

*i praticissimi*

# Scolpire frutta e verdura



**GIUNTI DEMETRA**

Licenza edg/560-768368-8350fc1 rilasciata il 21 gennaio 2018  
a Francesco Artosi



*i praticissimi*

# Scolpire frutta e verdura



**GIUNTI** DEMETRA

Tutti i testi e le realizzazioni di questo volume sono di Gina Cristianini Di Fidio e Wilma Strabello Bellini ad eccezione dei testi alle pag. 26, 28-29, 43, 45-51, 53, 76-77, 81-83, 88, 90-91, 96-99, 109-120, 122 e 125 che sono tratti da *Scolpire frutta e verdura*, Giunti 2004.

*Impaginazione:*

babe - Francesco Beringi, Firenze

*Referenze fotografiche:*

Archivio Giunti; Archivio Giunti /foto Arc-en-Ciel, Verona.

*L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.*

[www.giunti.it](http://www.giunti.it)

© 2006 Giunti Editore S.p.A.

Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia

Via Dante 4 - 20121 Milano - Italia

ISBN 9788844040529

---

Edizione digitale realizzata da Simplicissimus Book Farm srl

---

Prima edizione digitale 2010

La scultura di frutta e verdura è una tecnica facile da apprendere, bastano pochi strumenti e un po' di pazienza.

Seguite attentamente le tecniche illustrate passo passo e riuscirete a realizzare magnifici bouquet, stupefacenti presentazioni per piatti e buffet, addobbi veramente originali.

Le decorazioni per la vostra tavola devono tuttavia essere discrete, eseguite con cura e sempre in armonia con i colori dominanti dei piatti presentati. Evitate sempre di esagerare con decorazioni troppo elaborate, preferite motivi semplici e armoniosi che conferiscano un'aria di festa alla vostra tavola. Non pretendete d'imitare le decorazioni viste al ristorante o peggio ancora quelle modello crociera: la dimensione casalinga predilige ben altre proporzioni.

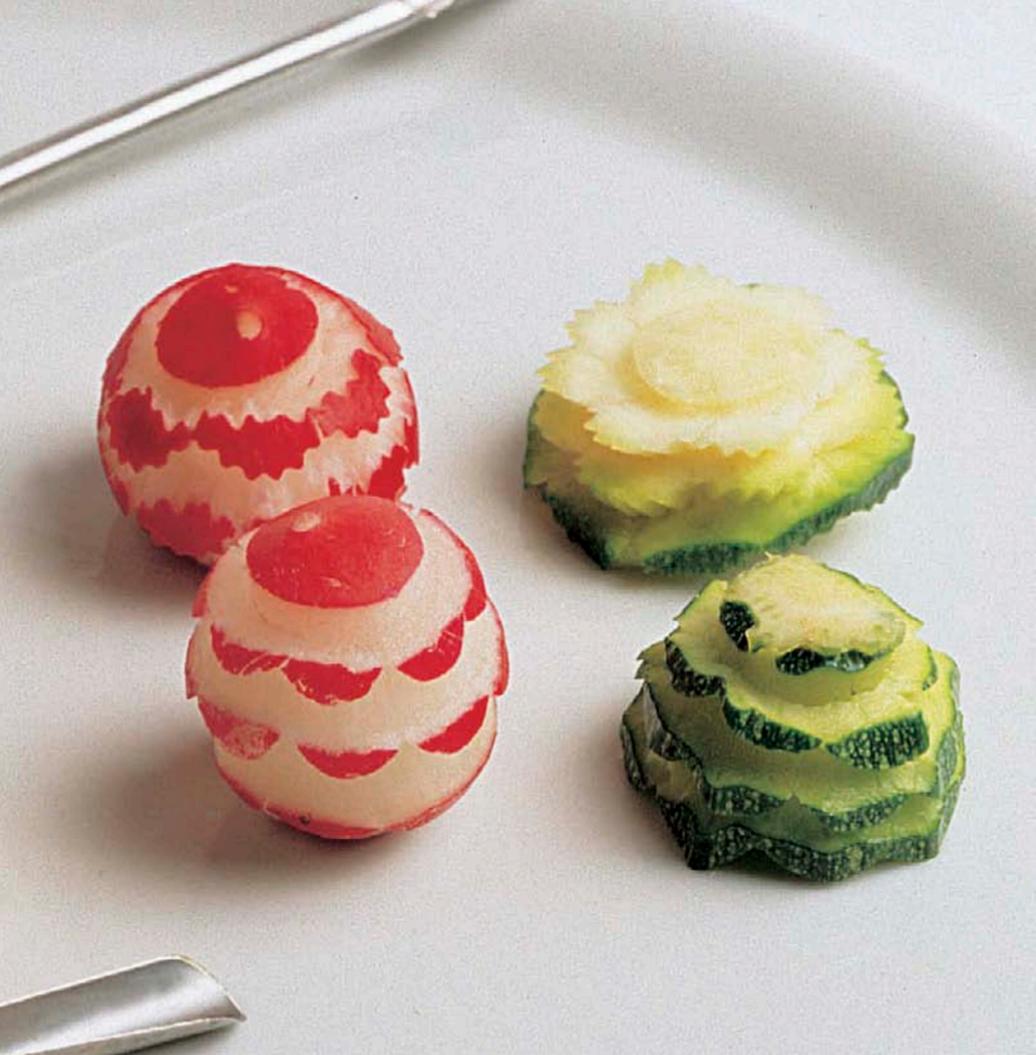
Avvicinarsi alla scultura vegetale significa accostarsi a un'attività che richiede tempi di lavorazione abbastanza lunghi: Abbiate quindi cura di creare attorno a voi innanzi tutto un ambiente rilassato dove poter lavorare in un'atmosfera tranquilla, lontano dai ritmi serrati di attività frenetiche.

Nel corso del libro troverete alcuni consigli per la preparazione e la scelta della frutta e della verdura. Alcuni di questi consigli, tuttavia, è bene che li impariate da subito.

Acquistate frutta e verdura possibilmente di stagione, perché costa meno, è più fresca e quindi più facile da scolpire. Inoltre il capolavoro realizzato si conserverà più a lungo. Scegliete quindi frutti e ortaggi ben sodi e con bucce senza macchie e imperfezioni. E lavorate con pazienza, sapendo che mai come in questo caso, sbagliando si impara!







**attrezzi  
e strumenti**

# ATTREZZI E STRUMENTI



**1** Prima di iniziare a scolpire frutta e verdura assicuratevi di avere a portata di mano pochi ma essenziali strumenti:

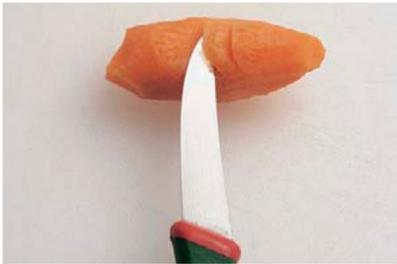
- Tagliere
- Pellicola da cucina
- Vaporizzatore
- Spelucchino
- Vaschetta per il ghiaccio
- Assortimento di scavini
- Stampini
- Limone
- Spiedini di legno
- Ciotole di varie dimensioni, dove

conservare le sculture immerse in acqua e ghiaccio.

**2** Gli scavini possono avere dimensioni e forme diverse: scapettati o lisci, sagomati a V oppure a U. Ricordate sempre che la misura dello scavino deve essere proporzionata alla grandezza del vegetale da intagliare e alle dimensioni dell'intaglio che si vuole ottenere.

**3** Questi fiori realizzati con vegetali diversi hanno tutti lo stesso tipo di intaglio eseguito con scavino liscio a U e con scavino scapettato. Notate la differente resa dei due scavini.





**1** Alcuni utensili d'uso in cucina servono anche per l'intaglio:

- cucchiaino da pompelmo: ha una parte seghettata e si usa per scavare agrumi e verdure;
- rigalimoni: serve per ricavare striscioline di buccia dagli agrumi o rigare carote e zucchine;
- scavino a scodellina (tipo quelli da gelato): serve a ricavare le palline di melone e anguria;
- pelapatate;
- levatorsoli;
- forbici normali e con lama a zig-zag.

**2** Coltelli e spelucchini. Lo spelucchino si differenzia dal coltello perché ha la lama leggermente arcuata,

è di dimensioni ridotte per risultare maneggevole ma allo stesso tempo è robusto e molto affilato; è uno degli attrezzi più usati per scolpire frutta e verdura: che non può mancare nel corredo di utensili, anzi è bene averne diversi, di tante forme e dimensioni.

**3** Lo spelucchino è lo strumento più importante per la scultura dei vegetali: gli artisti più capaci lo utilizzano come unico attrezzo nell'intaglio; consente di fare incisioni profonde, eliminare parti, scolpire e modellare.

**4** Gli stampini per biscotti servono per realizzare fiori e altre forme con celerità e precisione.

Licenza edgt-560-768368-8350fe1, rilasciata il 21 gennaio 2018  
a Francesco Artosi



**1** Questo piccolo attrezzo consente di realizzare dei sottili nastri di verdure (carota, zuccina, daikon).

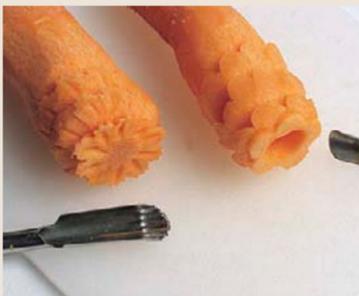
**2** Arrotolate il nastro su se stesso e fermatelo alla base con uno stuzzicadenti: avrete realizzato in brevissimo tempo un fiore vaporoso adatto a completare qualsiasi piatto.



### L'USO DEGLI SCAVINI

Gli scavini devono essere impugnati saldamente con la mano destra (sinistra se siete mancini) e l'incisione deve avere un movimento deciso e accurato, che va dal basso verso l'alto o dall'interno verso l'esterno del vegetale da scolpire.

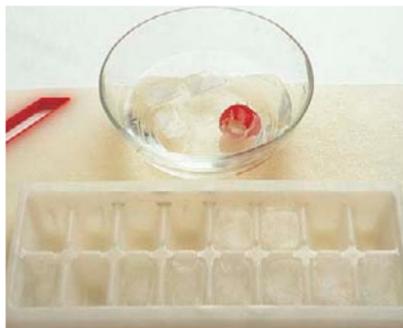
In commercio e nei negozi specializzati si trovano delle confezioni anche molto costose, in assortimenti diversi; con la pratica vi accorgete in realtà che gli scavini veramente necessari non sono più di tre o quattro, oltre al fondamentale spelucchino.



I nostri piccoli capolavori di scultura vegetale possono durare anche per alcuni giorni, se conservati nel modo giusto: seguite i nostri consigli, e ci riuscirete.



- Se le fasi di lavorazione del vegetale richiedono tanto tempo, spruzzatelo frequentemente con un vaporizzatore nel quale avrete inserito acqua fredda con l'aggiunta di qualche goccia di limone.
- Mettete le verdure in acqua e ghiaccio appena terminata la lavorazione.
- Riponete la ciotola in frigorifero.
- Nell'eseguire la composizione o la decorazione di un piatto, assicuratevi che le verdure scolpite nel frattempo non siano annerite; in questo caso, grattate via la parte con lo spicciolino e strofinate del limone.
- Se desiderate conservare le sculture per più giorni, cambiate l'acqua giornalmente e riponete sempre la ciotola in frigorifero.



- Coprite le sculture grosse (zucche, angurie, meloni) con pellicola da cucina, e riponetele in frigorifero.
- Le verdure molli, tipo il pomodoro, e la frutta sono difficili da conservare; perciò devono essere scolpiti solo all'ultimo momento.
- La frutta si può invece conservare per qualche giorno, se viene scolpita ancora verde.

## COLORARE

La colorazione si ottiene immergendo i fiori in una soluzione di acqua e coloranti vegetali (rape rosse, zafferano, ortica) oppure coloranti alimentari. Aggiungete all'acqua fredda il componente prescelto in quantità tale da raggiungere la gradazione di colore desiderata.

Con questo sistema potete realizzare composizioni dai colori impossibili in natura, ma raffinatissimi dal punto di vista estetico e abbinati ai colori dell'apparecchiatura.

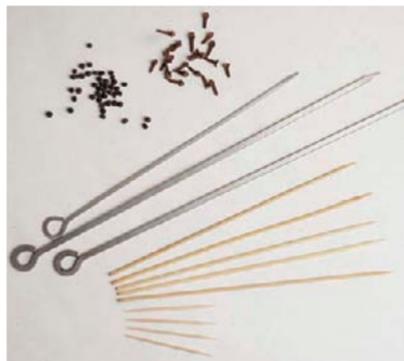


*Fiori di verdure colorati con due soluzioni a base di rape rosse e zafferano.*



*Il fiore di patata e le cipolle hanno assunto un'intensa colorazione gialla e rosa.*

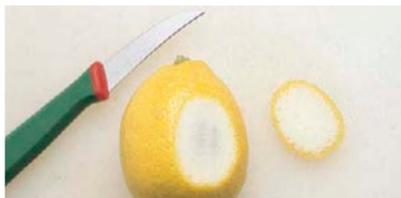
Altri elementi che possono servire per la realizzazione delle sculture vegetali sono spiedini, stuzzicadenti, spezie e bacche, ma anche maionese e olio. Questi ultimi in particolare possono servire come collante per assemblare piccole parti rotte come anche il centro di un fiore.



**1 2** Stuzzicadenti e spiedini di legno e di acciaio servono per ingambrare fiori e tenere insieme le parti di una scultura.



**3** Chiodi di garofano e grani di pepe servono per realizzare gli occhi di un animalino, il centro o altri particolari di un fiore.



**4** Appiattite sempre la base di limoni, arance e ravanelli per dare maggiore stabilità alla scultura.



**5** Appiattendo la base di un fiore scolpito potrete utilizzarlo come segnaposto.



**1** Per una composizione o un centrotavola importanti servono recipienti capienti e verdure che facciano da base: indivia, scarola, carciofo, verza, qualsiasi frutta o verdura su cui poter infilare spiedini e steli. L'oasis (spugna da fiorai) imbevuta d'acqua è un ottimo supporto per sistemare i vegetali e mantenerli freschi per giorni.

