



3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

E' Finger Food *mania* ovunque

Un fenomeno che sta rinnovando la cucina italiana boccone dopo boccone

Nell'accezione più seducente si tratta di prelibatezze gastronomiche da gustare in punta di dito. Sono i finger food, ovvero proposte culinarie che stanno tutte in un solo boccone. Dagli stuzzichini dell'intraprendente bar di provincia all'happy hour degli american bar di tendenza, dai menù dei più noti ristoranti alle feste mondane nei salotti buoni, il finger food non è più solo una tendenza modaiola, ma è ormai entrato nel menù quotidiano un po' in tutti quei posti in cui veramente l'appetito vien mangiando. Si tratta di un fenomeno che sta poco a poco rinnovando la cultura gastronomica italiana, da sempre particolarmente legata alle cucine territoriali, con un salto in avanti in cui la fantasia realizzativa dello *chef* d'occasione gioca un ruolo di vitale importanza. Concentrare infatti in un solo boccone le sensazioni e il gusto che solitamente si possono provare degustando un piatto richiede un'inventiva che fa di ogni composizione di finger food qualcosa di unico. Il finger food si mangia con le mani, senza utilizzare qualsivoglia posata, e si cucina scegliendo un minimo di tre ingredienti che possono essere scelti per analogia o per contrasto fra gli stessi. E' così che in un unico finger food ci possono stare ingredienti tendenzialmente salati oppure dolci, ma anche, per contrasto, si possono scegliere ingredienti morbidi con altri croccanti, oppure ingredienti dolci con altri salati. Il tutto può essere condito da liquidi, gelatine o altre salse di accompagnamento purché costituiscano un tocco in armonia con il finger food selezionato, che può essere indifferentemente di carne o di pesce, cotto o crudo, caldo o freddo secondo le caratteristiche degli alimenti prescelti. Ma il finger food non finisce qui perché anche l'occhio vuole la sua parte e quindi deve anche avere una sua forma di presentazione, essere regolare nei tagli, avere una sua dimensione visiva e dev'essere



3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

concepito con la doverosa attenzione ai principi di una sana ed equilibrata alimentazione. Il finger food dev'essere presentato in piccole quantità, ma non per questo ogni creazione di questo tipo può essere catalogata come tale. Non lo sono per esempio i dolci, che fanno parte infatti di una cultura codificata della cosiddetta pasticceria "mignonne", ma l'aspetto che contraddistingue il finger food rispetto a uno stuzzichino qualsiasi sta nella capacità di stimolare vere e proprie emozioni gastronomiche arrivando a saziare tutti i cinque sensi. Ed ora che abbiamo tutte le coordinate ci si può ingegnare per prepararlo il nostro finger food. Carne o pesce? Caldo o freddo? A ognuno il suo, la fantasia finisce tutta in un boccone.

Per contatti e info:

3° Campionato Italiano Finger Food

Segreteria Organizzativa c/o Studioverde

Dott.ssa Angela Ruzzante

Studioverde Srl - www.studioverde.it

Via Caduti Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo (Pd)

Tel. +39 049.96.20.565 - Fax +39 049.96.20.567

angela@studioverde.it

