Gli attrezzi del mestiere: il finger food

img3836-51d1efab

Con l’espressione finger food si intende generalmente il cibo gustato con le mani, anche se sempre più spesso in questa categoria si fanno rientrare anche tutte quelle creazioni realizzate per essere semplici bocconcini che stuzzicano l’appetito senza saziarlo. I contenitori per finger food si stanno img3843moltiplicando, non solo in termini di design ma anche di materiali, per far fronte al maggior numero di esigenze. Acciaio, vetro, ceramica, alluminio, legno, materiali plastici di ogni tipo, ma anche ardesia e rame, sono i materiali con cui vengono realizzati, ma a sorprendere di più sono le forme, molteplici e originali. Cestellini per fritti in miniatura, mollettine per comu nicare messaggi per gli ospiti, ampolle con tappo, mini-coni, scatolette che sembrano per sardine ma che si possono riempire delle più gustose tapas artigianali, padelline e pentoline, finti tubetti di dentifrici, pseudo cestini per la spesa, bicchierini e bottigliette, sono solo alcuni fra i contenitori per finger food più stravaganti. La comodità di disporre di un così vasto assortimento si evidenzia in particolar modo quando si riesce facilmente a trovare ciò che serve in base all’evento da organizzare o al locale da allestire.

AD OGNUNO IL SUO

Cerimonie come i matrimoni con un alto tasso di invitati e un servizio che va sempre più img3844 indirizzandosi al buffet, necessitano di coppettine e piattini dalla forma semplice ed elegante, ma che devono soprattutto essere monouso. Nei locali in cui viene offerto l’aperitivo meglio distinguersi e impiegare secchiellini e cestini per servire le patatine, così come nei ristoranti le salse d’accompagnamento si troveranno bene in ciotoline dalle forme stravaganti o, al contrario, dalle forme semplici ma ben decorate. I servizi di catering per eventi ufficiali e di prestigio possono puntare a prodotti più esclusivi come le mini ardesie, mentre per chi lavora con i grandi numeri è più utile sfruttare le potenzialità della linea ecologica in bamboo. I ristoranti di alto livello guardano all’innovazione coi piccoli vetri soffiati presentare i piccoli gioiellini culinari dei loro menù degustazione, così come quelli specializzati in carne possono impiegare gli stuzzicadenti con la dicitura “cotta”, “media” e “al sangue” e distinguere i piatti al momento del servizio. Molti scelgono piccoli esempi di padelle e pentole per img3849dare l’impressione che siano stati impiegati non solo per il servizio ma

anche per la fase di cottura e amplificare l’idea di autenticità del piatto. Sempre più spesso si ricorre poi agli spiedini che riportano la scritta “gluten free” e si punta al rapporto qualità-prezzo del servizio scegliendo coppette quadre, ovali e dalle forme più strane per stupire nel modo più semplice, disponendo già le monodosi per garantire un lavoro scorrevole. C’è infine chi impiega bicchieri speciali, semplicemente in vetro, ma il cui design può adattarsi al servizio dei drink tanto quanto a quello di dolci ed entrée davvero sorprendenti durante party e degustazioni tematiche. Insomma, il motto della gamma per il servizio dei finger food potrebbe essere: “Una soluzione per ogni esigenza”!

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com