



in punta di dita

3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

Cos'è il Finger Food?

a cura di Marco Valletta

Introduzione

Nel mondo culinario professionale il termine *Finger Food* nacque formalmente tra il 12 ed il 17 febbraio del 2002 nel contesto di *Expo-Gast* di Salisburgo dove, durante la classica competizione triennale, il regolamento della manifestazione prevedeva un programma specialistico di Finger Food, per le Squadre Nazionali di Chef di cucina che partecipavano. Nei parametri, del resto molto generalizzati, si indicavano i Finger Food come un'idea gastronomica collocabile ad inizio pasto, articolata, che poteva essere mangiata *in punta di dita*. Da qui in avanti si manifestò il grande entusiasmo di molti chefs nel dilettersi alla ricerca di ricette, spunti, leccornie, aperitivi, che meglio potessero esprimere l'idea del Finger Food. D'altro canto il patrimonio culturale enogastronomico della cucina classica già aveva un'idea di "*Petites Bouches*": piccoli bocconi, aperitivi, privi di un'essenziale codifica legata non solo alla dimensione, ma all'intera struttura. Da oggi in poi, un comitato scientifico sostenuto da due riviste specializzate e di settore quali *Zafferano* e *L'Arte in Cucina*, ha voluto mettere nero su bianco le nozioni sul Finger Food, dopo aver analizzato quanto in questi sette anni si è fatto, visto, detto e presentato in merito all'argomento. La ricerca del comitato scientifico ha preso spunto da tutte quelle occasioni a livello internazionale e nazionale all'interno delle quali i Finger Food sono stati oggetto di valutazione da parte di giudici. In particolare, il Comitato Scientifico ha messo in luce un sistema ragionato e puntuale, utile a quanti desiderino promuovere e valorizzare, all'interno della propria realtà ristorativa, l'offerta gastronomica denominata Finger Food.





in punta di dita

3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

Gli chefs **Roberto Carcangiu**, **Gianluca Tomasi** e **Marco Valletta**, coordinati da **Sonia Re** – Dottoressa in Scienze e Tecnologie Alimentari, e da **Ferruccio Ruzzante** – Direttore Esecutivo della Rivista Zafferano, tutti esperti del settore in differenti ambienti gastronomici e culinari, in occasione dell'evento "*Chef in punta di dita*", hanno messo a punto una sorta di codifica contenente precise norme referenziate sul mondo del Finger Food. Un lavoro certamente condiviso da molti altri colleghi del settore della ristorazione, utile per fissare delle linee guida comuni per una corretta preparazione di un Finger Food.

Finalità del Finger Food.

E' un'offerta gastronomico-alimentare che si presenta in piccole dimensioni, *in un boccone* appunto, che preveda un'articolazione nella sua struttura. Il Finger Food può essere servito in qualsiasi formula ristorativa, dal bar di provincia, all'american bar di centro città, al ristorante top, alla terrazza mare di un chiosco, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, ma è sempre presentato con uno stile "appetibile": deve cioè far venir voglia di mangiarlo. La cultura gastronomica italiana, particolarmente legata alle cucine territoriali, prevede una serie di piccole cose da mangiare in un boccone, basta citare le bruschette toscane, gli spunciotti cicchetti veneti, i fritti napoletani, le focaccine liguri.

Ma il Finger Food è un'altra cosa! Quindi dovremmo sempre ricordare che il Finger Food deve essere presentato in piccole quantità, ma non per questo qualsiasi cosa può diventare Finger Food. Inoltre, nelle articolate e policrome forme di Finger Food, il commensale, l'avventore, deve scorgere delle emozioni gastronomiche. E' opportuno che ciascun Finger Food garantisca, una volta prelevato dal vassoio, *l'opportunità di diventare un boccone per i cinque sensi*.





3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

Linee guida per un sistema Finger Food.

- Il Finger Food è una proposta gastronomica adatta a qualsiasi formula ristorativa;
- Il F. F. può diventare un sistema di interscambio gastronomico tra le realtà di offerte ristorative di vendita e quelle prettamente legate alla produzione;
- Il F. F. è una proposta gastronomica intesa come opportunità qualitativa per dare il via a qualsiasi tipologia di “menù”;
- Il F. F. è un’opportunità di produzione e vendita di alimenti e prodotti che creano spettacolo per la loro preparazione, che si possono intendere come una filosofia dello *Chef on Show*;
- Il F. F. è un’idea gastronomica di piccole dimensioni che si può mangiare con l’uso delle dita, o con attrezzature adeguate, preferibilmente in un unico boccone;
- Il F. F. non è mai inteso come dolce, o piccolo boccone dolce, perché già esiste una cultura codificata della pasticceria “*mignonne*”.

Definizione dei canoni per il Finger Food.

- E’ un prodotto che si degusta in un boccone;
- E’ costruito con una logica ben precisa, gli alimenti impiegati per la produzione di un F. F. possono essere accostati per analogia o per contrasto (dolce/più dolce; salato/più salato; morbido/croccante; dolce/salato; etc.);
- Un F. F. per la sua natura di essere gustato in un boccone, deve prevedere una facilità d’esecuzione, senza richiedere tempi di realizzazione eccessivamente lunghi;
- Il F. F. inteso come “boccone” può essere afferrato con le dita di una mano, o con attrezzature minute ed adeguate;



in punta di dita

3° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

- Il F. F. può prevedere liquidi, gelatine, salse di accompagnamento, basta che siano in armonia con il principio del boccone e della presa con una mano;
- Si ribadisce che il F.F. si degusta con una “*mise en bouche*” (messa in bocca);
- La struttura del F. F. deve prevedere un minimo 3 ingredienti, armoniosamente messi insieme.
- Il F. F. non è classificabile con un sistema di cottura unico, può essere cotto e crudo, ma nel contempo sempre articolato nell'accostamento alimentare;
- Il F. F. può prevedere una dimensione calda e fredda, indipendentemente dai metodi di cottura impiegati;
- Il F. F. è sempre preciso nella sua forma di presentazione, è regolare nei tagli, si presenta sempre in un insieme di precisione;
- Il F. F. è a tutti gli effetti un elaborato culinario e deve essere costruito con una attenzione ai principi di una sana ed equilibrata alimentazione;
- Il F. F. deve essere presentato tenendo conto di una sua dimensione visiva. Di conseguenza la struttura deve essere attenta alle forme ed alle policromie degli alimenti impiegati;
- Il F. F. come espressione sensoriale deve permettere una percezione tattile e visiva definita, così come l'aspetto olfattivo dovrà essere riconoscibile;
- Il F. F. è un modo di intendere la visione gastronomica, culinaria e, di conseguenza è un fatto di gusto: per questo il F.F. è espressione chiara di un gusto equilibrato.
- Il F. F. non è una qualsiasi ricetta ridotta nella quantità.

Il presente documento è stato realizzato dalla Commissione Tecnica per conto del comitato di organizzazione del Campionato di Finger Food “*Chef in Punta di dita*”.

www.chefinpuntadidita.it



TECNO&FOOD

