

LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Dimenticate le posate, arriva il "finger food"

Un variegato menù a base di piccoli e deliziosi assaggi



"MINI" MA BUONI

Lo chef Angelo Novati dell'Istituto Alberghiero "Brera" di Como (al centro) con gli allievi che hanno preparato le piccole tartine del "finger food" (fotoservizio Fkd)

Le ricette che gli chef del Casnati hanno pensato per questa puntata de "Le vie del gusto" si basano sul cosiddetto "finger food" ovvero piccoli assaggi, tartine, crostini, bocconcini di carne e verdure, da mangiare "con le dita". Ecco alcune proposte. Per la *Tartare di manzo su crosta di pane* basta tostare la fetta di pane in forno e ricoprirlo con carne amalgamata con tuorlo d'uovo, pepe, senape e una goccia di Worcester.

I pomodorini con crema tartara: si svuotano i pomodorini e si riempiono con formaggio fresco di capra erborinato, con cumino, timo, erba cipollina e basilico.

Per il *Cetriolo con caprino*

LE PROPOSTE

SERVITI FREDDI

► *Cetriolo con caprino su cialda di pane bianco tostato - Zucchini con crema di gorgonzola - Pomodorini con crema tartara - Tartare di manzo su crosta di pane - Rotolo di sushi con alga e pesce*

SERVITI CALDI

► *Piccole crêpes alla normanna - Cono di pasta brisée con riso multicolore - Spiedino di gamberetti - Crosta di pane con caprino e uova - Crosta di pane con formaggio e peperoni - Bouquet di tonno marinato con cetriolini brunoise*

su *cialda di pane bianco*, basta stendere sul pane il formaggio caprino, decorando poi la fetta con uno spicchio di limone e un uovo di quaglia. *Bouquet di tonno marinato con cetriolini brunoise*: si prepara facendo una marinata di tonno e pesce spada

freschi. Si aggiunge sale, succo di arancia e di limone, olio di oliva, e si serve con del cetriolo crudo tagliato a dadini su foglie di insalata.

Il *rotolo di sushi con alga e pesce* non è poi così difficile da preparare. Sopra l'apposita alga per il sushi, che vie-

ne stesa su una tovaglietta di canna di bambù, si pone uno strato di riso lessato. Lo si fa raffreddare, poi, al centro, si stende il mix di pesce crudo aromatizzato con aceto di riso, composto da salmone, tonno o pesce spada. Si arrotola la tovaglietta. Si fa riposare una mezz'ora in frigorifero, poi si affetta il rotolo ottenuto in dischi sottili. *Zucchini con crema di gorgonzola*: con lo zola dolce, ben montato, si riempie la zuccina dopo averla scottata. *Le piccole crêpes alla normanna*: si preparano le classiche crêpes, farcite con un soffritto di scalogno, mela e speck passati nel mixer.

Per informazioni sulle ricette "finger food" chiamare lo 031.30.55.40.

CURIOSITÀ

Non chiamatelo "tartiname"

I *finger food*, letteralmente "cibi a mano", sono piccoli capolavori della gastronomia moderna pronti a dare il benvenuto agli ospiti certi di riuscire a sorprenderti e deliziarti.

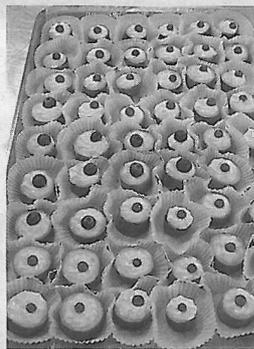
Preparati con la stessa cura che abitualmente un bravo chef professionista applica alla sua cucina, riescono a stupire al primo impatto visivo per il modo fresco e creativo con il quale normalmente vengono presentati.

In definitiva, «altissima cucina in miniatura» è probabilmente la definizione che più si addice a questi, in francese, *amuse-bouche* dai sapori complessi, dove i contrasti di consistenze e una straordinaria leggerezza formano la caratteristica principale di queste geniali bontà.

Fatto doverosamente l'elogio del nuovo che avanza (attenzione però, non sono molti gli chef creativi capaci di proporre correttamente simili leccornie) non v'è da esser d'accordo con coloro che trattano in modo sbrigativo se non disprezzativo il "tartiname", perché dietro questo sostantivo di sicuro peggiorativo nelle intenzioni dei moderni maître a manger vi sono almeno due secoli di storia della gastronomia.

Le tartine arcaiche fanno parte tuttora di quella grande scuola di gastronomi di cui basterà citare pochi nomi per far venire l'acquolina in bocca. Pensate allora ai grandi buffet di ogni sorta di tartine esposte nelle vetrine da Peck a Milano oppure, spostandoci a nord, quelle incredibili torte di tartine preparate in maniera artistica da Zucca, a Torino.

A proposito, il termine "tartine" da tempo entrato ormai nell'uso comune della lingua italiana arriva dalla parola francese *tarte* che vuol dire torta.



BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

Giochi di trasparenze con candele e motivi floreali

La creazione di un buffet con finger food è il genere di allestimento che maggiormente stimola la fantasia del banqueting designer, che può creare giochi di trasparenze e di luci alternando materiali differenti a composizioni floreali. Per l'allestimento qui rappresentato i nostri banqueting designer hanno progettato alzate in vetro a forma di semiluna su basi in cartone rigido rotondo.

I finger food verranno così disposti ad altezze differenti per creare un movimento verticale sul buffet. I vetri possono essere tagliati e molati su misura e possono avere forme differenti, da decorare solo con l'ausilio dei piccoli cibi da mangiare con le mani. Volendo potrete effettuare una prova semplicemen-



te utilizzando delle cornici a giorno rettangolari del formato cm 18x25.

I vetri utilizzati per il nostro allestimento hanno dimensioni variabili (25-30 cm) e uno spessore di 1 cm circa, per permettere una maggiore stabilità. Le scatole possono essere riempite con fiori o altri materiali decorativi, in maniera tale che, quando il cibo va esaurendosi, il decoro

sottostante non rovini la scenografia della tavola.

A fare da cornice al tavolo, un grande vaso a sezione cilindrica, sempre in vetro, con una scenografica composizione floreale che ripercorre l'altezza del vaso stesso, a coprire i gambi.

Le candele, sempre in contenitori di vetro, concludono ed esaltano la composizione.