

ESTETICA E GUSTO, TUTTO IN UN FINGER

Fa rima con spuntino veloce, appetitoso e versatile ed oggi è ormai un fenomeno di portata mondiale.

di **Graziano Girotti**

Tendenza d'importazione inglese, il Finger Food, anche se significa letteralmente cibo da mangiare con le dita, strada facendo ha assunto la connotazione di "miniatura", a prescindere dal modo in cui è servito. Piccole porzioni, ovvero ricette in formato mignon che spaziano dall'antipasto al dolce: tartine, involtini, creme, crostini, quiche, riso e verdure, cucchiaini di salse, proposti nelle versioni più tradizionali con le dita e su canapé, oppure in bicchierini.

O ancora in coni di bambù, o plexiglass, in cartocchini di carta paglia, in cono di pasta briki o pasta phillo, in ciotoline, con spiedini e al cucchiaino. Un

successo di portata mondiale che trova

spiegazione nella loro versatilità a unità alla

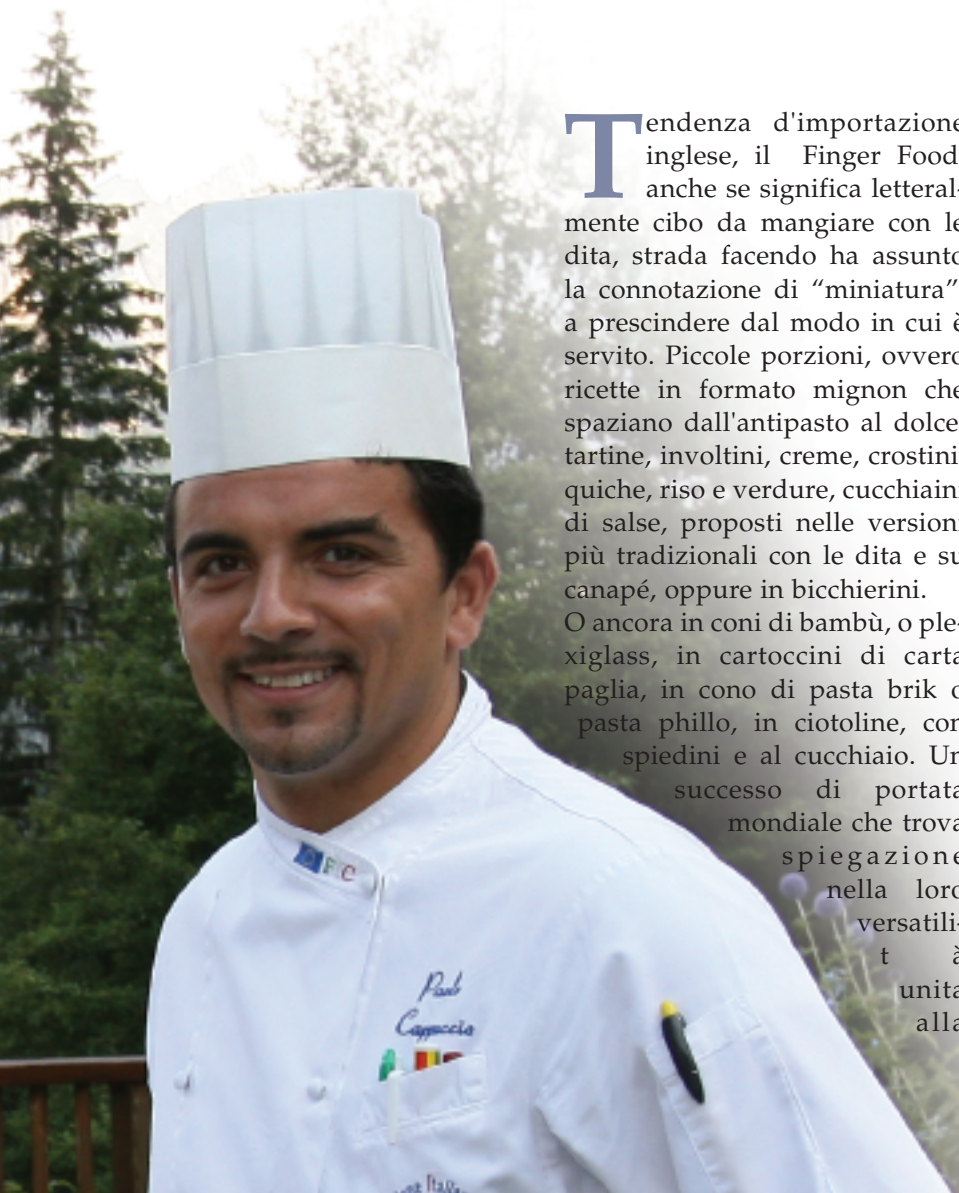
crescente domanda di pasti veloci, leggeri ed appetitosi, divertenti e stuzzicanti, ricchi in varietà. Per dare l'idea di quanto il fenomeno negli ultimi anni sia cresciuto, declinandosi nelle diverse modalità dell'aperitivo fino a divenire una vera e propria forma di cultura gastronomica, basta osservare l'impennata che hanno avuto i corsi organizzati dalle scuole di cucina in cui il finger è protagonista.