**2** Questo centrotavola, equilibrato nelle proporzioni e armonioso nell'accostamento dei colori, è realizzato con tre cespi di radicchio di Treviso e diversi fiori di daikon colorati in rosa con una soluzione di acqua e rape rosse. Il recipiente è una vaschetta in vetro al cui interno sono state



sistemate grandi foglie di aspidistra per creare un contrasto con il colore del radicchio e dei fiori.

**4** Delle vecchie cornici consentiranno di valorizzare le composizioni da sistemare, in modo scenografico, nell'ingresso o nella stanza da pranzo, per creare un'atmosfera di festa.

**5** Fogli di polistirolo servono per realizzare la base dei quadri, e forme di polistirolo possono essere rivestite con frutta e verdura a volontà.

**6** Non dimenticate ciotole, vaschette e vasi di terracotta per contenere trionfi di frutta e verdura.



Nel libro troverete una serie di composizioni, dalle più semplici alle più complesse. Come primo esempio abbiamo scelto questo semplice assemblaggio.

**1** Tagliate il gambo del carciofo e appiattite la base, aprite le bratte e inseritelo all'interno del vaso allargandolo il più possibile.

**2** Inserite le foglie di cipollotto all'interno delle bratte.

**3** Assemblate i fiori di carciofo sugli spiedini di legno e infilatelvi tra le bratte del carciofo.







**scolpire  
la verdura**

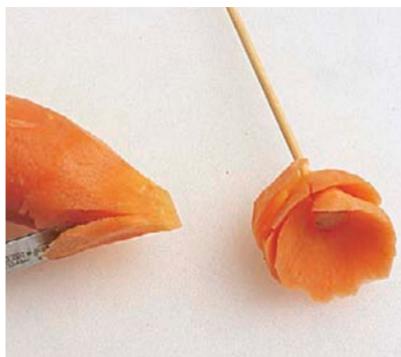
# FIORELLINI DI CAROTE

I **fiori di carota** sono tra i più semplici e rapidi da realizzare per decorare un piatto o un centrotavola.



**1** Tagliate la punta della carota formando tre petali arrotondati. Per aiutarvi nel taglio, le prime volte potete segnare con un pennarello il profilo del fiore.

**2** Scavate l'interno del fiore e modellatelo accuratamente con uno scavino a U.



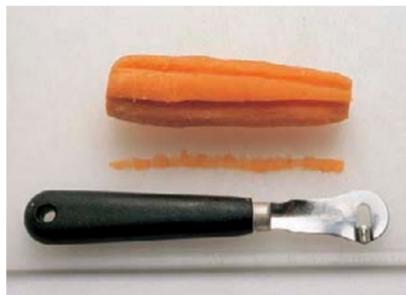
**3** Formate quindi il bottone dei fiori con bacche di ginepro e montateli su uno spiedino, fermando sul retro il fiore con un pezzetto di carota.





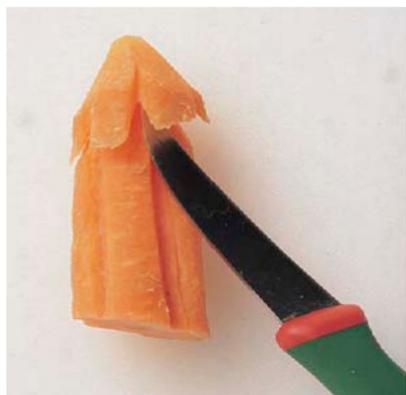
*Con la medesima tecnica si può realizzare un fiore a quattro o più petali. Nelle pagine che seguono troverete le istruzioni per le diverse tecniche utilizzate in questa composizione, con fiori e foglie di carota, foglie di zuccina e ciuffi di prezzemolo.*

# MARGHERITE



**1** Per le **margherite**: con il rigalimoni praticate delle incisioni parallele su tutta la lunghezza della carota.

**2** Modellate a punta una delle estremità della carota; poi tagliate con lo



spelucchino una spirale, fine e continua: vedrete il fiore formarsi naturalmente.

**3** Realizzate il bottone del fiore utilizzando dei cerchietti di carota e fissate-

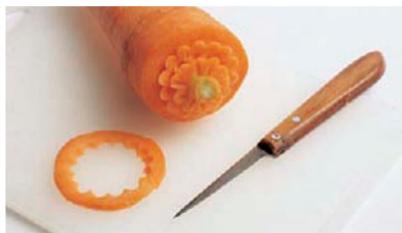
li al centro del fiore utilizzando la punta di uno stuzzicadenti.

*Ancora un esempio della quantità di fiori che si possono scolpire utilizzando le carote.*



## DALIA PON PON

La **dalia** è un fiore più impegnativo di altri: richiede precisione e attenzione, ma l'acquisizione di questa tecnica fondamentale vi permetterà poi di lanciarsi in sculture più complesse. Il principio di questa lavorazione si basa sul togliere a ogni giro una porzione di vegetale per dare profondità alla scultura.



**1** Utilizzando uno scavino a U scavate un bottone centrale di circa mezzo centimetro di diametro.

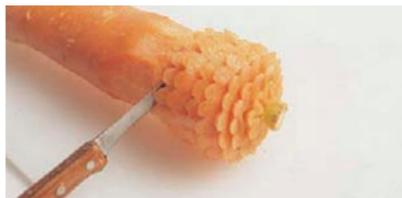
**2** Con lo spelucchino asportate quindi 2-3 mm di vegetale, tutt'intorno al bottone centrale.

**3** Con lo scavino a U intagliate i petali, tenendovi a una distanza di 4-5 mm dal bottone centrale.

Il taglio deve essere diagonale, senza tuttavia arrivare fino al centro; fate un primo giro di 8 incisioni a distanza regolare.

**4** Asportate tutto intorno una porzione di carota; con la stessa tecnica realizzate altri giri di petali, aumentando via via il numero delle incisioni e la distanza dal bottone centrale.

**5** Quando il fiore tende a chiudersi, staccatelo con un taglio netto.





# ROSE

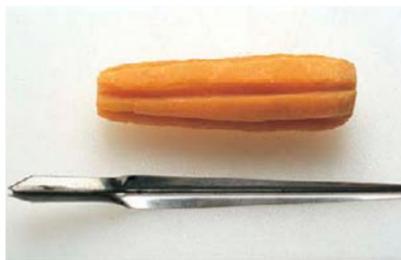
**1** Per realizzare le **rose**, praticate delle incisioni profonde lungo tutta la lunghezza della carota, utilizzando uno scavino a V o il rigalimoni.

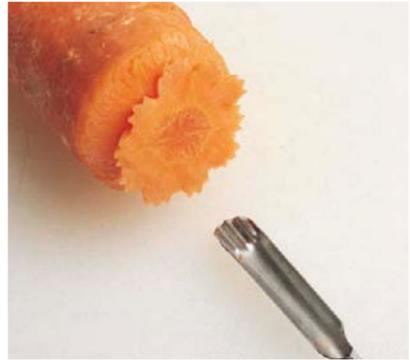
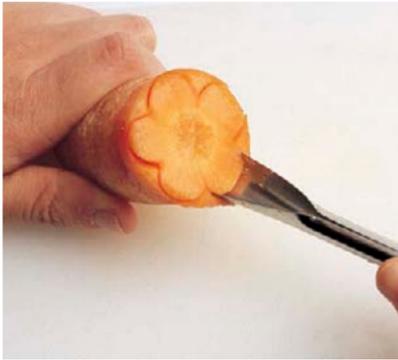
**2** Tagliate delle rondelle di carota a distanza regolare.

**3** Tagliate un pezzo di carota lungo circa 6-7 cm e arrotondate per bene le estremità. Aiutatevi segnando la forma del taglio con un pennarello e tagliando all'interno del segno.

**4** Praticate delle scanellature sulle due estremità e con lo spelucchino scavate la carota dall'interno, praticando un taglio a U.

**5** Incidete delle venature sui petali, realizzate un bottone centrale con un altro pezzo di carota e montate il fiore su quattro foglie incrociate.





**1** Realizzate questa rosa con la stessa tecnica descritta a pag 20 per la dalia pon pon e servendovi di uno scavino scanellato.

Con questo tipo di scavino si realizzano fiori con petali frastagliati, molto realistici. La cosa importante è ricordarsi di utilizzare sempre scavini proporzionati alla grandezza del vegetale che si sta intagliando.



**3** Dopo che avrete realizzato il fiore, preparate la base: ricavate delle falde sottili di carota e praticate quindi dei tagli paralleli per il verso della lunghezza, fino a 1 cm dal centro.

**4** Componete 4 falde con questo sistema, per creare una base su cui appoggiare il fiore; fermate il tutto con uno spiedino di legno.

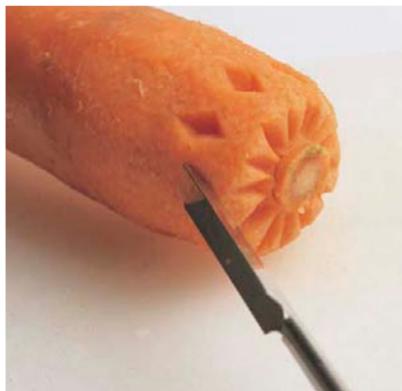
Su questo tipo di base potete inserire anche un fiore di ravanello o di zuccina, oppure un'oliva.



## FIORE A DIAMANTE



**1** Anche il **fiore a diamante** richiede una certa abilità nell'esecuzione e soprattutto pazienza e attenzione. Scavate prima di tutto un bottone centrale come descritto per la Dalia pon pon a pagina 20. Quindi con lo scavino a V incidete a distanza regolare una corona di 12-13 solchi intorno al bottone centrale.



**2** Proseguite intagliando dei motivi a forma di diamante: con una prima incisione con lo scavino a V ottenete un triangolo; immediatamente sotto praticate una seconda incisione a rovescio. Otterrete un incavo a rombo.

**3** Continuate l'intaglio alternando i rombi su tutta la superficie.



### IL CONSIGLIO

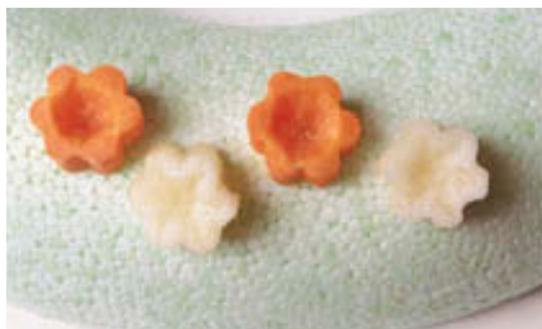
Se opportunamente trattati, rape, carote, peperoncini, zucchine o ananas potranno durare a lungo: sarà sufficiente immergerli in acqua fredda per almeno 15 minuti e riporli poi nello scomparto più basso del frigorifero, sistemati in una ciotola e coperti con la comune pellicola trasparente da cucina.

**1** Facili, veloci da realizzare e molto decorativi sono questi piccoli fiori tagliati usando gli **stampini da biscotti**. Con questa semplice tecnica potete intarsiare verdure diverse (a cominciare dalle zucchine) ottenendo interessanti effetti cromatici.

**2** Una volta sagomata la corolla con lo stampino scelto, formate i petali del fiore usando scavini a V oppure a U.



## FIORELLINI DI CAROTA



*Molto decorativi questi fiori realizzati con rondelle di carota sagomate con uno stampino dai bordi lobati. Il centro del fiore è stato scavato con lo scavinno tondo che si usa per ottenere le palline.*

*Ricavate i fiorellini da ortaggi di vari colori e usateli per decorare piatti di insalate e salumi; ma per accompagnare la carne, lessate i fiorellini in una vaporiera e serviteli conditi con olio e limone.*



Se ancora non vi sentite troppo abili nel taglio, aiutatevi disegnando la sagoma delle foglie con un pennarello.



**1** Tagliate delle falde fini dal centro di una carota, che sia compatta e piuttosto larga; segnate con un pennarello la forma della foglia che volete scolpire.



**2** Con lo spelucchino tagliate lungo l'interno dei segni, in modo da eliminare la traccia.

**3** Con lo scavino a V incidete le venature della foglia. Appena finito il lavoro, immergete le foglie in una ciotola di acqua fredda: piano piano vedrete che si torceranno e assumeranno una forma meno rigida e più naturale.



## MAZZOLINO DI CAROTE



**1** Lavate e asciugate una carota; se la buccia è rugosa e irregolare, potete renderla omogenea usando un pelapatate. Con il coltello create un primo petalo praticando un taglio obliquo verso il centro.

**2 3** Ripetete il taglio obliquo intorno alla carota, creando altri tre petali. Quindi staccate con delicatezza il fiore e infilatelo su uno stecchino.



**4** Con carote di diversa grandezza potete realizzare fiori di diverse dimensioni da inserire l'uno dentro l'altro e formare un fiore composto da più giri di petali.

Nella pagina a destra, un esempio di come sia possibile utilizzare mazzolini di fiorellini di carota per comporre un segnaposto oppure le decorazioni per un buffet.



## FUNGHETTI DI RAVANELLI



**1** Scegliete ravanelli di forme e dimensioni differenti, tondi e allungati. Con il levatorsoli incidete la parte centrale di ciascuno di essi.

**2** A 0,5 cm dalla radichetta fate un taglio circolare con lo spelucchino, incrociando la lama del levatorsoli per formare il cappello del fungo.

**3** Eliminate la parte di ravanello sopra il levatorsoli, estraetelo delicatamente e, come per magia, vi comparirà un delizioso funghetto.

