

# Dai “cicheti” ai “finger food”

## PADOVA. Un vero campionato tra chef per aggiornare un'antica golosità



in punta di dita

**L**i hanno sempre chiamati “cicheti”, quei bocconcini da banco da prendere con le mani e abbinati alla classica “ombretta”. Così a Venezia e poi nell'entroterra da secoli. Sapienti peccati di gola fatti di piccole cose, i pesciolini fritti, i “bovoeti” perditempo, uno spiedino di qualcosa, il mezzo uovo sodo, pezzetti di formaggio o soltanto di pane abbrustolito e d'inverno la fettina di musetto caldo. Malgrado l'evoluzione della cucina, che ha sacrificato tante tradizioni ma che le osterie locali hanno moltiplicato aggiungendo il sedano crudo, la patata lessa, il cucchiaino di trippe o di pastaefagioli, il “cicheto” è sopravvissuto tanto da meritarsi un aggiornamento ai tempi e alla disponibilità senza fine di ingredienti. E così la semplice golosità, la scusa se vogliamo per raddoppiare il bicchiere, è diventata un irresistibile ma veniale, peccato di gola. Elegante, raffinato ricco di sapori e di colori, inserito in contenitori variegati, piccoli capolavori di vetro, ceramica, plastica. Ne abbiamo avuto una conferma nella seconda edizione del Campionato Italiano di Finger Food ospitato lo scorso febbraio dalla Fiera di Padova nell'ambito del TecnoBar&Food.

Sul tema “Il mondo del mare...e non solo in piatto” si sono cimentati, in due successive manche, trentaquattro chef con tre proposte fredde ciascuno e altri quarantaquattro con quelle calde da elaborare in quarantacinque minuti con attrezzature fornite dalla SIRMAN, il principale sponsor.

Due giurie ( più un comitato d'onore), una coreografia di grembiuli e cappelloni bianchi, una tavolozza di colori composta, e soltanto da ammirare, dai tantissimi fingere food e dai loro contenitori, lo speaker che ha raccontato ogni fase del concorso, l'emozione degli esordienti (ma anche degli espertissimi) insomma un campionato di cucina come un vero evento che



## From “cicheti” to “finger food”

### PADUA. A championship between chefs to bring a traditional delicacy up-to-date

Those tidbits served on the counter to be eaten with the fingers together with the classical “ombretta” (glass of wine) have always been known as “cicheti”. It's been this way in Venice, then the mainland, for centuries. Skilfully crafted invitations to overindulgence made up of little things... small fried fish, white Italian snails known as “bovoeti”, kebabs of something or other, half a hard boiled egg, little pieces of cheese or simply toasted bread and in winter a slice of hot musetto sausage.

Despite the culinary evolution which has sacrificed a great many traditions and has been multiplied by local inns who have added raw celery, boiled potatoes, a spoonful of tripe or pasta and beans, the cicheto has survived, earning itself the right to be brought up-to-date with the times and the infinite availability of ingredients. So simple greed, an excuse to top up the glass again if you like, has become an irresistible but pardonable sin of gluttony.

Elegant, refined, rich in flavour and colour, served

in a variety of containers, miniature masterpieces made of glass, ceramics and plastic. This was confirmed during the second edition of the Italian Finger Food Championship which took place last February at the Padua Exhibition Centre as part of the TecnoBar&Food exhibition. Competing on the theme “The world of the sea... and not only on the plate” and during two successive legs, 34 chefs produced cold dishes and 44 chefs produced hot dishes to be prepared in 45



## Cos'è il finger food

Estratto dal regolamento definito dalla commissione tecnica:  
“Il finger food è un prodotto che si degusta in un boccone...è costituito da un minimo di tre ingredienti armoniosamente messi insieme ... può essere cotto o crudo ma sempre articolato nell'accostamento alimentare...come espressione sensoriale deve permettere una percezione tattile e visiva definita...è espressione chiara di un gusto equilibrato,,non è una qualsiasi ricetta ridotta nella quantità.”

### What is finger food

Extract from the regulation defined by the technical committee:  
“Finger food is a product to be eaten in a single mouthful... it consists of a minimum of three ingredients combined harmoniously together... it may be cooked or raw, but must always involve combinations of food... as a sensory expression, it must provide a clearly-defined tactile and visual perception... it is the evident expression of balanced taste, not just an ordinary recipe in small quantities.”





si è meritato tanti flash e altrettanti applausi.

La larga partecipazione di chef affermati ma anche di studenti degli Istituti professionali di mezza Italia, l'interesse del pubblico che ha seguito ogni fase della manifestazione, le qualità professionali messe a disposizione dell'Associazione cuochi, hanno contribuito al successo di questo confronto di cucine e di sapori che ha unito le regioni italiane dal nord al sud in una gara a forza di sapori.

minutes using equipment provided by the main sponsor, SIRMAN. Two panels of judges (more a committee of honour), a choreography of aprons and chef's hats, a palette of colours consisting (to admire only) of numerous types of finger food and their containers, the speaker who narrated each phase of the competition, the emotion of those making their debut (but also the experts).

In short, a cooking championship as a full-scale event, worthy of all the flashes and applause.

The massive participation of both established chefs and students from vocational colleges from half Italy, the public interest in each stage of the event and the professional qualities made available by the Chef's Association all contributed to the success of this contest of cuisines and tastes, uniting regions from the north to south of Italy in a contest in the name of flavour.



## Tutti i vincitori del Campionato

La giuria - composta da **Paolo Antinori, Luigi Biasetto, Gianluca Tomasi, Carlo Mocchi, Giorgio Nardelli, Roberto Carcangiu, Fausto Arrighi, Stefano Baiocco** ed **Antonio Mungai**, con **Marco Valletta** come commissario tecnico, **Stefano Renzetti** come presentatore e con il patrocinio di **Nereo Marzaro** di **Sirman Spa** - ha premiato:

### • FINGER FOOD CALDO

Primo premio assoluto **Pietro Arazzi** di Catania con Seppioline locali ripiene ai sapori mediterranei e telline scoppiate su cestinetto di patate novelle.

### • FINGER FOOD FREDDO

Primo premio assoluto: **Fabio Mancuso** di Palermo con sgombro in agrodolce di anice stellato, delizia di mare con astice e profumo di alga noiri e mantello di cozze e chiodini in intingolo di maionese allo yogurt; metamorfosi di orata e gamberi rossi di Sicilia su cialda croccante e mousse di mare alle erbe fini.

## All the Championship winners

The jury, which included **Paolo Antinori, Luigi Biasetto, Gianluca Tomasi, Carlo Mocchi, Giorgio Nardelli, Roberto Carcangiu, Fausto Arrighi, Stefano Baiocco** and **Antonio Mungai**, with **Marco Valletta** as Technical member, **Stefano Renzetti** as presenter and with the support of **Nereo Marzaro** from **Sirman Spa** - awarded:

### • HOT FINGER FOOD

Absolute first prize to **Pietro Arazzi** from Catania with Local cuttlefish stuffed with Mediterranean flavours and tellina on baskets of new potatoes.

### • COLD FINGER FOOD

Absolute first prize: **Fabio Mancuso** from Palermo with Sweet and sour mackerel with star anise, seafood delights with lobster and black algae perfume, mantle of mussels and honey mushrooms with a yogurt mayonnaise dip; metamorphosis of gilthead bream and red Sicilian prawns on a crusty wafer and seafood mousse with fine herbs.

