

## TALLER DE COCINA

### “Afilado Manual de Cuchillos”

El pasado día 19 de mayo, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, un interesante Taller de afilado de cuchillos dirigido por Enrique Rodríguez Viña, maestro afilador y gran apasionado de este arte.

La actividad fue organizada por la Asociación, dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.



El taller comenzó con una frase que quedaría patente a lo largo de todo el taller...

*“afilado los cuchillos uno mismo se traduce en ahorrar tiempo y dinero”*

Enrique nos ofreció una amplia muestra del material básico necesario para realizar la práctica, explicando dónde y cómo podían conseguirse estas piezas. En España el mercado de las piedras de afilar es muy educido y muy limitado, únicamente disponemos de un fabricante reconocido (“A Pedra Das Meigas” de Eduardo Beltrá).

En el taller pudimos comprobar las distintas variantes disponibles en piedras naturales (destacando las

japonesas, aunque también conocimos la existencia de las americanas, las belgas y las galesas) y artificiales (las de tipo más industrial de óxido de aluminio y carburo de silicio, y las piedras japonesas, donde destacaron especialmente las de las marcas Global, Chosera y Shapton) y sus distintos tipos de grano (dureza).

Apreciamos el servicio que nos prestan las chairas (de acero, piedra natural y cerámica) para realizar el constante mantenimiento de cuchillos difíciles de afilar (como los jamoneros), y el trabajo que puede conseguirse con las muelas y herramientas eléctricas tradicionales, muy deficiente en lo que a calidad de afilado se refiere (eliminan mucho material y destemplan el acero).

En el transcurso del curso todos los que quisieron pudieron realizar una práctica de afilado a mano alzada en la que aprendieron la importancia del ángulo de afilado y el uso de la piedra correcta para cada tipo de cuchillo.



En el taller participaron 30 personas, completando el aforo disponible de la actividad.

Nuestro agradecimiento a la ESHT por la cesión del espacio y a todos los asistentes por su interés y dedicación.

AAAHOSTUR