**4** Sistemate fiori e funghetti su una base di menta o di prezzemolo riccio.





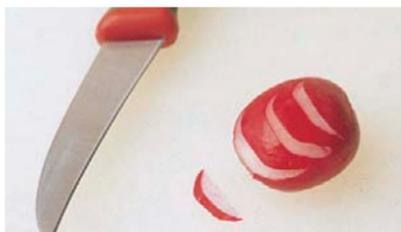
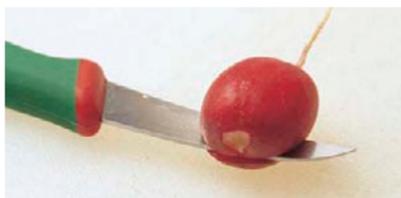
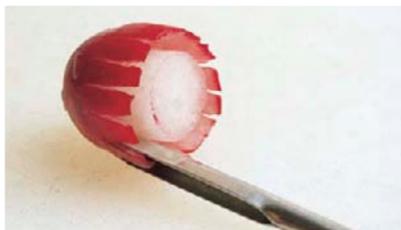
## FIORE 1

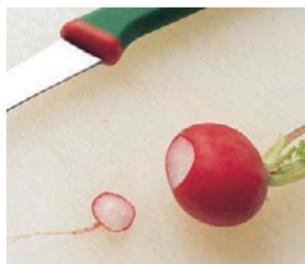
**1** Utilizzate ancora il levatorsoli per creare il centro del fiore.

**2** Con uno scavino a U, incidete i petali tutto intorno al cilindro.

**3** Fate un doppio taglio a U con lo spilucchino, e togliete piccole porzioni di ravanello.

**4** Mettete subito i fiori in acqua e ghiaccio per far aprire i petali. Cambiando quotidianamente l'acqua, si conservano anche per più giorni.



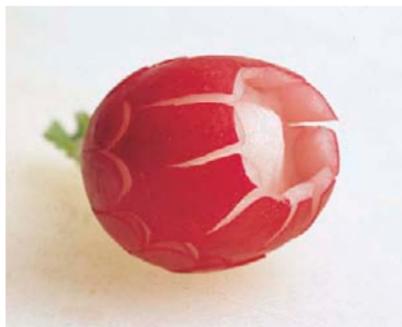


## FIORE 2

**1** Acquistate sempre ravanelli con foglie turgide e belle verdi: questa è la garanzia che gli ortaggi sono freschi e che la lavorazione darà risultati soddisfacenti.

Eliminate le foglie, ma lasciate i gambi dei ravanelli per avere una presa più agevole. Con lo spilucchino fate un taglio circolare, togliendo la radichetta.

**2** Con uno scavino a U incidete per circa 1 cm un primo giro di petali. L'incisione deve andare dal centro verso l'esterno del ravanello.



**3** Eseguite un secondo giro di petali e sollevateli delicatamente.

**4** Togliete una parte di polpa dal centro del ravanello: in questo modo i petali si apriranno di più.

**5** Mettete il fiore in acqua e ghiaccio.

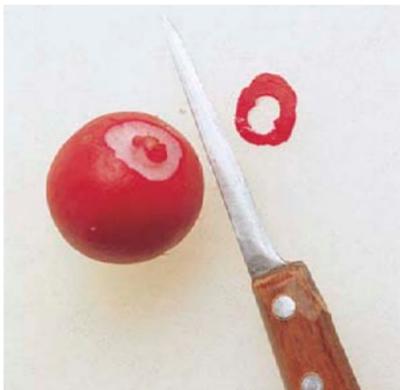


## FIORE



### FIGURE 3

**1** Utilizzando uno scavino a U, praticate una prima incisione circolare proprio al centro del ravanello, per marcare il bottone del fiore.



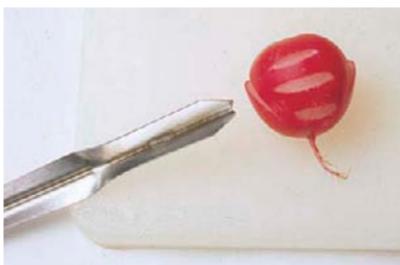
**2** Tagliate via un anello di buccia.

**3** Con lo scavino scapettato incidete i petali. Scavate parte della polpa e mettetela in acqua e ghiaccio.

## SCARABEO



**1** Eliminate le foglie, ma non la radichetta. Con lo spelucchino fate due tagli a U ai lati del ravanello, togliendo una porzione di polpa.

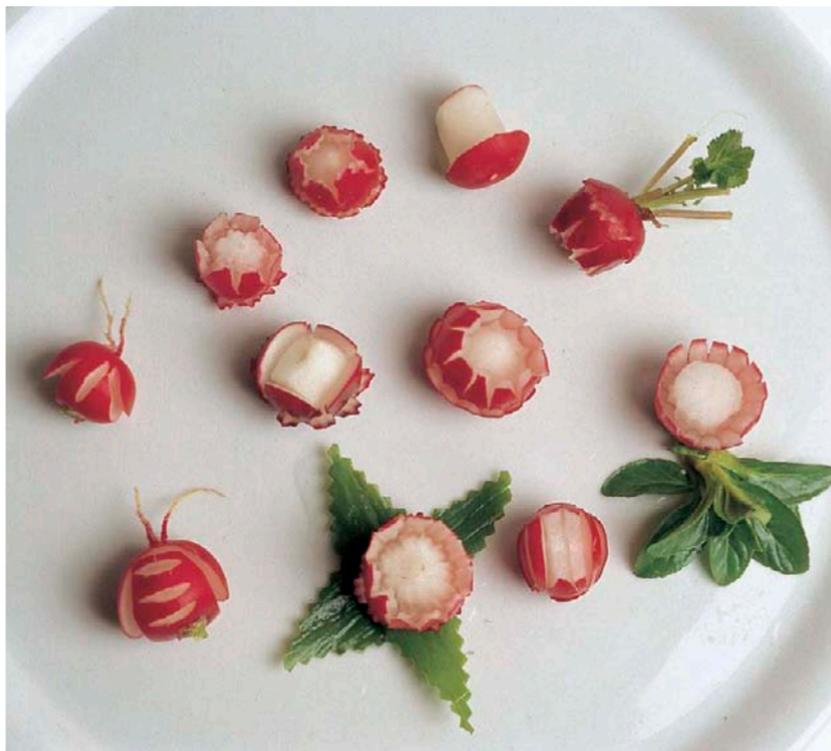


**2** Con lo scavino a V praticate delle incisioni parallele su quello che sarà il dorso dello scarabeo.



**3** Con un po' di pazienza fate un buchino vicino la radichetta e infilatene un'altra per simulare le antenne. An-

che in questo caso passate in acqua e ghiaccio e conservate in frigorifero cambiando l'acqua tutti i giorni.



# FOGLIE DI ZUCCHINE

Sempre utili nelle decorazioni, le foglie naturali a volte mancano di originalità. Possiamo supplire a questa carenza modellando le zucchine in forme nuove e fantasiose.

Gli stessi intagli possono essere eseguiti sulla buccia dell'anguria e del melone, sul cetriolo e sulle falde di carota.



## FOGLIA 1

**1** Tagliate una fetta non troppo sottile di zuccina, nel senso della lunghezza.

**2** Appoggiatela sul tagliere e con lo scavino incidete la venatura centrale della foglia.

**3** Con incisioni oblique realizzate anche le venature laterali.



Un altro sistema per ottenere delle belle foglie è quello di inciderle al contrario, ovvero dalla parte della polpa, affondando maggiormente lo scavino verso il bordo. Risultano sfumate e con i bordi frastagliati.

I bordi seghettati, invece, possono essere realizzati sagomando la foglia con le forbici a zig-zag.

**FOGLIA 2**

**1** Tagliate una falda dal centro di una zuccina; se non vi sentite troppo abili, segnate con un pennarello il profilo. Scottatela in acqua calda per 10 secondi, poi incidetevi delle strisce parallele larghe circa 0,5 cm, quindi piegate alternativamente le più esterne verso il centro.

**FOGLIA 3**

**3** Tagliate una zuccina appena sotto la buccia, in modo da ottenerne un pezzo intero; appiattitelo delicatamente e con uno stampino da biscotti ricavatene delle fogliette. Con uno scavino a V praticate le venature e rifinite le punte.



## CESTINI DI ZUCCHINA

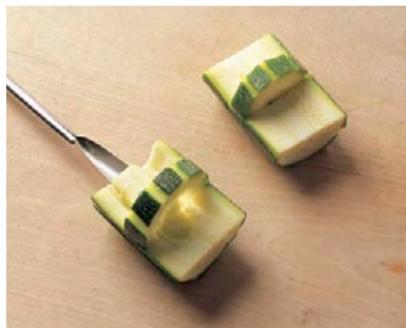
Ecco un modo davvero originale per presentare le verdure cotte al vapore. Più avanti vedremo che i cestini si possono ricavare anche dalle patate.



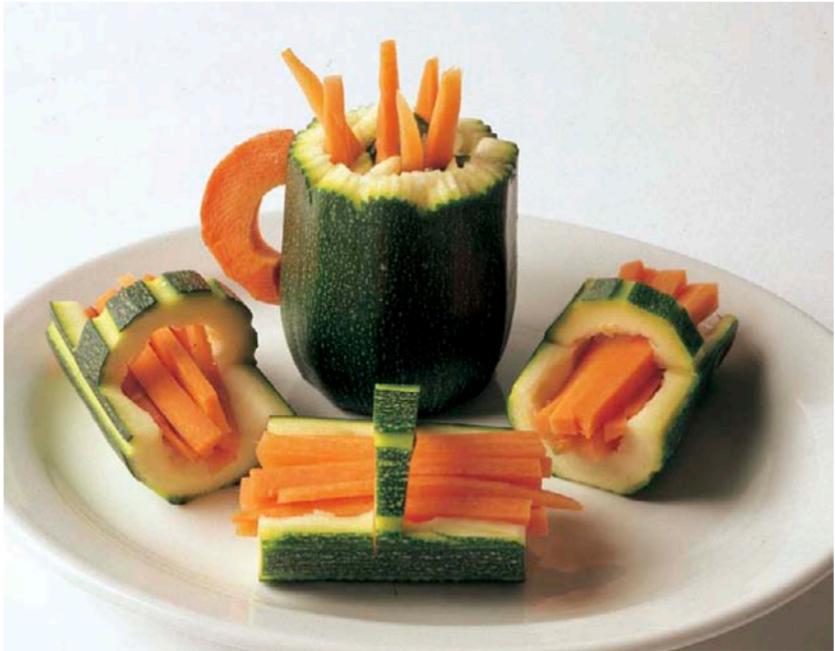
**1** Ritagliate un pezzo di zuccina lungo 5-6 cm; tagliate via una fettina per appiattire la base e dare stabilità al cestino.



**2** Praticate delle incisioni parallele usando il rigalimoni. Al centro del cestino incidete i bordi del manico, con due tagli paralleli profondi fino a metà della zuccina, e lasciando uno spessore di mezzo centimetro.



**3** Fate due tagli orizzontali ai lati del manico ed eliminate la rimanente parte superiore della zuccina. Con uno scavino a U eliminate anche parte della polpa della zuccina, per creare l'incavo del cestino. I cestini possono essere riempiti con bastoncini di carote o zucchine oppure con piselli cotti al vapore.



### TRUCCHI E CONSIGLI

Melanzane, carote, rape e ravanelli devono essere freschissimi, duri al tatto. Se piccioli e foglie sono appassiti o ingialliti, evitate di acquistarli, perché è impossibile lavorarli. Le zucchine invece non devono essere freschissime: quelle troppo sode si spezzano facilmente.

Fiori di zucchine, carote o ravanelli si conservano benissimo in vaschette con acqua e un po' di aceto o succo di limone, coperte con pellicola da cucina e riposte in frigorifero. Se l'acqua di casa vostra è dura, cioè ricca di calcare, usate quella demineralizzata che adoperate per il ferro da stiro.

Pere, mele e melanzane a contatto con l'aria anneriscono; appena tagliate strofinatele con mezzo limone oppure passatele con un pennello da cucina intriso di succo di limone. Angurie e meloni, a decorazione finita, vanno conservati in frigorifero in un canovaccio bagnato e avvolti con pellicola da cucina.

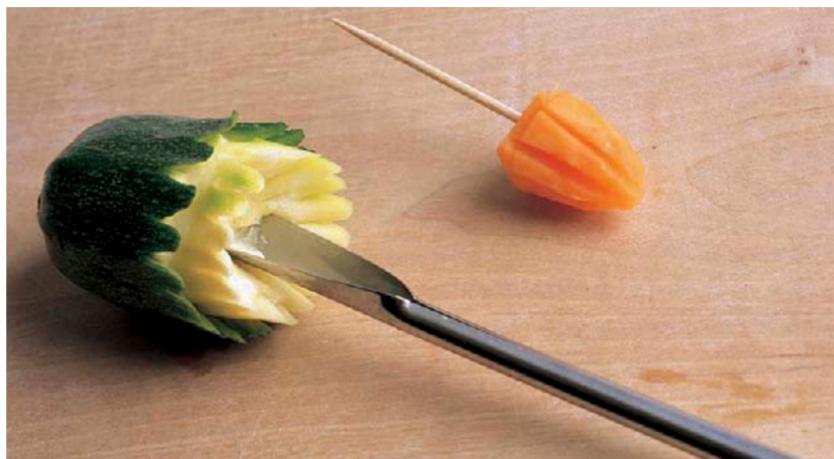
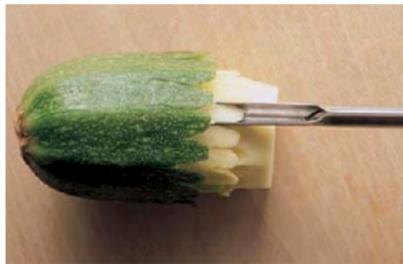
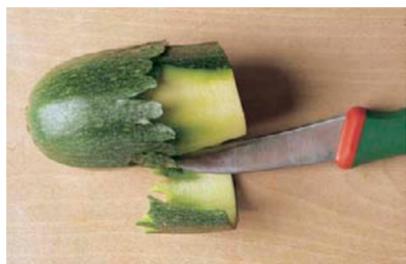
## FIORE DI ZUCCHINA



**1** Tagliate dei pezzi di zucchini lunghi 5-6 cm. Con lo scavino a U incidete una corona di petali a 1 cm dal bordo tagliato.

**2** Con lo spelucchino scavate la zucchini, togliendo la buccia appena sopra la corona di petali.

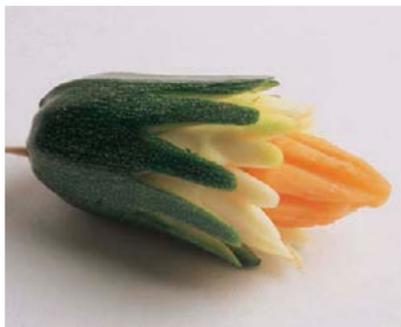
**3** A questo punto incidete un secondo giro di petali, più interno e più in alto, sulla polpa bianca.



