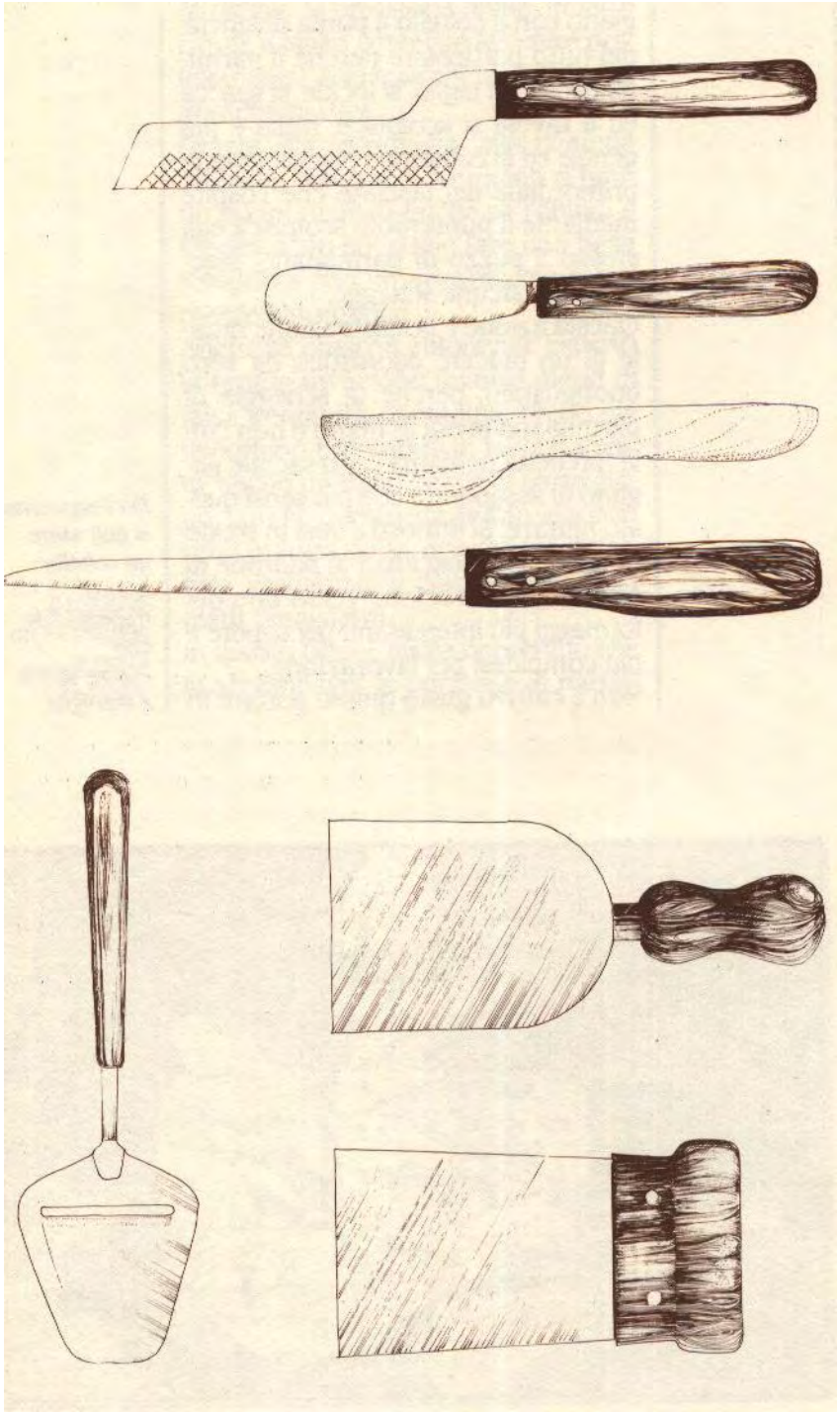
Immagine n. 1: l'indice, appoggiato sulla punta del coltello, facilita l'azione del taglio

Immagine n. 2: con paste compatte conviene appoggiare il palmo della mano all'estremità della lama

Immagine n. 3: la lama a saracinesca si usa con formaggi a pasta compatta e di grandi dimensioni



