

di Marco Valletta

# Per un'esatta definizione di Finger Food

ZAFFERANO

SIRMAN

TECNOBAR & FOOD



**N**el mondo culinario professionale il termine Finger Food nacque formalmente dal 12 al 17 febbraio del 2002 all'Expo-Gast di Salisburgo dove, durante la classica competizione triennale, il regolamento della manifestazione prevedeva un programma specialistico di Finger Food, per le Nazionali Chef di cucina che partecipavano. Nei parametri, del resto molto generalizzati, si indicavano i Finger Food come un'idea gastronomica, di inizio pasto, articolata, che poteva essere mangiata in punta di dita. Da qui in avanti il grande entusiasmo di molti chef nel dilettarsi alla ricerca di ricette, spunti, leccornie, aperitivi, che meglio potessero esprimere un'idea di Finger Food. D'altro canto il patrimonio culturale enogastronomico della cucina classica già aveva un'idea di "Petit Bouches", piccoli bocconi, aperitivi, solo che mancavano di un'essenziale codifica legata non solo alla dimensione ma all'intera struttura. Da oggi in poi, un comitato scientifico sostenuto da una rivista specializzata e di settore quale Zafferano, ha voluto mettere nero su bianco sul Finger Food, dopo aver analizzato quanto in questi sette anni si è fatto, visto, detto e presentato intorno al mondo dei Finger Food. La ricerca del comitato scientifico ha preso spunto da tutte quelle occasioni a livello internazionale e nazionale dove i finger food sono stati oggetto di valutazione da parte dei giudici, ma soprattutto il Comitato Scientifico ha messo in luce un sistema ragionato utile a quanti desiderano promuovere e valorizzare nella propria realtà ristorativa l'offerta gastronomica denominata Finger Food. Gli chef Roberto Carcangiu, Gianluca Tomasi e Marco Valletta, tutti esperti del settore in differenti ambienti gastronomici e culinari, in occasione dell'evento "In punta di dita" hanno messo a punto una sorta di norme referenziate per poter giungere ad una codifica sul mondo del Finger Food, sicuramente un lavoro condiviso da molti altri colleghi del settore della ristorazione, utile per fissare delle linee guida per una corretta preparazione di un Finger Food.

## Finalità del Finger Food

È 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 sempre presentato con uno stile "appetibile", cioè che fa venir voglia di mangiarlo. La cultura gastronomica italiana, legata alle cucine territoriali, prevede una serie di piccole cose da mangiare in un boccone, basta citare le bruschette toscane, gli spuncioti cicchetti veneti, i fritti napoletani, le focaccine liguri, etc. Ma il finger food è un'altra cosa. Quindi dovremo sempre ricordare che il Finger Food è preferibile presentarlo in piccole quantità, ma non per questo qualsiasi cosa può diventare finger food. Inoltre nelle articolate e policromi forme di finger food, il commensale, l'avventore, deve scorgere le emozioni gastronomiche. È opportuno che ciascun finger food garantisca, una volta prelevato dal vassoio, l'opportunità di diventare un boccone per i cinque sensi.

## An exact definition of Finger Food

In the professional culinary world, the term 'finger food' was officially coined between February 12<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> 2002 at the Expo-Gast in Salzburg where, for the first time, the regulations for the traditional triennial competition included the specialised finger food category for the participant National Chef teams. The guidelines, which were in fact rather vague, described finger food as a broad and varied gastronomic concept for creations served at the start of a meal and eaten with the fingers. Since then, countless chefs have been enthusiastically using their talents to create recipes, snacks, delicacies and hors d'oeuvres that best express the concept of finger food. If truth be told, the concept of "Petit Bouches" – small morsels as an aperitif – already existed in the classic culinary lexicon, although this lacked an essential classification that went beyond size to encompass the entire structure of the idea. Today, a scientific committee put together by the specialised magazine Zafferano has decided to put the concept of finger food down in black and white, after analysing everything of significance that has been done, seen, said and presented over these past seven years regarding finger food. The research activities of this scientific committee have considered every national and international event in which finger food has been subject to the evaluation of panels of judges. Most importantly, however, the scientific committee has formulated a rational system that may be valuable to anyone intending to promote and cultivate the gastronomic concept of finger food in their restaurant or catering business. For the "In punta di dita" (at your fingertips) event, Chefs Roberto Carcangiu, Gianluca Tomasi and Marco Valletta – all of whom experts in their respective different gastronomic and culinary fields – have put together a series of basic rules to contribute to achieving the goal, shared by many of their colleagues in the catering industry, of codifying the concept of finger food, and which may be helpful in defining guidelines for the correct preparation of finger food.