**4** Scavate quindi il fiore all'interno. Realizzate un pistillo centrale, con un pezzo di carota montato su uno stecchino.

**5** Assemblate il fiore e il pistillo con lo stecchino.

Con la stessa tecnica si possono realizzare fiori con cetrioli e piccole melanzane.



## ZUCCHINE SCOLPITE

La tecnica di lavorazione delle zucchini è la stessa utilizzata per scavare i fiori di carota; la morbida consistenza del vegetale permette una rapida lavorazione e risultati sempre sicuri.



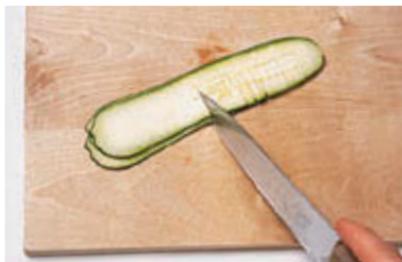
**1** Incidete al centro della zuccina un cerchio con lo scavino a U: tagliate la buccia verde e realizzate i petali del fiore con gli scavini scapettati.

**2** Intagliate piccoli fiori sulla buccia per un divertente effetto a pois.

**3** Cuocete delicatamente le zucchinine a vapore, per una presentazione davvero originale.

**4** Ritagliate e sagomate parte della zuccina incisa per dare colore a un piatto di pasta.





**1** Scegliete zucchine piccole e molto sode. Tagiatele a fette sottili nel senso della lunghezza.

**2** Mettete una fetta sul tagliere e praticate su un bordo tanti piccoli tagli paralleli e ravvicinati a pettine, lasciando integro il bordo opposto.

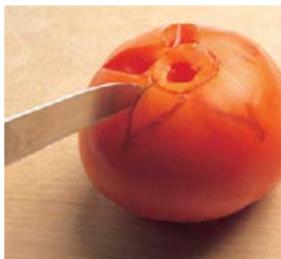
**3** Arrotolate la fetta dalla parte non tagliata e fissatela con uno stecchino.

**4** Mettete il fiore in verticale per far aprire i petali. Se, arrotolandola, la fetta si rompe, significa che non è abbastanza sottile. Potete rimediare immergendo le altre fette in acqua bollente, per farle ammorbidire.



## STELLE DI POMODORO

Il rosso fa sempre allegria e queste stelle sono veramente un passepartout: si possono realizzare tutto l'anno e sono adatte alla decorazione di quasi tutti i piatti.



**1** Scegliete dei grossi pomodori tondi, maturi ma ben sodi; segnate una stella dalla parte opposta del picciolo (oppure seguite con lo spelucchino uno stampo di carta).

**2** Con uno scavino piccolo a U girate in tondo e asportate una piccola porzione, così da eliminare il centro della stella. Incidete poi le punte con

lo spelucchino, eseguendo tagli in diagonale, e asportate buccia e polpa.

**3** Realizzate un secondo giro di petali, parallelo al primo, ma con incisioni più profonde.

**4** Eliminate la polpa in eccesso con un taglio profondo intorno alla corolla: il fiore di pomodoro si separerà con facilità.



## ROSE DI POMODORO

Per questa guarnizione, adatta ad arricchire piatti di carne e di pesce, usate pomodori perfettamente sodi.



**1** Con un coltello bene affilato sbucciate il pomodoro, partendo dalla base per arrivare alla parte opposta, con un movimento deciso e senza interruzioni.

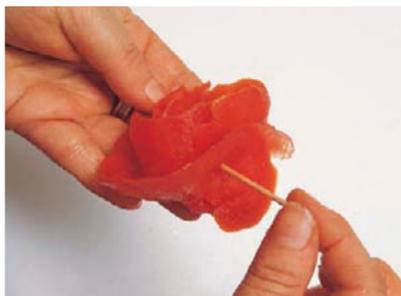


**2** Dovrete ottenere una striscia di pelle e di polpa continua e piuttosto sottile, in modo che si possa arrotolare bene.



**3** Arrotolate la striscia con la pelle all'interno, iniziando dalla parte in corrispondenza del gambo.

**4** Al termine, modellate l'ultimo pezzo di striscia in modo da simulare i petali più aperti di una rosellina; unite il fiore alla base del fiore usando uno stuzzicadenti.



Per esaltare il contrasto cromatico, poggiate la rosellina su un letto verde di foglie di rucola.

## FIORI DI PEPERONCINO



**1** Con il coltello dividete il peperoncino in quattro parti.

**2** Assottigliate i petali tagliandoli con un paio di forbici. Se fossero troppo lunghi accorciate la punta.

**3** I peperoncini tondi vanno incisi solo sulla buccia, lasciando intatto il centro che deve servire da bottone.

**4** Immergete i peperoncini in una vaschetta con acqua e ghiaccio e lasciateli in frigo per un paio di giorni, finché le punte non si saranno aracciate.

Anche i peperoncini, rossi e verdi, lunghi o tondi, con buccia lucida e soda, si prestano a una serie di lavorazioni.



## TULIPANI DI MELANZANA

Tra tutte le melanzane, quelle lunghe e sottili si adattano particolarmente bene ai nostri scopi decorativi: sono molto sode, con buccia scura e polpa bianchissima.



- 1 2** Dalle estremità ricavate i tulipani con uno scavino medio. Usate uno scavino a U se volete ottenere petali arrotondati oppure uno scavino a V per realizzare petali appuntiti.
- 3** Per realizzare altri fiori, appuntite da un lato la melanzana e ripetete l'operazione con lo scavino, iniziando 2-3 cm sopra la parte bianca, in modo che i petali risultino colorati.



## TARTARUGA DI MELANZANA



**1** Tagliate a metà una grossa melanzana con la buccia scura. Incidete un esagono al centro e scolpitene altri partendo dagli angoli del primo. Create incisioni concentriche in ognuno di essi.

Alla fine del lavoro, strofinate mezzo limone sui segni, per evitare che anneriscano.



**2** Tagliate due tronchetti di zuccina conservando l'attaccatura. Divideteli a metà in orizzontale per formare le zampe. Su un terzo tronchetto fate un taglio diagonale che permetterà alla testa di stare sollevata.

**3** Presentate la tartaruga su un letto di carote grattugiate.



## PECORELLA DI MELANZANA



È un vero divertimento realizzare gli animali con frutta e verdura! Questa pecorella è deliziosa e può servire come centrotavola se adagiata su un letto di fiori, oppure come spiritoso accompagnamento di un'insalata.



**1** Per realizzare la pecorella servono una grossa melanzana, un cavolfiore, olive e peperoni. Cominciate tagliando una fetta alla melanzana per creare una base. Tenete la fetta da parte (servirà per le orecchie).



**2** Dividete il cavolfiore in tante cimette, che fisserete con gli stuzzicadenti alla melanzana per formare i bioccoli di lana.

**3** Olive e una falda di peperone opportunamente sagomata serviranno per il musetto, mentre la fetta di melanzana tagliata in due formerà le orecchie.



## RAMI DI SEDANO

I gambi di sedano verde si possono utilizzare da soli o come supporto ai fiori di carota e ravenello. I sedani bianchi (che in genere si usano per insalate e pinzimonio) si usano a gambo intero.

**1** Per ottenere degli steli di supporto, eliminate le foglie di sedano e praticate un taglio lungo 7-8 cm su tutte le cime e sui rametti laterali.



**2** Lungo il gambo fate delle lunghe incisioni, quindi immergete in acqua il sedano tagliato: le incisioni si apriranno e le cime di arricceranno.



Un'idea divertente per allestire una tavola rustica, all'aperto o alla quale siedono dei bambini. Scegliete cipollotti con il bulbo tondeggiante e con le radici lunghe, che vi permetteranno di creare pettinature diverse e visi buffi. Date vita ai tratti del viso con chiodi di garofano e una virgola di peperone rosso fissata con uno spillo. Componeteli in un vasetto su una base di erbe aromatiche.



# FIORI DI CIPOLLA

## FIGURE 1

**1** Per questo fiore, tagliate le cipolle in quarti e sfogliatele delicatamente. Fate attenzione a lasciare attaccata la buccia rossa, in modo da ottenere petali di diverso colore.

**2** Incrociate quattro spicchi di cipolla e fissateli su uno spiedino di legno; completate al centro con un fiore di ravanello o di carota.



## FIGURE 2

**1** Questi fiori dai petali sottili sono facili da realizzare e sono adatti sia per decorare un gran piatto di bolliti misti sia un buffet freddo.

Con un coltello a lama sottile praticate dei tagli molto ravvicinati, fino al cuore della cipolla ma fermandovi a circa mezzo centimetro dalla base.

**2** Immergete la cipolla intagliata in acqua bollente per un minuto; successivamente passatela in acqua e ghiaccio, in modo che la cipolla si apra e fiorisca.

A questo punto la cipolla può anche essere colorata seguendo le indicazioni a pagina 10.

## FIORI DI CARCIOFO

L'effetto che riescono a dare i carciofi è veramente straordinario, soprattutto se si considera la facilità e la rapidità di esecuzione. I carciofi sono una vera ancora di salvezza: sono presenti sul mercato da ottobre a maggio e in pochi minuti possono dare vita a una composizione sontuosa o minimalista.



- 1** Acquistate carciofi grossi e freschi. Togliete le foglie basse più piccole.
- 2** Piegate un primo giro di foglie verso l'interno, incastrando la punta alla base della foglia.
- 3** Proseguite nello stesso modo fino a scoprire il bocciole centrale



## ROSE DI CARCIOFI



**1** Sfogliate le bratte di un carciofo; preparate a piacere dei fiori di daikon, di carota, di ravanello, di zucchina.

**2** Inserite in uno spiedino un piccolo fiore di carota che farà da fermo, poi le quattro bratte incrociate.

**3** Completate il fiore inserendo al centro un fiore scolpito.

**4** Avete bisogno a questo punto delle foglie per ornare lo stelo. Tagliate le foglie di un cipollotto e rifilatele con le forbici a zig-zag.

**5** Inserite una foglia nello spiedino e sovrapponetevi l'altra, ricreando un effetto naturale. Avrete un bel fiore che potrà essere utilizzato come segnaposto.



## FIORI DI PATATE LESSE

Portare in tavola un piatto di patate lesse è una cosa senza dubbio banale, ma provate a servire in tavola il piatto con le patate finemente scolpite e intagliate presentate in queste pagine: che successo!

**1** Tagliate a metà delle grosse patate; dalla parte centrale ricavate delle fette spesse almeno 1 cm; tagliatele con uno stampino da biscotti.

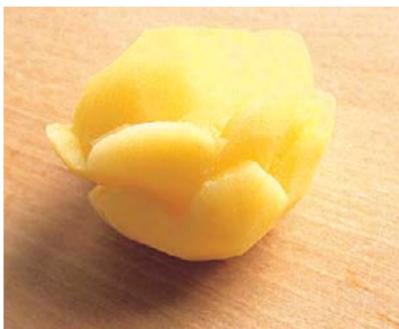
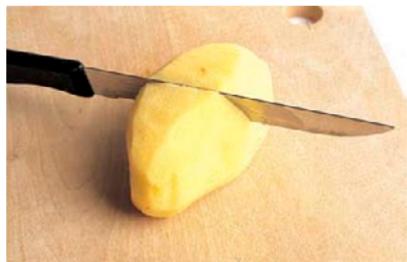


**2** Con uno scavino a V incidete delle venature su tutto il fiore.

**3** Lessate le patate al vapore e presentatele con al centro un fiore di carota, anch'esso lessato.



## RANUNCOLI DI PATATE LESSE



**1** Sbucciate una patata di media grandezza e tagliatela a metà.

**2** Eliminate gli spigoli rendendo tondeggiante la parte superiore e lasciando leggermente conica la parte inferiore. Con lo spelucchino incidete, alla base, 5 petali tondi (se preferite, segnate prima il contorno).

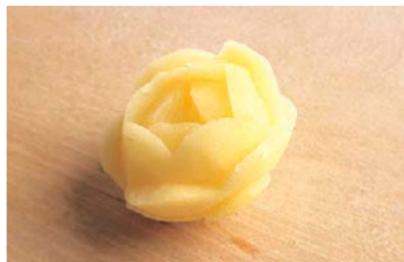
**3** A questo punto evidenziate i petali asportando una striscia di patata con un giro di spelucchino.

**4** Incidete altri 5 petali sfalsati rispetto a quelli del giro precedente e



date rilievo eliminando un po' di polpa con un giro di spelucchino.

**5** Continuate lavorando di spelucchino nello stesso modo fino ad arri-



vare al cuore del ranuncolo. In genere la corolla si compone con due o tre corone di petali, a seconda della grandezza della patata.

Cuocete i ranuncoli a vapore: conserveranno intatta la loro forma e potrete proporre una semplice patata lessa anche all'ospite più esigente.







# composizioni con la verdura

## L'ISOLA CHE NON C'È

Questa decorazione può essere utilizzata per una preparazione a buffet o per decorare dei grandi piatti freddi. Si può conservare fino a 6-7 giorni se immersa in acqua fredda e riposta in frigorifero, anche dopo averla già utilizzata una volta.

Per realizzarla occorrono due carote, un peperone verde, un sedano rapa e qualche ciuffo di prezzemolo, oltre alla consueta attrezzatura composta da spelucchino, scavino scapettato, forbici a zig-zag, stuzzicadenti e spiedini di legno.



**1** Iniziate la lavorazione dando forma ai tronchi delle palme: intagliate le carote con lo scavino scapettato di misura media; fate una prima incisione e immediatamente sopra un'altra, togliendo un po' di carota; continuate in questo modo intagliando le altre squame che formano il tronco della palma.

**2** Tagliate la calotta del peperone verde, incidete le foglie della palma e rifilatele utilizzando le forbici a zig-zag.

**3** Usando spiedini e stuzzicadenti, fissate prima la carota al peperone e poi inserite la palma sul sedano rapa

tagliato a metà. Sistemate le due isole su una base di zuccina tagliata molto fine e rifinite la composizione mimetizzando la base della palma con ciuffetti di prezzemolo.





