

□ food&drink

letti al bar

di Roberto Barat



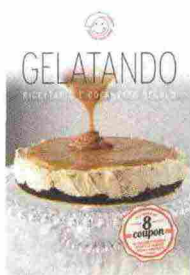
roberto.barat@newbusinessmedia.it

Bocconi con una marcia in più per un aperitivo di qualità

GELATANDO

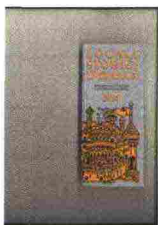
Crema & cioccolato
pag. 34
5,99 euro

Ricette e 8 coupon
validi per il ritiro
di altrettanti gelati
firmati dal noto
marchio italiano

**LOCALI STORICI D'ITALIA**

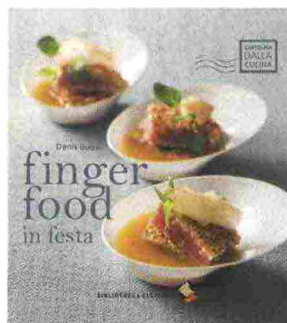
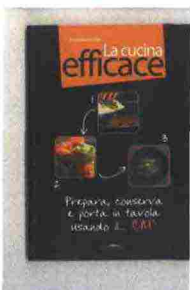
Ass. Locali Storici
pag. 300
gratuita

La nuova edizione
della guida che
racconta 240
prestigiosi locali
del nostro Paese

**LA CUCINA EFFICACE**

Trenta Editore
pag. 128
euro 15

Un libro di ricette
un po' particolare.
Dove gli ingredienti
si misurano in cubi.
Da leggere.

**FINGER FOOD**

Denis Buosi

Bibliotheca
Culinaria

Pag. 64
13,90 euro

Da una nostra recente inchiesta sul mondo dei wine bar (Bargiornale di aprile) è emersa, intervistando i titolari di alcuni locali milanesi, una tendenza piuttosto forte. Ovvero che se all'happy hour il buffet è ancora l'offerta che caratterizza molti locali, in molti altri si fa sempre più spazio una proposta più limitata in quantità, ma di livello qualitativo decisamente più alto. Poche proposte, da vero aperitivo più che da cena mascherata, centrate su salumi e formaggi di livello e su piatti più elaborati, ma portati ai clienti in porzioni "normali". **Non ultimi, si fanno sempre più spazio i cosiddetti finger**

food, ovvero monobocconi da "prendere con le dita", ma anche da servire in piattini o cucchiari. Comodi da mangiare, sono spesso belli da vedere e golosi da gustare. Non hanno limiti in fatto di ingredientistica e, anche per questo, hanno il pregio di sapersi adattare alle stagioni e alla proposta beverage che caratterizza ogni locale. In più si possono anche realizzare partendo da ingredienti solitamente utilizzati in altri momenti della giornata, in particolare per l'offerta food della pausa pranzo. E spesso le ricette non hanno nemmeno bisogno di cotture, semplificando ulteriormente il lavoro del professionista. Per esempio, che dite di Peperoni baby crudi ripieni di ricotta e maggiorana? Oppure, utilizzando magari il petto di pollo non venduto in pausa pranzo, di un involtino di pollo e peperone grigliato? Le ricette non mancano. Molte sono in questo Finger Food, di Denis Buosi, edito da Bibliotheca culinaria. Numerose ricette, tante idee, belle combinazioni da mettere in scena e sempre molto gustose. Tutto qui. E non è certo poco. ■