Lo scorso febbraio, al TecnoBar & Food di Padova, si è persino tenuto il Primo Campionato Italiano di Finger Food dove ogni chef intervenuto ha proposto le proprie creazioni secondo la tipicità regionale.

DOLCE O SALATO

Paolo Cappuccio, Executive Chef presso il ristorante Stube Hermitage, dell'omonimo hotel a Madonna di Campiglio, è anche docente e consulente di cucina e per l'appunto tiene corsi di Finger food e aperitivi nelle migliori scuole italiane.

Nella più recente edizione, presso Cast Alimenti, ha presentato una varietà di idee, declinate sia



nelle ricette, sia nei suggerimenti per la presentazione estetica.

“Ogni ricetta che accompagna un aperitivo o che apre il pasto - dichiara Cappuccio - può essere trasformata in finger food. Meglio giocare su contrappunti piccanti o ben definiti nel gusto, al fine di esaltare le

caratteristiche di tutti gli ingredienti. Per questo oggi riscontrano successo il sushi, riso abbinato ad altri ingredienti quali pesce crudo o marinato, carne e verdure e in generale il sashimi - pesce crudo - che si prestano al gioco delle diverse temperature e consistenze”. “Ad esem-

pio, un gambero crudo abbinato al succo d'arancio in granita e liquirizia - suggerisce Cappuccio - suscita interesse perché genera esperienze gustative. Il riso che lo accompagna può essere speziato con zenzero, lemon grass, aneto.

Lo zenzero affettato sottilissimo e lasciato marinare nell'aceto di riso è l'accompagnamento ideale per il salmone in sushi, la soia invece per il tonno”.

L'effetto coreografico è un'altra discriminante del finger food. La vista è il primo dei sensi ad essere colpito. Del resto, si sa, si inizia a mangiare con gli occhi, si resta attratti dalle preparazioni stuzzicanti, sfiziose, colorate.

A soluzioni di forte impatto estetico si presta anche il finger dolce, di gran moda nel banqueting e nell'open bar finale, che contempla tutta la gamma della pasticceria: mini bavaresi, semifreddi, charlotte serviti in bicchierini, cucchiari o, per una coreografia dal gusto etnico, in foglie di banano, conici di bambù, noci di cocco, gusci del passion fruit o lime svuotato, ideali ad ospitare la vasta gamma delle mousse. Altro contenitore versatile è la pasta phillo, di origine greca, che si coniuga a preparazioni in forno o fritte, sia dolci che salate essendo molto croccante, ma non friabile come la sfoglia. Ciò consente la realizzazione di sfiziosi contenitori da riempire come meglio e più aggrada.

GLI ABBINAMENTI ENOLOGICI

Ideali sono gli spumanti aromatici, proseccchi e chardonet che, grazie alla loro struttura acida ed acidità ed effervescente sgrassano il palato e lo predispongono alle sensazioni gusto-olfattive contrapposte dei diversi appetizer. Il finger food dolce proposto nell'open bar finale supporta bene il cocktail superalcolico. ■

Insalatina di cous cous con frutta esotica, verdure e crostacei

Ingredienti per 20 cocottine

- 200 g di cous cous
- 2,5 dl di brodo vegetale al curry
- sale qb
- 30 ml di olio extravergine
- 50 g di mango tagliato a cubetti
- 50 g di papaia tagliata a cubetti
- la polpa di un lime
- 40 g di peperoni rossi tagliati a cubetti
- 20 mezze code di scampetti senza guscio scottati a fuoco vivo per pochi secondi

- 20 gamberi rossi sgusciati al vapore

Cuocere il cous cous nel brodo per circa 3 minuti, lasciare che si raffreddi in abbattitore, quindi condire con l'insalatina di frutta e verdura precedentemente marinata con olio, sale, lime e coriandolo fresco.

Regolare di sale, poi adagiare nelle cocottine guarnire con le code di scampo e gambero precedentemente scottate con sale, pepe e timo.

Ultimare il tutto con un filo d'erba cipollina fresco.