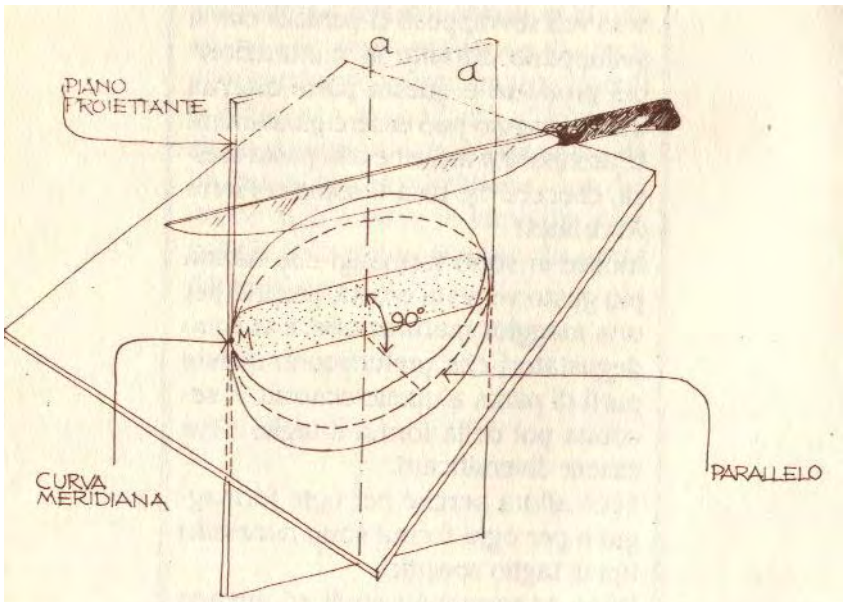
Sulla sinistra coltello per il taglio formaggi
a pasta tenera, molto delicata e fresca;
Al centro coltelli per il taglio di paste semidure e dure;
sulla destra lame a punta di lancia per il Grana Padano



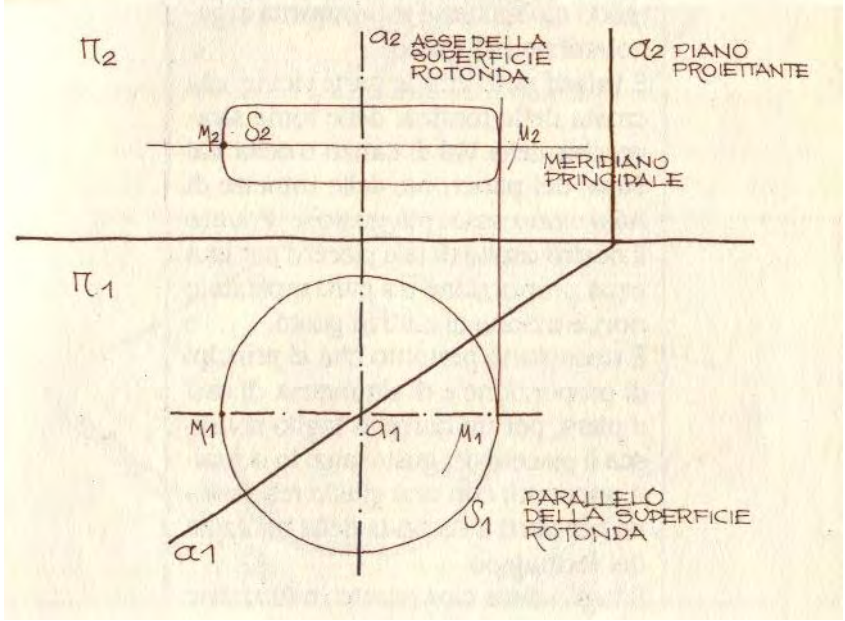
Dall’alto verso il basso: coltello con lama incisa e impugnatura rialzata per il taglio di formaggi a pasta morbida; attrezzi per paste morbide e cremose; coltello per paste semi-morbide.

In basso coltelli a lama larga per emmenthal e, a sinistra, attrezzo con foro per “sfogliare il formaggio.

