



Sfilettatore e Filo Elastico

Emanuele Velardita

Le esche da pescheria, uniche compagne dello scer degli anni ottanta, ormai hanno perso molto del loro fascino, surclassate dai tanti anellidi, probabilmente più catturanti ma sicuramente meno selettivi.

Eppure avrebbero ancora molto da dire.

Basterebbe ritornare a crederci come una volta, per abbassare di molto i costi ed entrare in un mondo fatto sicuramente di attese lunghe e tanti cappotti, ma anche grandissime soddisfazioni.

Il solito discorso del bicchiere mezzo pieno e mezzo vuoto, insomma.

Certo, innescarli non è semplice.

Non siamo di fronte alla classica sarda o al cappellotto (piccolo calamaro) di misura idonea all'innescare, previo qualche piccolo intervento.

Sugarelli, sgombri, cefali, totani e calamari (giusto per citarne alcuni), devono esser lavorati ad hoc e la preparazione, prevede tutta una serie di attrezzi specifici che, se ben utilizzati, ci permettono di far rendere al massimo la nostra insidia.

Sfilettatore.

Sovrano indiscusso del piatto porta esche dei primi anni ottanta, oggi viene spesso sostituito da una triste lama da cutter.

Nulla di più sbagliato, poiché lo sfilettatore – attrezzo nato per la cucina e portato con successo sulla spiaggia – permette di operare in maniera selettiva, veloce e netta, ogni tipo di taglio.

Un corredo minimo, ne prevede almeno un paio, di misure differenti.

Il principale, caratterizzato da una lama lunga, sottile, molto elastica e affilata come un bisturi, da usare per aprire la polpa dei grossi tranci in maniera netta e precisa, senza romperla né strapparla.

Il secondo, dalla lama più corta e rigida, ma ugualmente tagliente, da adoperare per i tagli meno impegnativi, come la selezione del trancio oppure per nettare e sezionare rapidamente le carni callose di totani, seppie e calamari.

Per dare il massimo, entrambi necessitano di una continua cura del filo, che deve esser sempre mantenuto pulito e affilatissimo.

Niente di difficile, comunque.

Basteranno un paio di passate di pietra ollare giustamente umettata, - o in alternativa un affilacoltelli – ogni due o tre utilizzi, per aver una lama sempre in perfetto ordine e funzionale.

Tagliere

Lo spazio della servidora, non è sufficiente per sezionare un pesce esca di proporzioni interessanti.

Serve, quindi un piano grande, da muovere rapidamente e girare, per posizionare l'esca nel miglior modo per il taglio.

Certo, possiamo arrangiarci come possiamo, ma certamente un tagliere di medie dimensioni risolve il problema egregiamente. Trovarlo non è difficile, lo si può acquistare a poco prezzo nei negozi di casalinghi, oppure costruirselo con un rettangolo di multistrato molto duro e resistente.

A mio avviso, dovendolo acquistare, è preferibile prenderne uno in plastica dura piuttosto che in legno.

Infatti, non si rovina facilmente, si pulisce con molta semplicità e, soprattutto, non trattiene gli odori che, visto la materia trattata, in alcuni casi possono rivelarsi veramente nauseabondi.

Filo elastico

Finite le operazioni preliminari, dobbiamo confezionare l'innescare e non potremmo far nulla se in aiuto non venisse il filo di lycra.

Facilmente acquistabile nei negozi specializzati o nelle mercerie fornite, andrà scelto tra quelli più sottili e meno duri, così da poterlo tirare bene per rassodare correttamente l'insidia, evitando, allo stesso tempo di tagliarla durante l'avvolgimento.

A mio avviso, il massimo sarebbe trovarne almeno un paio di tipi, di cui uno morbido e sottilissimo e l'altro più duro e resistente, da utilizzare a seconda del tipo di innescare; ma, va da sé che, anche un tipo di buona qualità risolverà degnamente ogni problema.



Sfielttatore e Filo Elastico

Emanuele Velardita

Emanuele Velardita

Questo articolo consta di 562 parole e 5 foto

Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario

Sfieltatore e Filo Elastico

Emanuele Velardita



Sfieltatore e Filo Elastico

Emanuele Velardita





Sfieltatore e Filo Elastico

Emanuele Velardita