## CALLE DI FINOCCHIO

Questa bella composizione di calle si può scolpire rapidamente, se ben conservata si mantiene a lungo ed è molto economica. Le calle di finocchio sono piuttosto facili da realizzare e sono molto decorative.



Per realizzare la composizione di calle occorrono 4 o 5 finocchi, qualche carota e un'attrezzatura di base composta da spelucchino, scavini e spiedini di legno.

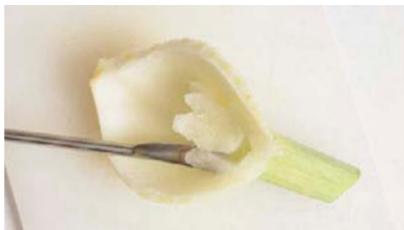


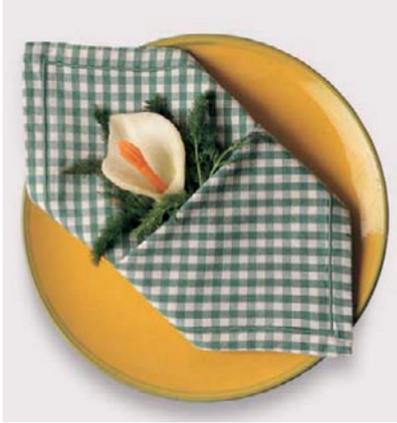
**1** Tagliate il fondo del finocchio. Staccate delicatamente le falde mantenendo dove è possibile anche la barba. Ogni finocchio ha mediamente

6-7 falde: utilizzate però solo le più grosse, in modo da ottenere fiori tutti della stessa grandezza.

**2** Con lo spelucchino tagliate via pezzi di falda, per darle la forma triangolare caratteristica della calla.

**3** Modellate l'interno del fiore assottigliandolo con gli scavini; a mano a mano che preparate i fiori, metteteli in una ciotola con acqua fredda.





*Le calle di finocchio possono essere utilizzate come segnaposto in un tovagliolo piegato a busta (a lato). Per la composizione in basso, create un fondo con gli scarti del finocchio, tagliati finemente, e realizzate una base con un finocchio intero più il cuore di quelli utilizzati per i fiori, quindi infilate le calle negli spiedini e piantateli sulla base. Completate con ciuffi di barba di finocchio. Potete realizzare le calle di finocchio anche per un'originale presentazione di verdure in pinzimonio.*



**4** Passate alla preparazione dei pistilli. Spellate le carote e ricavate 8 pezzi di lunghezza leggermente inferiore a quella del fiore; modellate il pistillo in forma di cilindro, concludendolo con una parte ovoidale e dando forma appuntita al capo opposto.

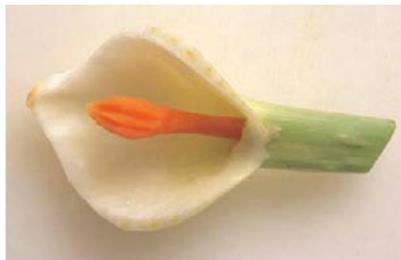


**5** Con uno scavino a V incidete delle linee parallele e leggermente ricurve, in modo da decorare la parte finale del pistillo.



**6** Con uno scavino piccolo a U, girandolo con forza in tondo, praticate un foro nello stelo del fiore. Inserite il pistillo regolandolo alla giusta altezza.

**7** Rifinite il lavoro: eliminate spigoli e parti rigide, assottigliate i bordi del fiore per dargli la morbidezza e la naturalezza del fiore vero. Modellate e ripulite il gambo della calla.



Per intagliare le oche occorre avere una buona dimestichezza con lo spelucchino, e comunque procedere molto lentamente, dato che una parte tolta non si può più reintegrare; inoltre, è importante avere un po' di occhio per le proporzioni. Non sono però troppo difficili da realizzare: seguite passo passo le indicazioni e se avrete sufficiente calma e pazienza otterrete ottimi risultati.



**1** Tagliate un pezzo di daikon lungo 8-9 cm e sbucciatelo fino a metà (l'altra metà con la buccia servirà come impugnatura). Sagomate un lato corto con un taglio obliquo, che arrotonderete successivamente e per gradi. Con due tagli obliqui laterali eliminate altre due fette.



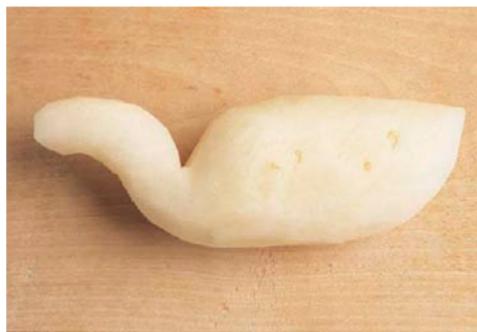
## DAIKON

Detto anche ramolaccio, è un grosso ravanella bianco di forma allungata; si usa molto nell'intaglio della verdura perché è morbido, si conserva a lungo e le guarnizioni sono bellissime perché hanno una trasparenza alabastrina.

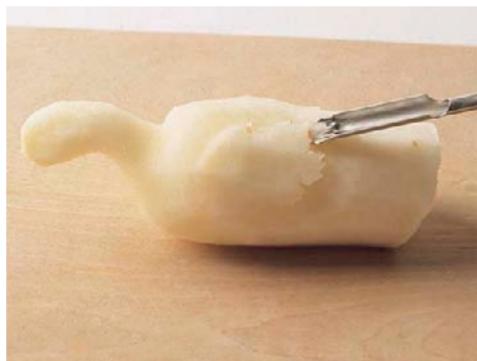
**2** Ora fate un'incisione verticale profonda non più di 1 cm, e un'altra obliqua, in modo da eliminare una fetta a forma di cuneo.

**3** Smussate gli spigoli dei tagli fatti in precedenza: in questo modo avrete ricavato la forma grossolana del collo dell'oca.

**4** Procedete nella lavorazione del daikon molto lentamente e con pazienza, togliendo solo piccole porzioni alla volta e controllando sempre il risultato. Sagomate la testa dandole una forma tondeggiante e rifinite il collo rendendolo rotondo e liscio.

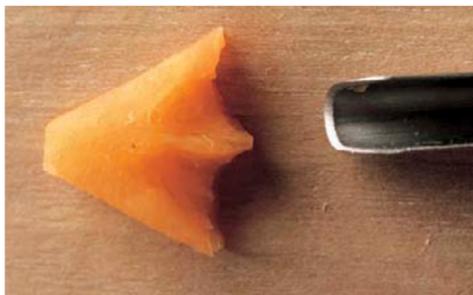


**5** Sbucciate il resto del daikon; calcolate la lunghezza del corpo e con un taglio in diagonale date forma alla parte posteriore del corpo. Arrotondate e levigate asportando piccolissime porzioni per volta e formate la coda appuntita e leggermente rialzata.

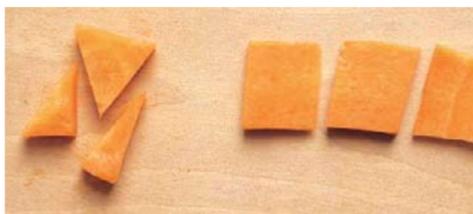


**6** Disegnate l'ala e create l'effetto delle piume con uno scavinio scannellato. Sagomate e arrotondate la coda, sempre lavorando con cura, e abbozzate anche l'altra ala. Rifinite bene le ali togliendo delle piccole parti sotto le ali, in modo che sporgano.

**7** Per realizzare le zampe ricavate dei triangoli da fette abbastanza spesse di carota. Sagomate e rifinite la zampa con scavini piccoli a U e a V.



**8** Sempre da un pezzetto di carota, create un piccolo becco. Fissate zampe e becco al corpo dell'oca con punte di stuzzicadenti.



*Composte su un'alzata centrotavola per una cena a base di cacciagione, le oche sono senz'altro di grande effetto; oppure si possono trasformare in una divertente e originale presentazione per un piatto di anatra all'arancia.*



## CESTINI DI PATATE

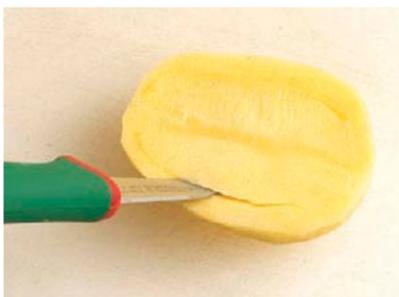
I cestini di patate sono molto facili da realizzare e si prestano alla decorazione di piatti anche molto raffinati, soprattutto se si punta sul contrasto di colore delle verdure da servire. Se poi volete realizzare qualcosa di divertente per i bambini, potete creare un piccolo contenitore a forma di zoccolo, ma pensate anche a un trenino, a una barchetta...



**1** Sbucciate e tagliate a metà una patata.

**2** Incidete con la punta di uno speculchino un bordo di 0,5 cm.

**3** Scavate l'interno fino a ottenere una coppetta. Se usate uno scavino da frutta potete ricavare delle palline da friggere e servire insieme alle coppette.

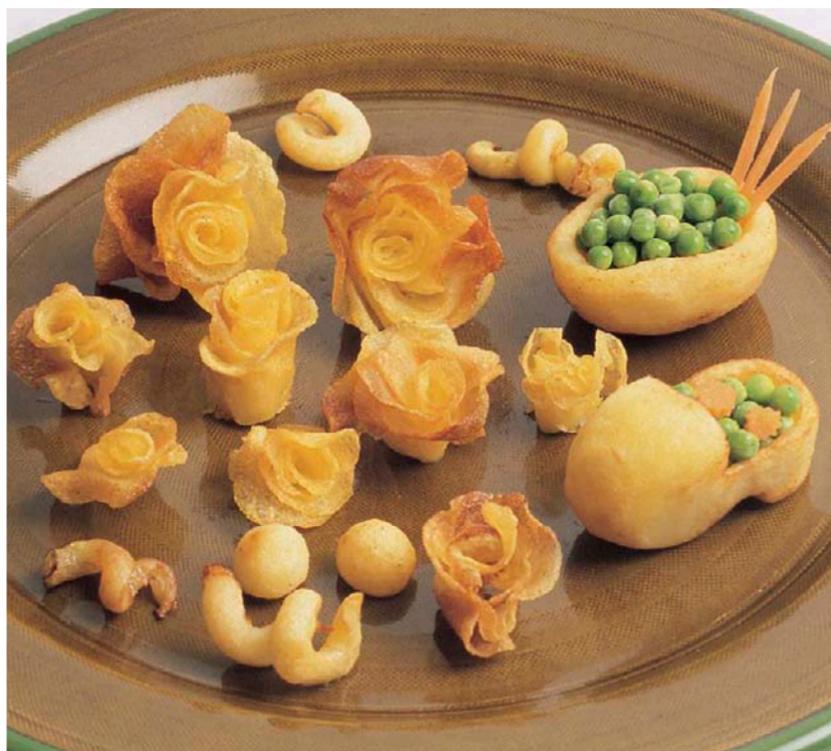


Nelle nostre cucine e in commercio si trovano dei piccoli utensili taglia-verdure che non sono scavini professionali ma che possono risultare estremamente utili; impariamo a utilizzarli per rendere più fantasiosa la presentazione dei piatti.

Per esempio il trapanino a doppio anello, che girato in una patata consente di ottenere due spirali che vanno poi separate; lo scavino da frutta rotondo, con il quale si realizzano splendide macedonie ma che può essere utilizzato anche per le verdure; oppure, ancora, un levatorisoli



che forma dei cilindri... Patate e zucchine con una forma nuova e originale diventano più buone.



composizioni con la verdura

## ZOCCOLINO OLANDESE



**1** Per realizzare lo zoccolino olandese sbucciate una patata ed eliminate come di consueto una fetta, per creare una base d'appoggio.

**2** Formate il tacco dello zoccolo con due tagli perpendicolari, che elimineranno una porzione fino a 3/4 della lunghezza della patata.

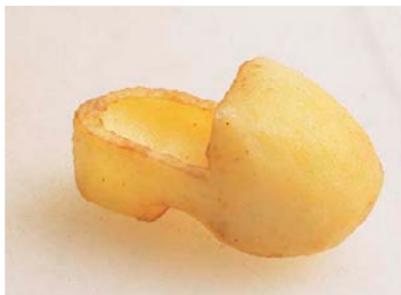
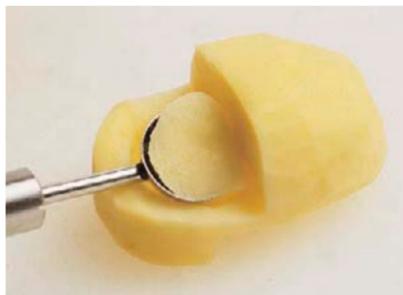


**3** Capovolgete la patata e con altri due tagli perpendicolari, che arrivino fino a metà della sagoma, formate la tomaia.

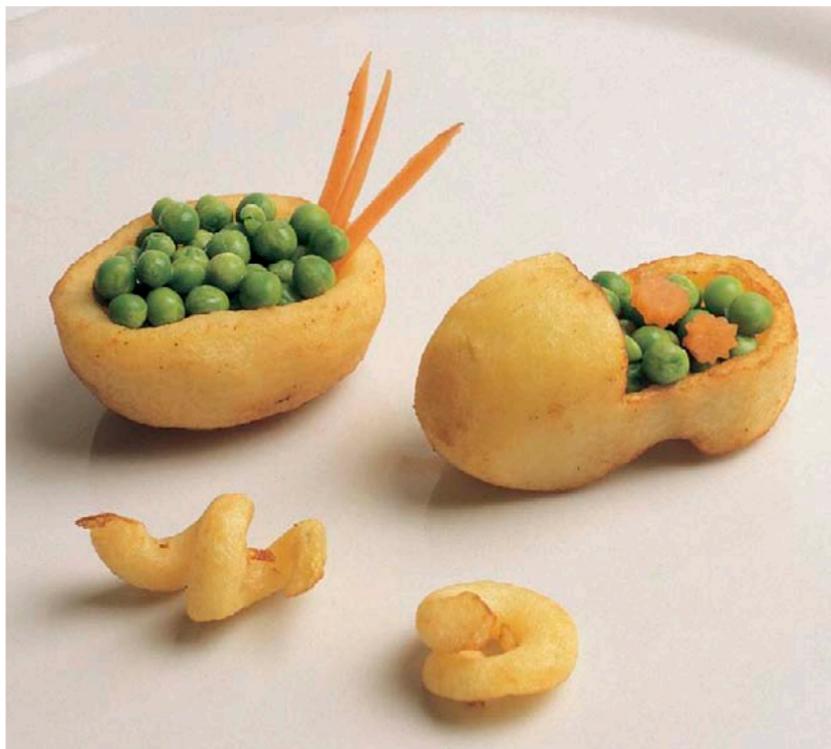
La forma dello zoccolino, nel suo abbozzo generale, comincia a delinearsi e ad essere riconoscibile.