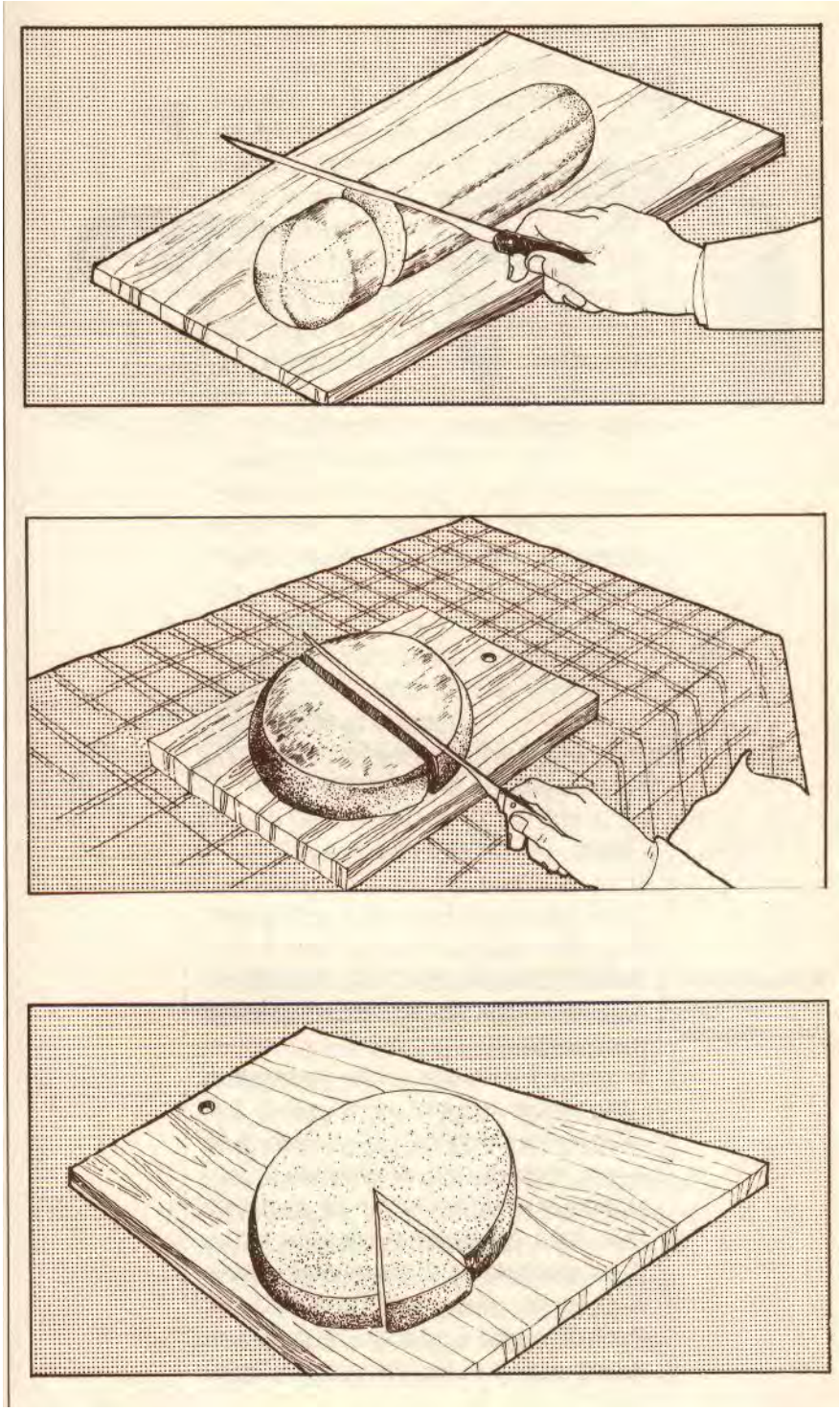
I tagli in funzione della forma dei formaggi