## The purpose of finger food

Finger food is the name given to a widely varied array of gastronomic preparations with small, bite-sized dimensions. Finger food may be served in any restaurant and catering context, from the small town tavern to the city centre cocktail bar and from the high class restaurant to the patio of a seaside stall, as long as hygiene standards are met and it is presented in an appetising style. Regional Italian culinary traditions already include many different small sized delicacies that may be eaten in a single bite, such as Tuscan bruschette, *spuncioti* or *cicchetti* from the Veneto, mixed fried morsels from Naples and Ligurian focaccine, to mention just a few. But finger food is something else. What we must remember is that while finger food is best presented in small quantities, not just anything may be finger food. The diner – the customer – must also be able to discover intriguing gastronomic sensations in the varied and multicoloured forms of finger food. Therefore, once selected from the tray, all finger food must become a mouth watering delight for all five senses.



Chef on Show Sirman



## 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, valorizzando un sistema di interscambio tra varie formule della ristorazione;
- Il F. F. è una proposta gastronomica intesa come opportunità qualitativa per dare il via a una qualsiasi tipologia di “menu”;
- Il Finger Food 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 del “mignon”.

## Definizione dei canoni per i Finger Food

- È un prodotto che si degusta in un boccone;
- È 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 “un boccone” può essere afferrato con le dita di una mano, o con attrezzature minute ed adeguate;
- 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 un concetto che il F.F. si degusta con una “mis en bouche” (messa in bocca);
- La struttura del F.F. deve prevedere un minimo di 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 e di conseguenza la struttura deve essere attenta alle forme e alle policromie degli alimenti impiegati;
- Il F. F. come espressione sensoriale deve permettere una percezione tattile e uditiva 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.

## Guidelines for a finger food system

- Finger food is suitable for all restaurant and catering formats;
- Finger food may become a vehicle of gastronomic exchange between retail restaurant businesses and more strictly production-oriented businesses, encouraging the development of a system of mutual exchange between different restaurant and catering formats;
- Finger food is a quality-focused opportunity to lead into any type of menu;
- Finger food is an opportunity to produce and sell foods and products that offer a spectacular experience in their preparation, in keeping with a ‘Chef on show’ mindset;
- Finger food is gastronomic concept for small culinary creations that may be eaten with the fingers or with appropriate utensils, preferably in a single bite;
- Finger food may never be a dessert or small item of confectionary, as this concept is already expressed in the term “mignon”.

## Definition of the principles of finger food

- It is a food product that is eaten in a single mouthful;
- It is constructed according to precise logic. The ingredients used in the production of finger foods may be paired according to similarity or contrast – e.g. sweet/sweeter, salty/saltier, soft/crisp, sweet/savoury etc.);
- As by definition, finger food is eaten in a single mouthful, it must be simple to produce, without requiring excessively long preparation times;
- Finger food, intended as a ‘bite-sized morsel’, may be held with the fingers or with suitable small utensils;
- Finger food may include liquids, gelatines and condiment sauces, provided that they remain faithful to the rule of bite-sized morsels which may be held with a single hand;
- Remember that finger food must be eaten as a “*mis-en-bouche*” (literally, something you put in your mouth);
- A finger food recipe must include at least three ingredients put together harmoniously.
- Finger food is not classifiable with a single cooking technique as it may be cooked or raw, but it must entail a variety of different ingredients that complement one another;
- Finger food may be both warm and cold, independently of the cooking methods used;
- Finger food must always be precisely presented with evenly cut pieces. It must always be an ensemble of precision;
- Finger food is a culinary product to all intents and purposes and must be created with due attention to the principles of a healthy and balanced diet;
- Visual impact is a significant aspect of finger food, and it must therefore be created with particular consideration for form and the different colours of the ingredients used;
- Finger food is a sensorial experience and must offer precisely perceptible tactile and audial sensations. Similarly, the olfactory element must be distinctive and recognisable;
- Finger food is an interpretation of gastronomic and culinary vision and, as a result, is a matter of personal taste. As a consequence, finger food is a clear expression of a well balanced sense of taste.
- Finger food is not just a normal recipe produced in smaller quantities.