**4** A questo punto modellate e rifinite il lavoro eliminando le parti in eccesso con uno spelucchino. Procedete lentamente controllando sempre la forma.





**5** Quando lo zocolino sarà ben proporzionato, eliminate la parte interna con uno scavino da frutta. Potete friggerlo e servirlo riempito di verdura.



## ROSE DI PATATE

La patata, oltre che a un'infinità di preparazioni in cucina, si presta anche per guarnizioni eleganti, e si sa che accontentare l'occhio è già un primo passo verso il successo del piatto.

Dal momento che le patate sono economiche e presenti sul mercato tutto l'anno, potete esercitarvi e provare a "scolpire" una rosa o un ranuncolo anche prima di fare il minestrone.

Seguite passo passo le descrizioni: vi accorgete che le difficoltà di esecuzione sono solo apparenti e che vale la pena prendere la mano perché, oltre che essere un lavoro divertente, il risultato suscita sempre dei gratificanti "ohhhh" di meraviglia.



**2** Formate il cuore interno del fiore arrotolando alcune fette su se stesse e fissandole con uno stuzzicadenti.

**3** Con le fette più larghe, tagliate dalla parte centrale della patata, componete la corolla rivoltando i petali verso l'esterno.

**4** Proseguite nello stesso modo fino a comporre un rosa della grandezza desiderata, aiutandovi sempre con gli stuzzicadenti, che sposterete a mano a mano che procedete nell'allargare la rosa.

**1** Sbucciate e affettate quanto più finemente possibile una patata (si sveltisce il lavoro usando la mandolina) e immergete le fette in acqua fredda per evitare che anneriscano.



**5** Asciugate le rose con carta da cucina. Scaldare abbondante olio in una padellina abbastanza alta e frigate una o due rosoline per volta, in modo da controllare facilmente il punto di rosolatura e il colore dorato. Togliete gli stuzzicadenti quando si sono raffreddate.



**6** Realizzate la composizione usando come base una grossa patata; create lo stelo delle rose con spiedini di legno, che infilerete nella patata di base alternando rose e boccioli a rametti verdi di rosmarino. Insieme alle rose potete inserire tanti boccioli di varie dimensioni: divertitevi a crearne di piccoli molto chiusi e di più grandi sul punto di sbocciare. È sufficiente avvolgere più fette di patata per formare il nucleo interno e rivoltare verso l'esterno solo qualche petalo.



# ZUCCHE

Le zucca è un frutto molto versatile in cucina e può essere consumato sia nelle ricette salate che nelle dolci.

L'intaglio di una zucca è sicuramente una sfida importante per chi si vuol cimentare in quest'arte, infatti la sua buccia dura metterà alla prova la vostra abilità.

La tecnica per questo tipo di scultura è la stessa utilizzata per i fiori di carota e di zucchina. Le zucche intagliate si possono conservare per più giorni in frigorifero, se avvolte nella pellicola da cucina.

**1** Per lavorare le zucche serve un set di scavini di dimensioni e forma diversi, più l'immancabile spelucchino. Fantasia ed esperienza vi suggeriranno i disegni; all'inizio potete invece riprendere la composizione che vi proponiamo.



**2** Incidete su un fianco della zucca un cerchio che diventerà il centro della composizione, utilizzando lo scavino a U.



**3** Togliete la buccia tutt'intorno al cerchio con lo scavino scapettato, finché non vedete comparire la parte arancione della polpa.

**4** Ritagliate con lo spelucchino altra buccia, per allargare il motivo dell'intaglio.



**5** Procedete per cerchi concentrici, utilizzando scavini scapettati sempre più larghi, fino a incidere tutto il resto della buccia.

Potete usare queste zucchette come centrotavola per una cena tutta a base di zucca.



## LE PIANTE GRASSE

Per realizzare le piante grasse occorrono: plastilina o oasis, mastice da fioraio, vasetti in cotto, sedano e zucchine.



**1** Sistemate la plastilina o l'oasis nel vasetto; posizionate delle belle foglie di sedano a raggiera, fissandole al centro con uno stecchino.

**2** Scegliete zucchine grandi e piccole, un po' ricurve; eliminate il picciolo e unitele con gli stuzzicadenti per formare il cactus.



**3** Fate fiorire le vostre piante grasse con fiorellini ricavati dagli ortaggi più diversi e colorati (pomodori e carote, ma anche ravanelli), fissati con stecchini e mastice.

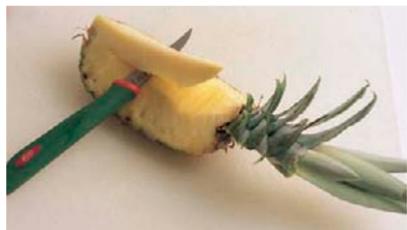


*Un'altra idea per creare una pianta grassa di forma rotonda è quella di utilizzare carciofi (le "mamme" romane) e ravanelli.*





# scolpire la frutta



**1** Tagliate l'ananas in quarti; tagliate il torsolo fino a tre quarti di una fetta, sollevatelo delicatamente e sostenetelo da sotto con uno spiedino; formate la testa del cigno con una fragola.



**2** Eliminate gli altri torsoli; tagliate le fette di ananas immediatamente sotto la buccia e affettatele in senso orizzontale; spostate alternativamente la polpa verso l'esterno.



**1** Procuratevi un ananas grande, di forma regolare e con un bel ciuffo di foglie verdi.

**2** Tagliate l'ananas in quattro parti; ogni quarto di ananas sarà trasformato in un pappagallo. Modellate becco e zampe con pezzi di carota sagomati con gli scavini.



**3** Con un coltello praticate un taglio in diagonale verso l'interno dell'ananas: servirà per inserire il pappagallo sul bordo del contenitore o del bicchiere.



**4** Completate il pappagallo fissando becco e zampe con gli stuzzicadenti. Decorate il capo con un ciuffo di foglie e formate gli occhi con chiodi di garofano.



## STELLE DI FICHI D'INDIA



Procuratevi dei fichi d'India con la buccia soda e di vari colori.

Generalmente la buccia rosso cupo avvolge un frutto dalla polpa rossa, mentre la buccia verde o giallastra racchiude un frutto dalla polpa gialla o arancio. Sceglieteli quindi in base alla composizione che volete ottenere.

La scorza dei fichi d'India è ricoperta da insidiosissime piccole spine; quindi, prima di maneggiarli, indossate dei guanti e immergete i frutti nell'acqua per un paio d'ore. Strofinateli poi con un panno per togliere le spine.



**1** Incidete la buccia in profondità per 2 mm circa, disegnando dei triangoli la cui punta si ferma a metà frutto.

**2** Con il coltello tagliate i triangoli ed eliminateli; sollevate delicatamente il resto della buccia attaccata al frutto per formare il petalo del fiore.

**3** Lasciate intatta la polpa centrale e date forma alla corolla del fiore.



# PANIERE DI ANGIURIA

Scegliete un'anguria piuttosto grossa, con la buccia sana, di un bel verde brillante, in modo da creare con l'intaglio un contrasto netto di colori.



co su metà anguria e praticate delle incisioni con lo spelucchino sia a destra che a sinistra della striscia.



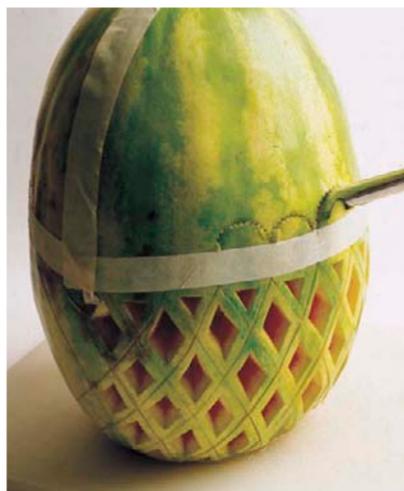
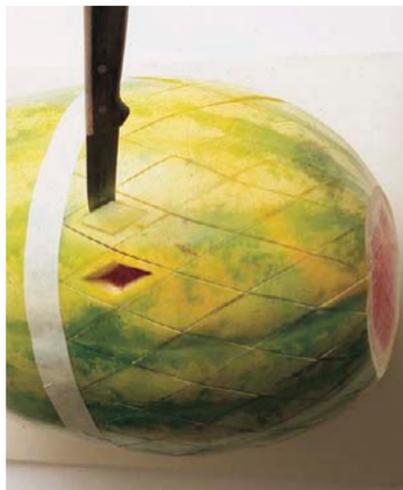
**1** Per ottenere una base di appoggio stabile tagliate la calotta all'anguria e, aiutandovi con la carta nastro, segnate la circonferenza del panierino. Applicate poi un'altra striscia di sbie-



**2** Spostate la striscia di carta nastro e ripetete l'operazione fino a completare tutta la superficie del panierino con linee oblique e parallele.

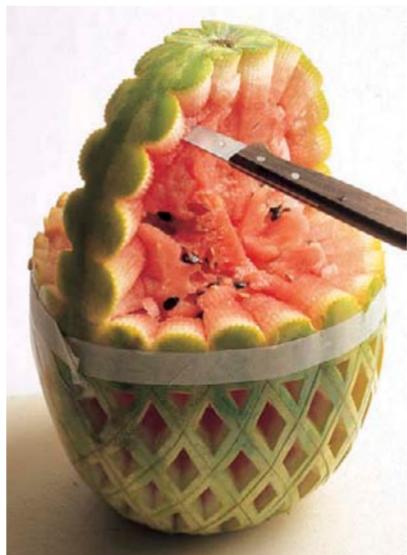
**3 4** Applicate la carta nastro in senso contrario e incidete allo stesso modo di prima, fino a ottenere un reticolo formato da tanti rombi.

**5** A questo punto, a distanza di circa 0,5 cm dalle linee incise, cominciate a praticare dei tagli in diagonale, decisi e abbastanza profondi, per



asportare la buccia e la scorza bianca fino a far vedere la rossa. Proseguire traforando tutta la parte inferiore dell'anguria.

**6 7** Applicate il nastro di carta per segnare il manico del panierino e seguitene il contorno in profondità con uno scavino grande scannellato.



**8** Staccate i due quarti di anguria ai lati del manico e rifinite il lavoro con il coltello, eliminando la polpa eccedente sul manico e sui bordi.

**9** Scavate l'interno dell'anguria.

**10** Eliminate il nastro di carta e, usando uno scavino piccolo a U, decorate gli smerli del paniere con un forellino. Decorate quindi il paniere e il centro del manico con foglie ricavate dalla scorza dell'anguria (realizzate con la tecnica usata per le foglie di zuccina) e con fiorellini di frutta.

Usate il paniere come contenitore per servire una macedonia di frutta.

## CESTINO INDIVIDUALE DI MELONE

Anche i meloncini possono essere trasformati in coppette individuali dove servire in modo originale la macedonia.



**1** Disegnate su un foglio la sagoma di un pavone con le ali frastagliate e riportatela sul meloncino.



**2** Incidete il contorno ricordando di tagliare all'interno del segno di pennarello in modo da eliminarlo.



**3** Separate le due parti, con uno scavino piccolo a V; segnate la testa e l'occhio; scavatelo all'interno.

**4** Decorate la testa con delle piccole foglie di ananas (riducetele con le forbici) e usatene altre, in misura degradante, a formare la coda. Riempite la coppetta con macedonia e decorate con piccoli fiori di frutta.



## MACEDONIA NEL POZZO

Create una base a un melone, eliminando una fetta dalla parte del picciolo; incidete sulla buccia delle circonferenze parallele aiutandovi con giri di nastro di carta. Quindi create i mattoni con segni verticali alternati; decorate così metà del melone. Sempre usando il nastro di carta segnate l'arco del pozzo ed eliminate la polpa con un coltello. Scavate e decorate anche un tronchetto di zuccina per ottenere il secchio; realizzate la corda con una strisciolina di buccia di zuccina e la manovella con un pezzo di carota.





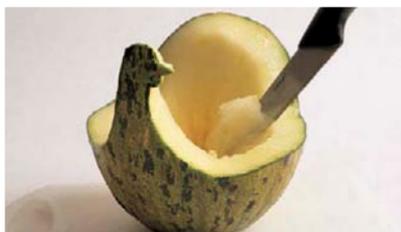
**1** Scegliete un melone piuttosto grosso, preparate uno stampo di carta con la sagoma di un pavone e riportatelo sulla buccia oppure seguitene il contorno con lo scavino (se disegnate il pavone con il pennarello ricordate di praticare il taglio all'interno del segno in modo da eliminarlo).

**2** La parte posteriore in corrispondenza della coda deve essere a semicerchio.

**3** Create un base di appoggio eliminando, con un coltello ben affilato, una calotta. Incidete il pavone e separate le due parti.

**4** Svuotate il pavone: la parte semicircolare della coda deve però conservare un buon spessore di polpa per reggere il peso degli spiedini.

**5** Preparate degli spiedini di frutta molto colorata e infilateli, a raggiera, a formare la coda del pavone. Riempite la cavità con una macedonia.





**1** Create una base a un melone ovale dalla polpa bianca eliminandone una fetta; poi, tagliate il melone a metà in orizzontale.

**2** Da una delle estremità, ricavate delle fette spesse 1 cm e tagliatele

ancora a metà. Con uno spiedino in diagonale fissatele al melone di base in posizione leggermente sfalsata.