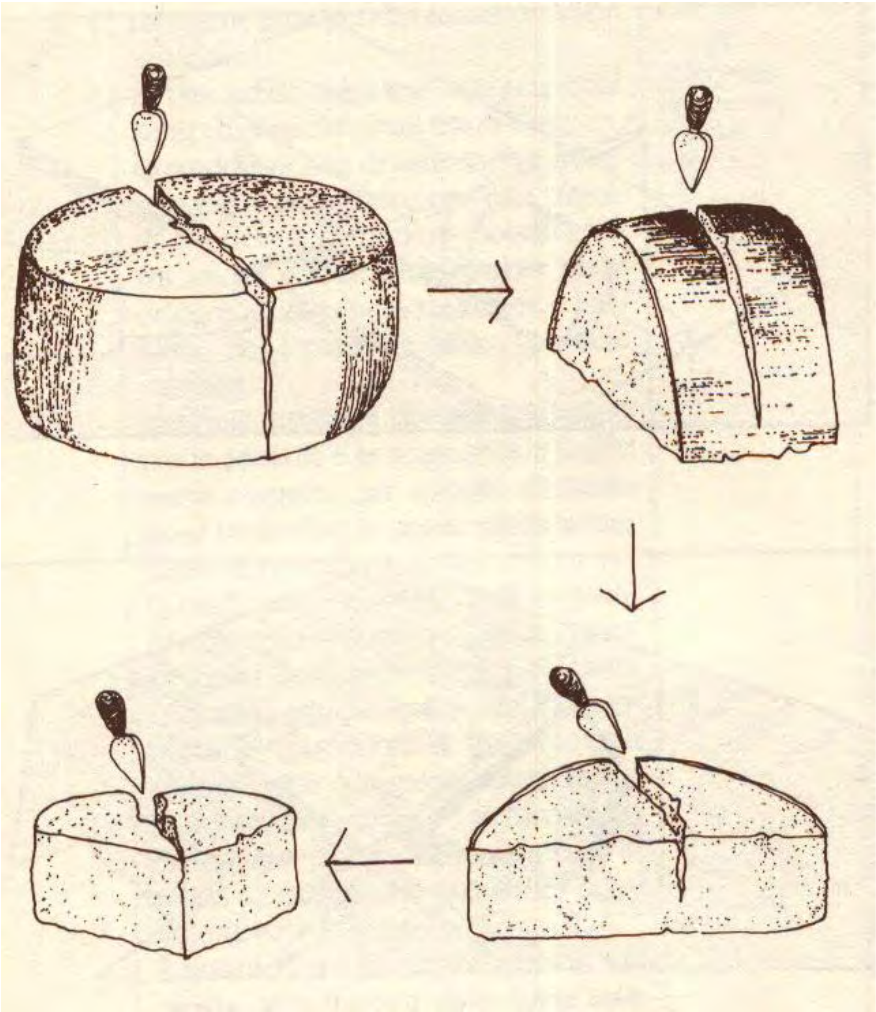
Le forme di formaggio sono in genere configurabili quali solidi generati dalla rotazone di una porzione di curva.



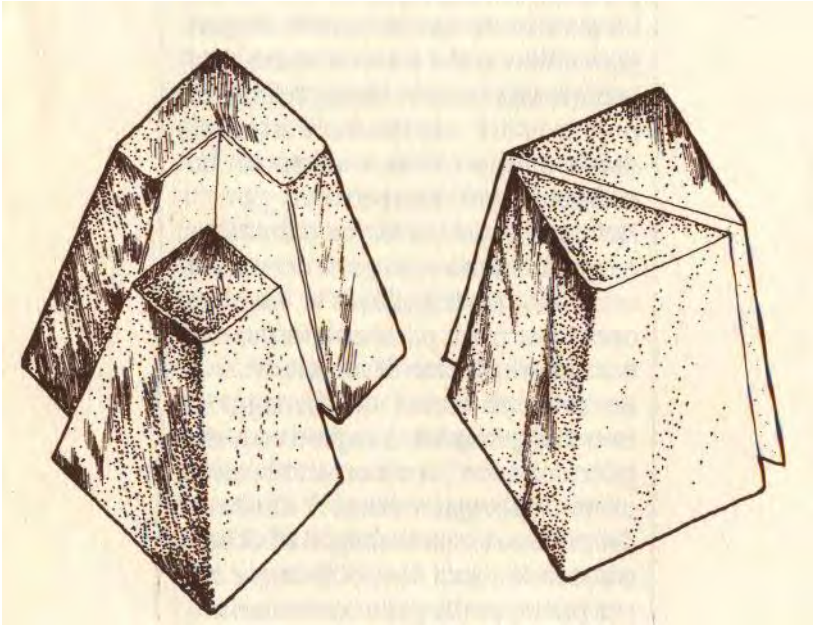
Proiezione ortogonale del taglio secondo un piano proiettante.



