Happy hour addio, ora c'è il finger food all'italiana

finger3-3640568f

IMG_20150824_000022Un modo di consumare il cibo in un momento conviviale, informale e veloce che, con il successo dell’happy hour, si è consolidato e progressivamente anche un po’ cambiato, sostanzialmente riavvicinandosi ai sapori della nostra tradizione italiana e regionale. Sarà la voglia del consumatore di ritornare ai buoni sapori nostrani, sarà la tendenza a preferire specialità a “chilometro breve”, sarà l’ampia varietà di prodotti e ricette che la tradizione italiana mette a disposizione dei professionisti, fatto sta che il **finger food di matrice italiana** raccoglie sempre più consensi fra i consumatori e le aziende alimentari sono pronte a soddisfare questa esigenza con un’ampiezza di proposte veramente notevole, che allo stesso tempo garantiscono una sicura riuscita, tempi rapidi di realizzazione e controllo del food cost.

DAL SEMILAVORATO AL PRONTO - Eduardo Mainardi - fondatore e amministratore di **Mainardi Food**, azienda socia Cic e attiva sul territorio friulano - lo conferma: «Per realizzare finger food chi è dotato di personale specializzato e cucine attrezzate ci richiede prodotti semilavorati per la realizzazione di stuzzichini dolci o salati, come le paste frolle salate e dolci o i gusci d’uovo naturali di Ice Wer. Ma per una proposta finger food adatta anche a locali meno strutturati c’è la possibilità di puntare a prodotti pronti di qualità, che risolvono brillantemente le esigenze del bar, della banchettistica oltre che del ristoratore. C’è da dire che nel nostro territorio la cultura del prosciutto è molto radicata (siamo nella zona del San Daniele) così di solito in ogni buffet non manca mai un prosciutto nella morsa, tagliato al momento. Così come si usa moltissimo il prosciutto cotto in crosta di pane, tipico di Trieste. Ai nostri clienti è risultato particolarmente gradito anche un altro prodotto fresco che distribuiamo, la mozzarella di bufala campana da 5 kg, assai scenografica. Accanto a questi tre capisaldi, il fritto è sempre richiesto: i pezzetti di baccalà pastellati, mozzarella in carrozza, le verdure panate o pastellate sono sempre richieste, e costituiscono ormai un classico».

AUMENTANO LE REFERENZE - Il “polso” del mercato, visto dal punto di vista del produttore ce lo fornisce **Salvatore Varriale** di **Rispo**, moderna azienda che, oltre a prodotti per la prima colazione, produce soprattutto una ricca varietà di specialità salate surgelate. «L’attualità della nostra realtà commerciale è quella di dover soddisfare l’esigenza di tipologie di una clientela sempre più variegata. Dobbiamo pensare alle esigenze della ristorazione, ma anche del bar, della banchettistica ecc. Fino a un po’ di tempo fa la clientela si adagiava su un numero di referenze limitate, oggi invece c’è un mercato che chiede sempre più cose nuove e sfiziose. In questo siamo molto aiutati dalla tecnologia: un tempo c’erano a disposizione solo prodotti surgelati crudi e da friggere oppure i lievitati, che erano crudi e da cuocere in forno. Oggi invece abbiamo i prodotti pronto forno prefritti, solo da rigenerare in un fornetto o in una friggitrice, a seconda delle attrezzature e della possibilità di manipolare alimenti o meno di ogni operatore; un aspetto che consente a qualsiasi bar di proporre assaggi sfiziosi come i fiori di zucca o il baccalà fritto senza nessun problema. Vanno per la maggiore i prodotti più innovativi, versatili, sicuri dal punto di vista alimentare. Abbiamo notato che sono stati molto apprezzati i nostri Paccheri di Gragnano ripieni (in due versioni: pomodoro, mozzarella e basilico o ricotta e salmone), panati e prefritti. Un prodotto che è piaciuto in modo trasversale al gestore di bar ma anche al ristoratore, così come una novità sono le polentine vegetariane assortite (con cipolle di Tropea, con cime di rape, con caponata di verdure, leggermente piccanti ecc), un prodotto leggero, vegetariano, che stimola anche la voglia di consumare un drink in più. Tutti prodotti surgelati individualmente, in modo da poter utilizzare solo il quantitativo necessario, in confezioni che partono da 500 g fino a 2 kg». Di più: Varriale sottolinea una importante esigenza della clientela in termini di pezzatura dei prodotti: «C’è una interessante richiesta per i gusti assortiti degli stuzzichini e soprattutto ci chiedono pezzature veramente piccole; così abbiamo fatto un piccolo fritto misto all’italiana (arancina, crocchetta di patate, frittatina di spaghetti, polpettina di melanzane, delizia ai formaggi) da 12 g, in 5 differenti varietà di prodotto, che proponiamo in confezione da chilo. Circa la metà del classico mignon da 25 grammi».