**3** Formate una vela con una fetta d'anguria e fissatela al centro dello scafo con un lungo spiedino.

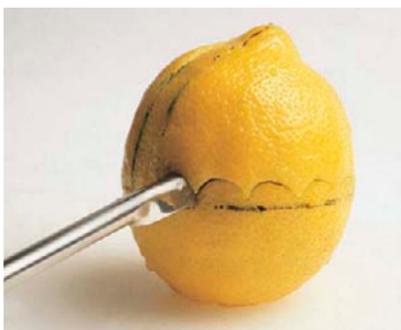
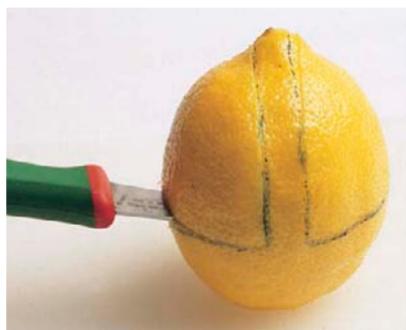
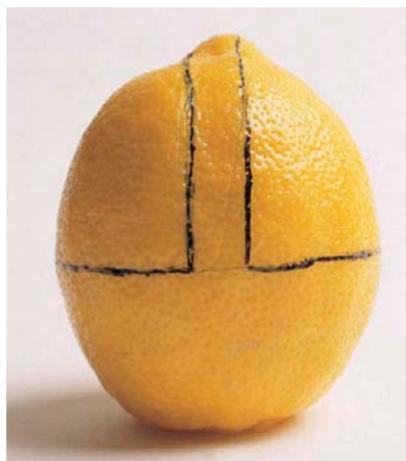
## CESTINO DI AVOCADO E FRAGOLE

Ecco una composizione facile facile da realizzare anche all'ultimo minuto. Piccole incisioni a stella risaltano sulla scorza verde dell'avocado che diventa il contenitore di fiori di fragole sistemati a diverse altezze. Striscioline di buccia di limone decorano lo stelo dei boccioli.



## CESTINI DI LIMONE

I cestini sono sempre una grande risorsa perché sono semplici da eseguire, ma dimostrano la cura con cui è stato preparato il piatto e si possono sfruttare dall'antipasto al dessert, sia con le carni che con il pesce.



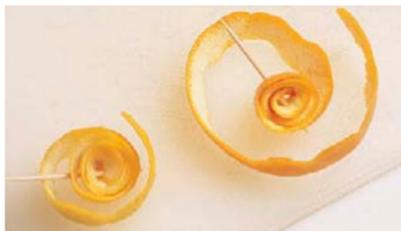
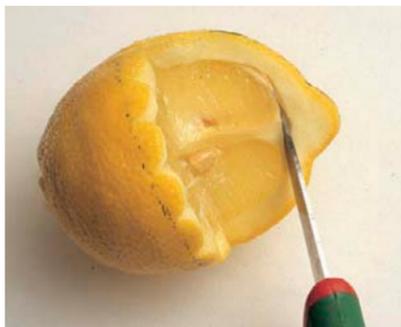
scoprire la frutta

**1 2** Lavate accuratamente il limone e disegnate sulla buccia il contorno delle incisioni da praticare con lo spelucchino.

**3 4** I bordi sia del manico che del cestino possono essere lisci, a zig-zag oppure smerlati: sbizzarritevi con l'uso degli scavini.

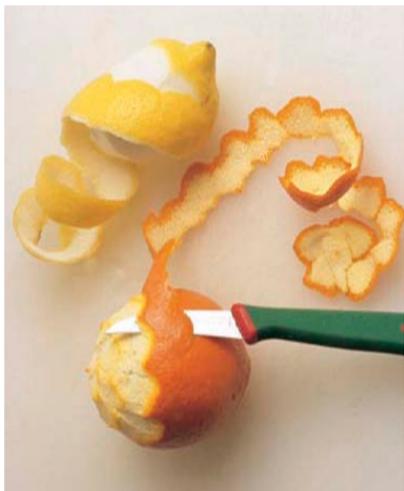
**5** Asportate i due quarti di limone ed eliminate con cura la polpa sotto il manico del cestino.

**6** Decorate con dei fiori di scorza arrotolata, o con delle farfalline realizzate con una fetta di limone tagliata a metà e unita dalla parte della buccia; le antenne sono formate con due filetti di peperone o di buccia di arancia.



## ROSE DI BUCCE DI AGRUMI

Una decorazione velocissima, facilissima e di sicuro effetto è questa realizzata con le bucce degli agrumi, giusto per non sprecare nulla. Sono divertenti da fare, potete farvi aiutare anche dai bambini e sbizzarrirvi a comporle in tanti modi diversi.



**1** Acquistate gli agrumi (arance, limoni, lime, pompelmi rosa...) scegliendoli in colori ben diversificati e con la buccia sana.

Sbucciati con uno spelucchino o con un coltello ben affilato, ricavando delle lunghe strisce con un taglio continuo e senza strappi.



**2** Arrotolate la buccia in modo che la parte più stretta sia sul fondo della rosetta e la parte più larga formi l'esterno della corolla.

Fissate il fiore alla base con punte di stuzzicadenti.

**3** Create un piccolo stelo con gli stuzzicadenti e infilatele fra le foglie di un ciuffo di ananas, oppure montate i fiori a piramide su un'alzatina, mettendo le corolle ben ravvicinate e guarnendo la composizione con foglie di limone.





## AGRUMI CON RILIEVI



**1** Infilate i chiodi di garofano negli agrumi formando le decorazioni.

**2** Per sveltire il lavoro, appoggiate una tazzina rovesciata sull'arancia e seguitene il bordo con i chiodi di garofano ben ravvicinati.



**3** Tracciate altri disegni con il pennarello all'interno delle circonferenze e ricopriteli conficcando i chiodi di garofano.



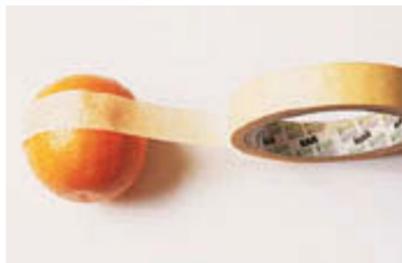
Potete abbinare segni scuri in rilievo a incisioni chiare: l'effetto di questi grafismi risulta molto decorativo.

*Scalate la calotta con un coltello affilato per ottenere gli incavi per le candele.*



**1** Scegliete arance, limoni e lime con bucce sode, sane e dal colore intenso, in modo da giocare con il verde, l'arancio e il giallo.

**2** Preparate i materiali per realizzare le decorazioni: nastro di carta, scavini di diverse misure, un pennarello a punta sottile, un limone in più di quelli da incidere e una terrina.



**3** Per incidere circonferenze perfette avvolgete l'agrume con nastro di carta: vi aiuterà a disegnare linee parallele entro le quali tratterete spirali e losanghe a mano libera.

**4** Con un pennarello a punta sottile, tracciate il disegno da incidere con gli scavini lasciandovi guidare nel tratto dal vostro gusto, dalla vostra esperienza, dall'occasione.



**5** Scegliete lo scavino della giusta dimensione e incidete sui segni asportando solo la parte colorata della scorza; il contrasto deve risultare scoprendo la parte bianca. Ricordate di tenere le dita lontane dalla lama.



**6** Per evitare che l'arancia decorata annerisca, non appena terminata l'incisione strofinate la superficie incisa con mezzo limone...

**7** ...e immergete il frutto inciso in una terrina d'acqua fredda.



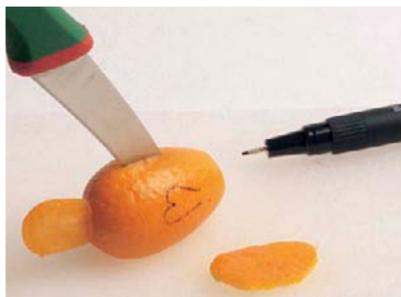
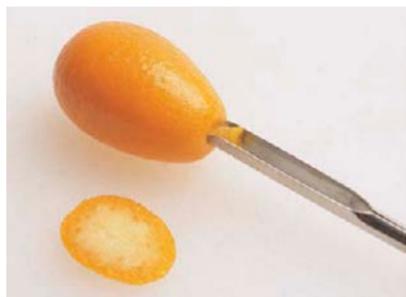
**8** Fate essiccare in luogo ventilato o in forno a calore molto dolce, per più giorni e con lo sportello aperto.





# PESCIOLINI DI KUMQUAT

Tutti gli agrumi sono molto usati per profumare e dare il tocco finale alle bibite e agli aperitivi, ma questi pesciolini realizzati con i kumquat sorprenderanno i vostri ospiti e daranno una nota di allegria all'aperitivo o al vostro buffet. Se gli agrumi vanno consumati insieme alle bevande, vi consigliamo l'acquisto di quelli naturali non trattati con antiparassitari. In alternativa lavate la buccia con uno spazzolino e bicarbonato oppure lasciateli a bagno con gli appositi preparati.



**1** Asportate una piccola porzione di frutto per creare una base all'agrume e facilitarne la lavorazione. Con uno scavino piccolo a U formate la bocca facendolo ruotare ed estraendo un piccolo cono.

**2** Sagomate la coda nella buccia asportata; fate un'incisione e infilate-la, ripetete la stessa operazione per la pinna del dorso. Disegnate e incidete con precisione le pinne laterali.

**3** Con uno stuzzicadenti preparate i due forellini per gli occhi; completate il pesciolino infilando due chiodi di garofano.

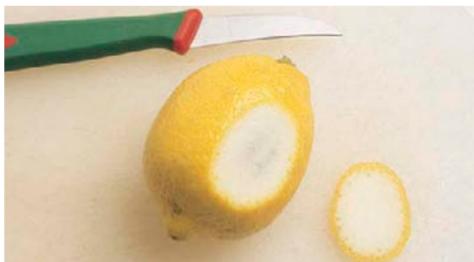




Potete far galleggiare i pesciolini su fette di limone o guarnire coppa e bicchieri, praticando un taglio alla base dei pesci e incastrandoli sul bordo.

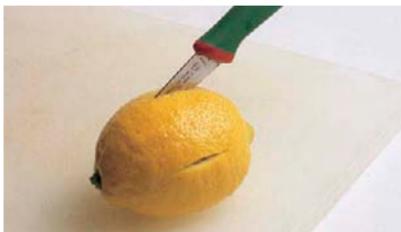


## PESCE DI LIMONE



**1** Tagliate come al solito un pezzo di limone per avere una base e dare stabilità al pesce.

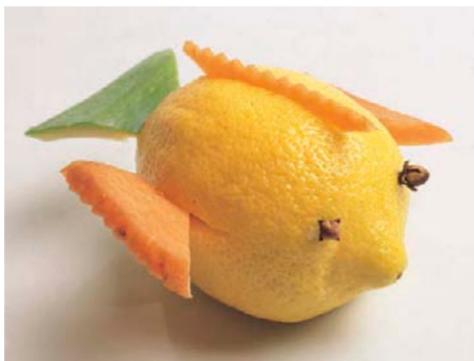
**2** Praticate due incisioni laterali simmetriche, una superiore per la pinna dorsale e una in corrispondenza del picciolo per inserire la coda.

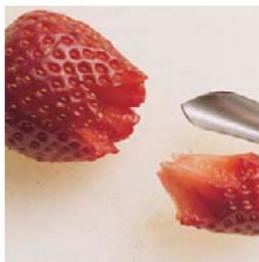


**3** Tagliate delle falde di carota e di zucchina; preparate delle pinne di forma triangolare, che rifinirete con le forbici a zig-zag. Inserite le pinne negli intagli del limone.



**4** Completate il lavoro facendo gli occhi con due chiodi di garofano. Potete utilizzare il pesce per accompagnare piatti di crostacei o un fritto misto.





**1** Con uno scavino a U incidete quattro petali sulla fragola.

**2** Togliete delicatamente la parte scavata, che utilizzerete per una macedonia.

**3** Usate i semplici fiori di fragola per completare piatti di frutta e dolci.

**4** Inserite in uno spiedino un fiore di fragola, uno di kumquat intagliato



come la fragola, una fetta di kiwi e un pezzo di mela a fermare il tutto.

Servite i vostri spiedini dolci spolverizzati di zucchero a velo.





**1** Procuratevi delle mele rosse di media grandezza, lucidatele e privatele del picciolo. Create una base d'appoggio tagliando una fetta dalla mela. Strofinare subito le parti con del limone perché non annerisca e conservate la fetta tagliata.

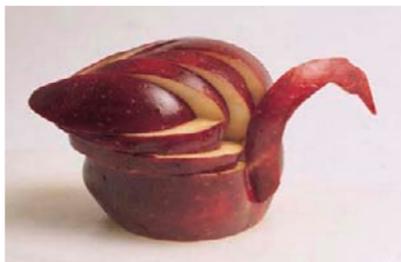


**2** Praticate al centro un taglio verticale fino a metà della mela; fate quindi un altro taglio orizzontale e perpendicolare al primo, dalla metà della mela verso l'interno. Continuate a praticare incisioni parallele alle prime e sempre meno profonde (devono incontrarsi lungo la linea centrale) ma fate attenzione che lo spicchio centrale rimanga attaccato al centro della mela. Ripetete i tagli sull'altra parte della mela.



**3** Spingete delicatamente le fette di mela verso l'esterno: scivoleranno l'una sull'altra formando le ali.

**4** Disegnate sulla fetta asportata la testa e il collo del cigno; incidete con lo spelucchino e unite al corpo con la punta di uno stuzzicadenti.







**decorare  
la tavola**

## CENTROTAVOLA

Questo sontuoso centrotavola di verdura scolpita è realizzato su un'alzata in vetro.

La base è formata da due cespi d'indivia riccia che servono da supporto per sorreggere gli spiedini di legno.

Sul bordo sono state inserite delle calle realizzate con le falde di finocchio e il pistillo di carota, mentre le rose di patate sono adagiate su foglie di radicchio rosso in modo da ottenere un contrasto cromatico.

Completano la composizione foglie e fiori di carote e zuccina, sostenuti dagli spiedini.