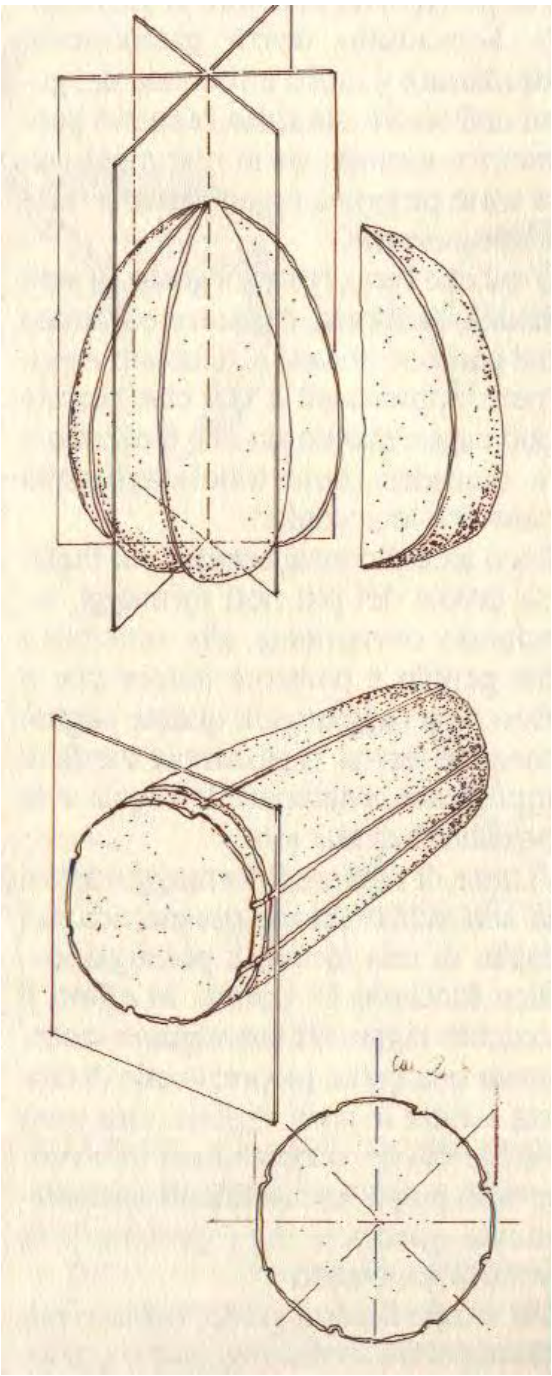
Esempi di taglio di formaggi tipo provole, tomette e tome.



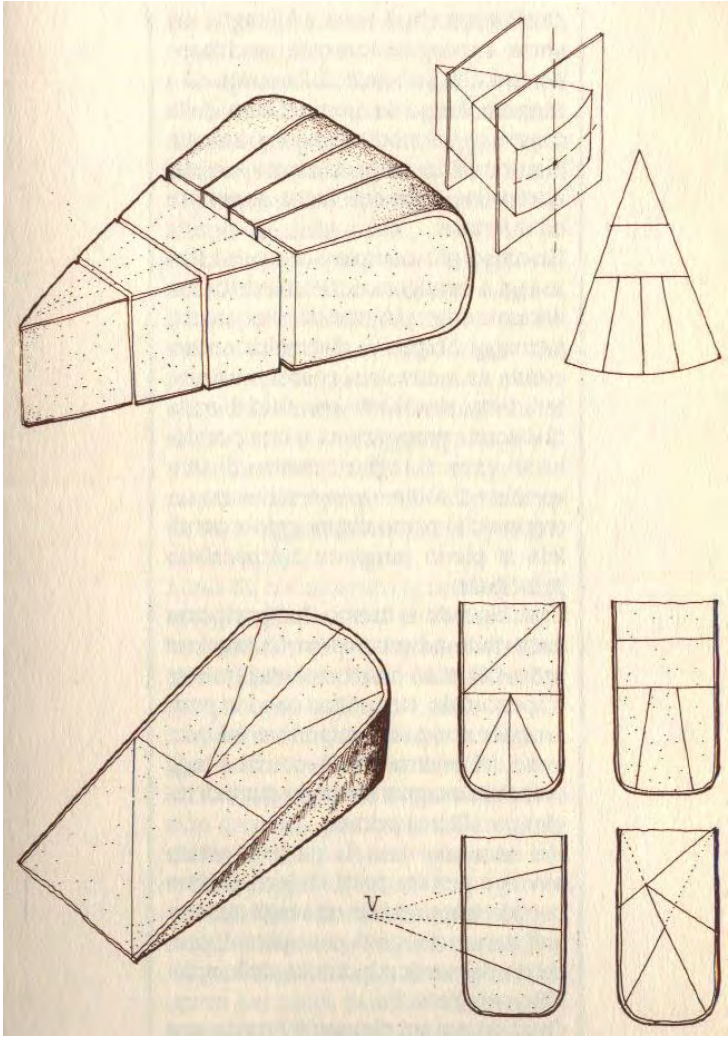
Progressione nel taglio del Grana Padano



