



Estremo Oriente all'alberghiero: il taglio e l'affilatura giapponese a pietra in aula

Descrizione

L'evoluzione del taglio e affilatura a pietra tradizionale giapponese: questo il titolo della lezione che si è svolta martedì 8 aprile nella Sala Nica dell'Alberghiero di Ladispoli grazie al coordinamento del Prof. Salvatore Esposito, Docente di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici. Processo delicato che prevede esperienza, competenza e precisione. Richiede una pietra piatta chiamata "cote" e diverse fasi descritte nel corso dell'evento formativo che ha coinvolto le Classi VKA e



VKB. Il processo di affilatura inizia immergendo la pietra in acqua

per diversi minuti. Successivamente, è stato spiegato che la lama del coltello deve essere posizionata e spostata con un movimento circolare esercitando una leggera pressione, fino a raggiungere la nitidezza desiderata. Si ritiene che la storia dell'affilatura dei coltelli giapponesi risalga ai samurai del periodo Edo (1603-1868) con tecniche poi evolute nel corso dei secoli fino ad arrivare alla fase Meiji (1868-1912) quando il governo cominciò a promuovere l'uso delle moderne lame in acciaio, che richiedevano diverse tecniche di affilatura, non escluse le moderne. Tuttavia queste ultime continuano spesso ad essere integrate con quelle tradizionali. Desidero ringraziare il Dott. Gian Andrea Rossi che ci ha regalato oggi una lezione non solo di tecnica ma anche di storia e cultura giapponese. Ha sottolineato il Prof. Salvatore Esposito che come docenti di un Istituto Alberghiero con Indirizzo Enogastronomico conosciamo l'importanza di strumenti di lavoro efficienti ed efficaci nell'uso, ma siamo ben consapevoli anche del valore profondo di ogni gesto che accompagna la pratica e che spesso risale a tradizioni molto antiche. Oggi abbiamo avuto l'occasione di conoscere ed approfondire metodi diversi da quelli occidentali che hanno arricchito il nostro bagaglio culturale. Siamo certi che questa giornata sia riuscita ad emozionare gli studenti che potranno avvalersi di conoscenze diverse e preziose per il loro futuro professionale.