Il collo ricurvo di una zucca violina ha ispirato una composizione con candele insolite e originale. Abbinare il colore delle candele a quelle della tovaglia. Alla base delle candele abbiamo inserito fiorellini di ravanello, carota e melanzana, e foglie di sedano. Potete comporre il vaso qui sotto realizzando fiori e foglie con la zuccina e con nastri di foglie di cipollotto ripiegate. L'insieme risulta molto elegante per l'armonioso gioco dei gialli e dei verdi.



## CENA IN GIARDINO

Quale migliore occasione per adornare una tavolata con coloratissima verdura di stagione se non una cena in giardino? Vi occorrono: una terrina in ceramica, spugna da fiorai, rete, spiedini di legno, fili di ferro, cannuce (ottime quelle per gonfiare i palloncini), verdure fresche (insalata, peperoni, melanzane, carote, peperoncini, cipollotti, pomodori, ravanelli).



**1** Inserite la spugna bagnata all'interno della terrina. Sistemate quindi la rete metallica che tratterà le verdure troppo pesanti.

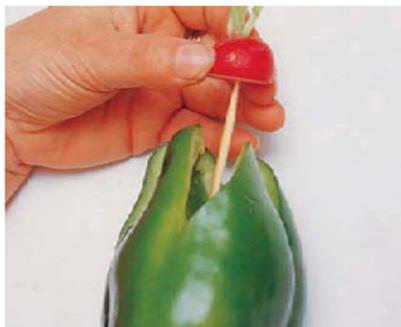
**2** Inserite le foglie di lattuga e formate una base nella quale verranno sistemate le altre verdure.

**3** Tagliate il peperone come illustrato nell'immagine.



**4** Una volta tolto il pezzo e formato il tulipano, infilate il peperone in un lungo spiedino e sulla punta applicate un ravanello a mo' di pistillo.

**5** Completate il centrotavola con dei fiori di verdura composti a piacere e fissati sugli spiedini. Lasciatevi guidare dal vostro gusto e dal contrasto cromatico.



## CENTROTAVOLA RUSTICO

Un pranzo in campagna, una merenda rustica, un tranquillo dopocena casalingo... Sono tante le occasioni per utilizzare una composizione vegetale la cui base potrà variare con le stagioni: la verza potrà essere sostituita da un'anguria in estate o da una zucca in autunno, il risultato sarà sempre di grande effetto. Per questa composizione vi servono una grossa verza, un pezzo di oasis (la spugna da fiorai), delle candele di piccole dimensioni, margherite, spiedini di legno e delle fragole.

**1** Cominciate eliminando con un coltello la calotta centrale della verza lasciando intatte le foglie esterne più grandi e aperte. Scavare quindi verso l'interno creando un vaso naturale.

**2** Tagliate l'oasis (che dovrà essere già impregnata di acqua) in modo da ottenere una forma circolare delle dimensioni dell'incavo centrale ricavato nella verza. Procedete per tentativi fino a trovare le giuste dimensioni, quindi posizionate l'oasis nella verza.



**3** Disponete le margherite nell'oasis e inserite degli spiedini di fragole in modo da ottenere un'alternanza cromatica. Infine sistemate anche le candeline.





## CENTROTAVOLA CON CANDELA

Acquistate delle zucche autunnali decorative nei colori più sgargianti. Tenete a portata di mano guttaperca (nastro verde da fioraio), oasis, stuzzicadenti e coltello. Servono anche candele di colore e misura adeguati alla zucca, rametti di rosmarino, di edera, di arbusti con bacche rosse.



**1** Tagliate la calotta alle zucchette e scavate la polpa all'interno.

**2** Inserite l'oasis bagnata all'interno dell'incavo, premendo bene.





**3** Inserite i rametti nell'oasis lasciando libero uno spazio centrale.

**4** Con la guttaperca verde, fissate tre stuzzicadenti alla base di una candela e...

**5** ... infilatela al centro della vostra composizione.



## RAPE ETNICHE



**1** Procuratevi delle rape nere e incidete dei disegni geometrici su tutta la superficie della buccia.

La sottostante polpa bianca creerà un bel contrasto cromatico e l'effetto sarà quello di un oggetto etnico.



**2** Incidete con uno scavino a U una fiore e fatelo risaltare scavando tutto intorno.

**3** Utilizzate queste rape insieme ad altri ortaggi incisi per dar vita a composizioni molto colorate o anche come basi portacandele.



## ASPARAGI IN CENTROTAVOLA



**1** Lavate e asciugate un mazzo di asparagi della stessa dimensione. Allineate gli asparagi sul tagliere e paregiate le basi in modo che siano tutti della stessa lunghezza.

**2** Fissate gli asparagi intorno a un bicchiere o a un vasetto trattenendoli con un elastico.

**3** Coprite l'elastico con un giro di rafia chiuso da un fiocco decorato con foglie di zucchine incise.

**4** Potete usare questo contenitore di asparagi per comporre un mazzo di fiori scolpiti con ravanelli, boccioli di carote, carciofini di Chioggia, qualche foglia di sedano e fiori di zucchine, così come abbiamo fatto noi.



## A LUME DI CANDELA



**2** Scavate la parte centrale e inserite la candela. Realizzatele quattro o cinque e allineatele al centro del tavolo per ottenere una decorazione essenziale e stilizzata.

**3** Se volete qualcosa di più colorato o tradizionale, alternate i carciofi con altri ortaggi. Potete preparare dei peperoni da usare per contenere i lumini. Dopo aver tagliato la calotta superiore al peperone, incidete e decorate il bordo con piccoli stampini da biscotti.

**1** I carciofi più adatti da usare come portacandele sono le cosiddette "mamme" romane, perché, essendo tonde, offrono un supporto stabile alla candela. Per prima cosa tagliate il gambo e appiattite la base.





## CENTROTAVOLA CON VERZA E RADICCHI

Verza e radicchio sono ortaggi splendidi l'uno per le caratteristiche foglie bitorzolute, l'altro per le forme e i colori che cambiano a seconda della varietà.



**1** Togliete le foglie più esterne della verza che spesso sono rovinate.

**2** Tagliate la calotta e scavate l'interno per creare il vaso.

**3** Scegliete i radicchi più belli e colorati, quelli che già sembrano fiori e forniteli di gambo piantando uno stec-



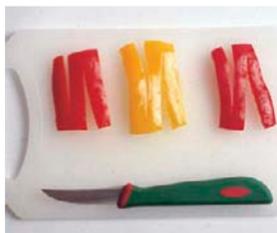
chino nella radice. Piantate quindi i fiori di radicchio nel contenitore di verza.

Potete arricchire la composizione con altri fiorellini colorati di carota e ravanello, disposti in modo armonioso come abbiamo fatto noi.

## TRIANGOLI DI PEPERONE

Il peperone è una verdura estiva fresca e profumata, molto versatile perché con i suoi colori squillanti che vanno dal giallo, al rosso, al verde, e le sue svariate forme si presta alla creazione di composizioni molto scenografiche.

Troverete una guarnizione molto facile e svelta da realizzare, che va benissimo, oltre che per impiattare, anche per decorare un'insalata o un pinzimonio.



**1** Tagliate una falda da un peperone sodo e con la buccia sana e priva di imperfezioni. Con lo spelucchino ricavate un rettangolo dai bordi molto netti privi di sbavature.

**2** Praticate due tagli contrapposti in modo che il rettangolo venga diviso in tre parti uguali ma ancora unite sui lati corti.

**3** Prendete i due lati esterni e girateli mettendoli uno sotto l'altro, ne risulta una forma triangolare che con-

sente di creare delle cornici coloratissime e di bell'effetto.



## UN ORIGINALE SEGNAPOSTO



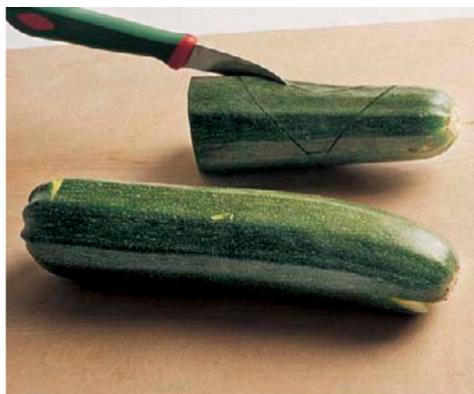
Una coppa bassa di vetro riempita di oasis camuffato con foglie verdi è la base per un fresco segnaposto. Potete realizzare la composizione con fiori di carote, ravanelli e cipollotti, scolpiti con le tecniche che vi abbiamo insegnato, mescolati a verdissime foglie di edera.



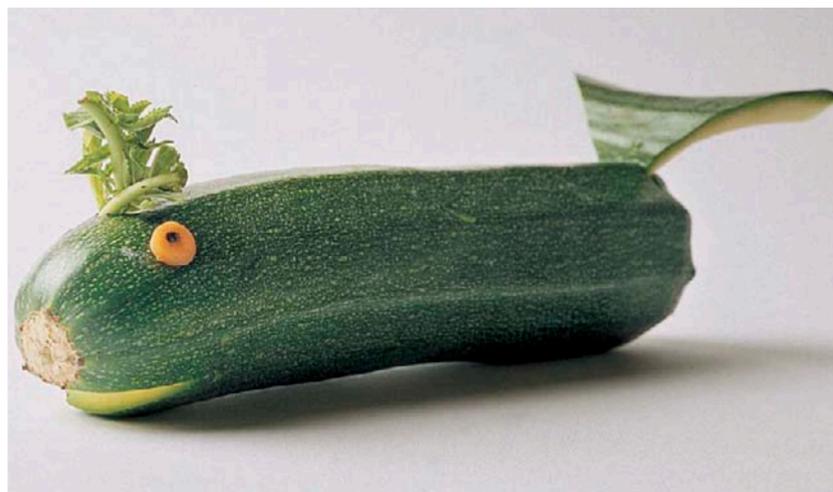
*Un altro segnaposto creato in un calice. La composizione di fiori di cipollotti e boccioli di cavolini di Bruxelles risulta particolarmente raffinata, perché giocata solo su due toni di colore: il bianco e il verde. Attenzione quindi al colore della tovaglia e delle porcellane.*

Questa spiritosa decorazione può essere utilizzata in un buffet per una festa di bambini.

**1** Appiattite il fondo di una grossa zuccina, togliendo una striscia sottile di buccia per dare stabilità alla composizione. Usando lo spelucchino fate quindi un doppio taglio a U da una parte, per formare la bocca, e dall'altra un'incisione in cui inserire la coda. Da un'altra zuccina ricavate invece la coda triangolare della balena.



**2** Inserite la coda nell'incisione e se necessario fissatela con uno stuzzicadenti. Praticate un foro sulla testa e inserite un ciuffetto di prezzemolo o barba di finocchio; formate infine gli occhi con due cerchietti di carota e fissateli alla zuccina con chiodi di garofano.



## MELE IN MOSTRA



**1** Incidete la buccia delle mele con lo scavino a U e staccatela delicatamente con lo spelucchino.

**2** Ad ogni passaggio passate la polpa della mela con il limone perché non annerisca.

**3** Continuate a praticare le incisioni su tutta al superficie della mela.



Le mele si possono conservare in frigorifero per uno o due giorni, avvolte nella pellicola da cucina e passate frequentemente con il limone.

Le mele si possono incidere anche nello stesso modo descritto a pagina 44 per i pomodori.

Sistamate le mele con altra frutta su un'alzatina per creare un insolito centrotavola.

## LEGATOVAGLILO AROMATICO

Ramoscelli di rosmarino, boccioli di ravanello, tulipani di mezzanotte e carote con stelo di stuzzicadenti, nastro verde da fiorai: è tutto quello che serve per realizzare questo originale legatovagliolo aromatico.



**1** Componete un mazzolino con tutti gli elementi descritti e avvolgete i gambi con il nastro verde da fiorai.

**2** Legate attorno al mazzolino un nastro di raso verde e decorate il tovagliolo.



INTRODUZIONE 3

**attrezzi e strumenti** 4



ATTREZZI E STRUMENTI 6  
 CONSERVARE 9  
 COLORARE 10  
 ASSEMBLARE 11  
 MONTARE E ASSEMBLARE 12

**scolpire la verdura** 14



CAROTE 16  
 RAVANELLI 30  
 ZUCCHINE 36  
 POMODORI 44  
 PEPERONCINI 46  
 MELANZANE 47  
 SEDANO 50  
 CIPOLLE E CIPOLLOTTI 51  
 CARCIOFI 53  
 PATATE 55

**composizioni con la verdura** 58



L'ISOLA CHE NON C'È 60  
 CALLE DI FINOCCHIO 62  
 OCHE DI DAIKON 65  
 CESTINI DI PATATE 68  
 ZOCCOLINO OLANDESE 70  
 ROSE DI PATATE 72  
 ZUCCHE 74  
 PIANTE GRASSE 76

**scolpire la frutta** 78



ANANAS 80  
 FICHI D'INDIA 82  
 ANGURIA 84  
 MELONE 87



AVOCADO E FRAGOLE	91
AGRUMI	92
FRAGOLE	103
MELE	104

## decorare la tavola



<b>decorare la tavola</b>	<b>106</b>
CENTROTAVOLA	108
VASI DI ZUCCA	108
CENA IN GIARDINO	110
CENTROTAVOLA RUSTICO	112
CENTROTAVOLA CON CANDELA	114
RAPE ETNICHE	116
ASPARAGI IN CENTROTAVOLA	117
A LUME DI CANDELA	118
CENTROTAVOLA CON VERZA E RADICCHI	120
TRIANGOLI DI PEPERONE	121
UN ORIGINALE SEGNAPOSTO	122
BALENA	123
MELE IN MOSTRA	124
LEGATOVAGLIOLO AROMATICO	125

*i praticissimi*

## **Titoli in collana**

Biglietti d'auguri per ogni occasione

Creare con la pasta di mais

Découpage. Tecniche e modelli

Fare bomboniere

Fiori di stoffa, di carta e...

Gioielli e bijoux

Maglia. Dal gomitolo al maglione

Pacchi regalo per tutte le occasioni

Perline e microperline

Piegare i tovaglioli

Ricamo, tutti i punti

Scolpire frutta e verdura

Smacchiare, rammendare e profumare

Uncinetto, tutti i punti