

Scolpire la frutta e i vegetali con la tecnica thai

Le cosiddette sculture vegetali sono sempre più utilizzate nella ristorazione per decorare piatti, buffet e consolle al fine di suscitare stupore e richiamare l'attenzione della clientela sulle doti professionali dello chef di cucina e sulla cura che l'azienda riserva ogni giorno anche ai piccoli particolari.

Vi sono varie tecniche per realizzare queste opere d'arte ma oggi voglio parlarvi di quella praticata in Thailandia, che si sta diffondendo in tutto il mondo. Con il nome Kal Sa Luk in Thailandia si indica l'arte dell'intaglio della frutta e dei vegetali. La pratica di scolpire frutta e vegetali nacque in Cina e non è ben chiaro se proprio da lì si diffuse anche in altri paesi asiatici. È risaputo che in Thailandia l'origine di quest'arte risale al 1364, quando la capitale del regno del Siam era Rattanakosis (antico nome di Bangkok) e a regnare era l'imperatore Sukhothai. Pare che tutto abbia avuto origine durante la celebrazione del rito del Loi Krathong. Il Krathong è un contenitore realizzato tradizionalmente da foglie di banana piegate. Questo viene decorato con bastoncini di incenso, una candela e talvolta una piccola moneta. L'antico rituale prevede che prima di abbandonare il Krathong alla corrente del fiume si esprima un desiderio. La sua ricorrenza è volta ad omaggiare gli spiriti dell'acqua.

Loi (galleggiare) Krathong (contenitore a forma di loto che galleggia sull'acqua) è una ricorrenza che si svolge la sera di luna piena del 12° mese del calendario lunare Thai che corrisponde al mese di novembre. In occasione della celebrazione del 1364, la moglie dell'imperatore, decorò un Krathong con fiori ed un uccello ricavati da intagli di frutta e vegetali. L'idea piacque molto al sovrano che volle diffondere questo tipo di arte decretando che tutte le donne dovessero essere a conoscenza del Kal Sa Luk. Dal 1939 l'arte dell'intaglio è materia di studio nelle scuole thailandesi.

Oggi è una pratica molto diffusa in Thailandia e capita di assistere a dimostrazioni di intaglio persino nelle hall dei grandi alberghi frequentati dalla clientela internazionale. Con appositi coltellini affilati, gli artisti riescono a realizzare figure e composizioni di incredibile bellezza. Sfruttando le diverse gradazioni di colore della buccia, dalla parte più esterna a quella interna e le differenti colorazioni tra la buccia e la polpa delle angurie o dei meloni ad esempio, compongono figure perfette dai colori variopinti.

Molte sono le scuole che in tutto il mondo insegnano questa tecnica ma quella più interessante è sicuramente la Siam Carving Academy creata nel 2005 da Wan e Lerry Hertz.

Anche in Italia si sta diffondendo questo modo di scolpire. Le sculture vengono realizzate con un coltellino a lama appuntita, affilata su un solo lato, molto flessibile e realizzata in acciaio temperato per evitare che la frutta venga ossidata dal contatto con il metallo. Il coltello viene impugnato come se fosse una penna e attraverso in suo ondeggiare si riesce a tagliare minuscoli pezzettini e realizzare lavori di grande precisione.

Molte sono le scuole ed i corsi che si possono frequentare in Italia su questo tipo di intaglio, ma i veri specialisti sono i thailandesi. A chi è interessato ad approfondire e specializzarsi in questo ambito non rimane che andare in Thailandia. Lì può trovare chi è specializzato nella scultura di un singolo frutto o un tipo di ortaggio e chi su particolari composizioni o figure.

Franco Tacconelli