finger1 **STUZZICHINI DELLA TRADIZIONE** italiana sono la specialità di **Gela**, produttore di Ascoli Piceno che propone prodotti in pronto forno, che possono essere preparati con un rapido passaggio in friggitrice, accanto ad altri da rigenerare al microonde o nel forno, una richiesta in crescita soprattutto nel mondo bar. L’azienda è specializzata in prodotti come le rinomate olive ascolane, gli arancini al sugo, le “monetine” di mozzarella panate, i supplì e molti altri ancora. **Domenico Cellini**, responsabile commerciale dell’azienda, sottolinea: «La qualità e le ricette classiche continuano ad avere successo, con quelle non si sbaglia. Tra i prodotti top un’ampia varietà di arancine (una trentina) e un sacchetto con 5 referenze miste che, avendo il medesimo tempo di cottura, consentono una facile preparazione da parte del professionista. La nostra varietà è ampia e devo dire che riusciamo a lavorare bene

nell’arco di tutto l’anno, maggiormente al Nord in inverno, mentre al Sud vi è un incremento soprattutto nel periodo primavera-estate».

«La sfida del mercato - sottolinea **Antonio Di Lorito**, titolare di **Mister Chef**, azienda di Montesilvano socia Cic - per le aziende sembra essere quella di riuscire ad adeguare le proposte alle nuove abitudini alimentari del consumatore, che sono decisamente cambiate. Oltre alla ristorazione classica, per noi molto importante, abbiamo molti clienti fra birrerie, pub, risto-pub e locali in cui la produzione di cibo deve essere programmata, rapida, sfiziosa, veloce, facile. In questo contesto, a parte i classici taglieri di salumi e formaggi, funzionano molto bene i prodotti sfiziosi, dalle patatine agli anelli di cipolla fritti e molto altro. L’importante è avere una gamma ampia di proposte, per consentire anche al locale di differenziarsi dalla concorrenza e variare spesso la proposta».

NEW HAPPY HOUR - Concorda anche **Giuseppino Marinangeli**, socio titolare e presidente del cda di **Cgm Surgelati** di Pollenza (Mc), il quale sottolinea che se quello dell’happy hour è un tipo di proposta ormai consolidata, forse ne stanno cambiando le modalità. «Il bancone a self service in origine - dice - è stato uno dei primi modi di proporre un aperitivo diverso dal solito; oggi sono molto apprezzati taglieri e vassoi da portare direttamente ai tavoli, anche perché in questo modo si ha un maggior controllo sulle quantità consumate dai clienti. In ogni caso in un aperitivo ben fatto non deve mancare la varietà dei prodotti. La ricchezza del buffet stimola il cliente al consumo e rende il locale appetibile rispetto ad altri; inoltre mixando diverse tipologie di prodotti si riesce anche ad avere un prezzo medio del prodotto proposto al buffet. Per questo i nostri listini contengono il costo medio di un singolo pezzo: questo dà la possibilità di mediare il valore di prodotti pregiati di alto costo con altri di costo inferiore».

A Marinangeli chiediamo anche quanto sia appetibile e adatto il prodotto italiano sotto forma di **appetizer**. «Molto adatto, con una domanda stabile nel Nord Italia e in crescita nel Centro-Sud, dove l’abitudine è iniziata con un po’ di ritardo. Per quanto ci riguarda, produciamo una svariata scelta di appetizer, da ricettazioni di specialità regionali italiane a prodotti particolari fino ad arrivare a prodotti vegetariani; questo ci permette di soddisfare le più svariate richieste della clientela, fino a consentire di organizzare anche dei momenti a tema tipo “specialità regionali” “serata vegetariana” ecc. Non a caso la nostra più recente proposta è una linea di finger food dedicati a chi non mangia carne: 5 referenze di origine vegetariana vendute in un cartone misto».

Paolo Bucci, direttore vendite della romana **Garbo Surgelati** parla di una «fortissima tendenza verso il consumo snacking, e non solo nel fuori casa ma persino nel canale domestico, che è diventato espressione del nuovo modo di mangiare. Essendo una delle aziende di riferimento del settore in

questo campo, siamo particolarmente sensibili a questo trend e stiamo apportando molte innovazioni di prodotto. Ad esempio la salvia o il cappero pastellati, prefritti e surgelati, due vere novità nel campo degli appetizer, che possono essere rigenerati nella friggitrice, nel microonde o nel forno. Il nostro prodotto di punta resta il fiore di zucca pastellato, che produciamo con cuore di mozzarella, secondo la tradizione romana, ma anche “vuoto”, per renderlo gradito anche in modo più trasversale. Di più: mi risulta che siamo i primi nel nostro campo ad aver lanciato una linea di appetizer surgelati impanati privi di glutine, confezionati in vaschetta e rigenerabili in microonde.Una soluzione che consente al ristoratore o al gestore di bar di servire un prodotto sicuro e al riparo dalle contaminazioni crociate, adatto ai celiaci. Una linea di cui fanno parte fiori di zucca pastellati, ma anche supplì e arancini di riso, mozzarelline impanate, crocchette di patate e filetti di baccalà». Una interessante opportunità per attirare una nuova fascia di clientela, spesso in difficoltà quando deve mangiare nei locali pubblici.

La ricetta: capesante in tempura con lardo di Colonnata