

PASSIONE PER LA FORMA

# L'arte dell'intaglio

*Fiori di rapanello ma anche di zucchine, carote e barbietole*

**C**'è di che restare a bocca aperta. Soprattutto se siete di quelli che in barba a ogni invito al non sprecare quando sbucciano verdura e frutta buttano via metà roba, rischiando anche di tagliarsi. (So di quel che scrivo!) Parliamo dell'arte dell'intaglio avendo visto all'opera Angelo Gorenzsch, docente al Civiform.

**Quando è nata la passione?**

Circa 20 anni fa grazie al cognato trentino che di professione fa il cuoco e che mi ha mostrato alcune semplici decorazioni (fiori intagliati a partire da rapanelli, zucchine, carote).

In seguito ho coltivato la passione da autodidatta e consultando libri specifici.

Poi ho deciso di partecipare a corsi e ho frequentato l'ÉTOILE di Sottomarina di Chioggia. Il corso di secondo livello l'ho fatto con il maestro Costantino Savio.



**È rimasto un hobby, o è riuscito a mettere a frutto queste competenze e abilità?**

Non è solo un hobby ma è una competenza che sono riuscito a mettere a frutto in vari ambiti, prima di tutto nella mia attività di docente presso il CIVIFORM, poi in vari allestimenti di buffet in occasione di diverse manifestazioni: fra le quali ricordo con

particolare orgoglio i gioielli di prosciutto per "Aria di Festa" di qualche anno fa, che hanno avuto anche un seguito televisivo nelle trasmissioni "Unomattina" e "La domenica del villaggio" e il primo posto conseguito alla festa della Zucca in passate edizioni.

**È una materia che viene insegnata a scuola, ci ha detto...**

Sì, viene insegnata nella formazione professionale nell'ambito dei corsi di Sala Bar per le guarnizioni dei cocktail e nei corsi di cucina per le guarnizioni dei piatti e le realizzazioni dei centri tavola o di grandi composizioni per buffet.

**Quanta manualità serve?**

Dipende dal corso: a seconda che si tratti di un corso base o avanzato. Comunque si può iniziare questa attività anche senza particolare esperienza e/o manualità: l'importante è tanta pratica per un costante miglioramento.

F.R.



Ecco i coltellini e gli attrezzi necessari (ognuno ha una funzione) e tre immagini dove potete scoprire come un finocchio e una carota si trasformano in un anthurium!