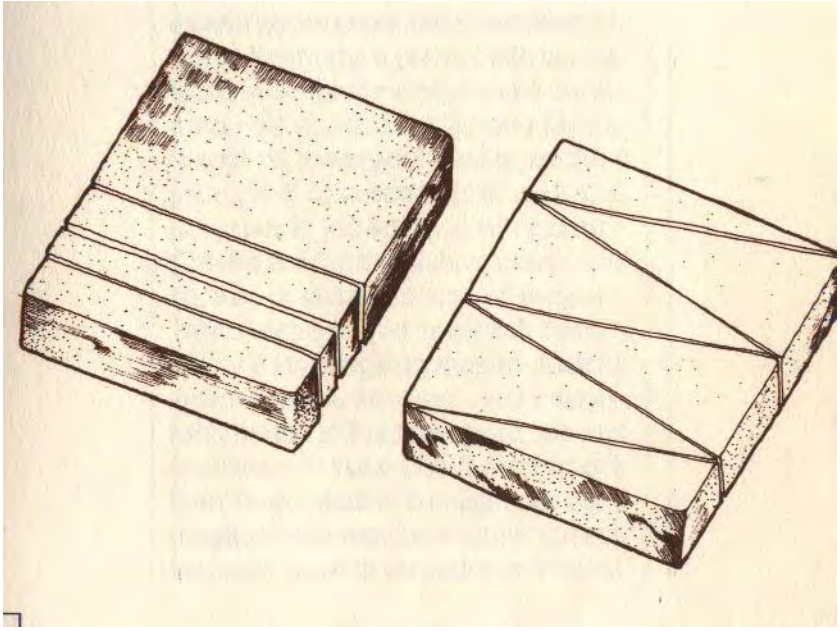
Taglio di formaggi a tronco piramidali tipo i Caprini



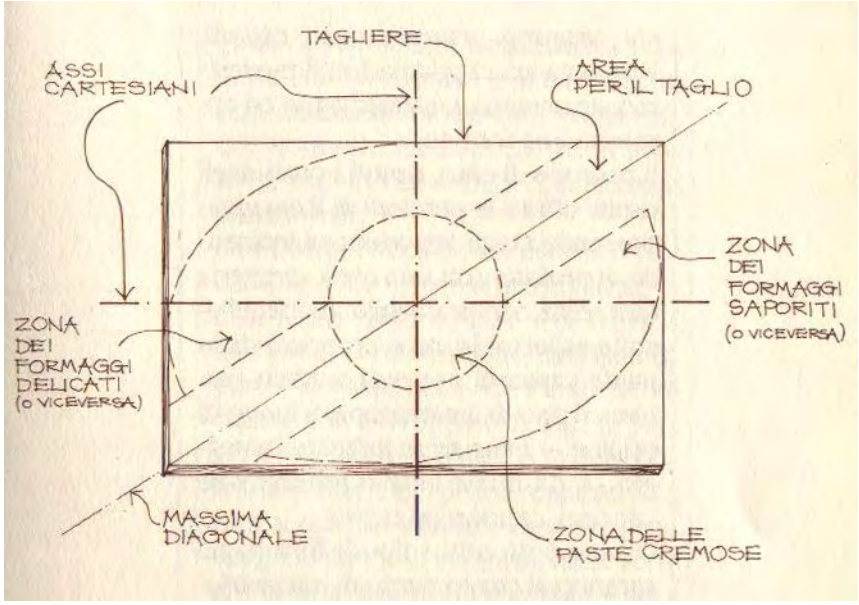
Esempio di tagli di formaggi
tipo provole e provoloni



Il taglio di porzioni di pasta caseraria



Taglio di formaggi tipo taleggi, stracchini e robiole



Esempio di disposizione
delle paste casearie sul tagliere.