

20 DOMENICA 12 GIUGNO 2005

CRONACHE

Corriere della Sera

MORENO CEDRONI



Mi piace farlo: ingredienti che in un piatto si disperderebbero così diventano autentiche leccornie

ANTONELLO COLONNA



Faccio tutto mignon, anche i bucatini all'amatriciana: 10 grammi di pasta, non di più



MANGIARE CON LE MANI. Cioè fingerfood, la nuova moda in fatto di cucina. Miniporzioni di cibo, grandi quanto un quadratino di un paio di centimetri, da prendere con le mani (Fotogramma)

## Ora si mangia con le mani. «È la nuova cucina»

Miniporzioni dai sapori inediti al posto dei piatti tradizionali. Dalle sfilate alle tavole degli chef

Fare felicemente a meno di forchetta e coltello, affrancarsi dall'incubo di ginkane tra i tavoli con una mano che stringe un bicchiere di vino e l'altra incolata al piatto. Usare le dita senza timore di essere scambiati per gorilla e provare piacere nello scoprire in un piccolo boccone un mix di sapori. Così, dall'happy hour alla milanese passando per il sushi, l'Italia del buon mangiare approda con molto gusto (uno degli antesignani è il pluripremiato chef catalano Ferran Adrià) alla nuova tendenza culinaria: il fingerfood.

cola ma anche minisottoli allo zafferano su cucchiari di legno.

Saverio Moschillo, proprietario della griffe John Richmond, che del fingerfood alla napoletana ha fatto un must dei suoi dopo-sfilata, scherza: «Quando è nato il connubio tra me, campano di Ariano Irpino, e John, artista di Manchester, troppo diseducato dal cibo inglese, abbiamo fatto subito

un accordo. Tu disegni gli abiti, io penso al catering. E già da anni i miei ospiti apprezzano i bocconcini di mozzarella delle bufale della mia azienda di 110 ettari, con sopra il pezzettino di pomodoro e il basilico. Una minicapprese. L'idea è mischiare gentilità e raffinatezza».

L'inventore del sushi all'italiana, Moreno Cedroni, ha del fingerfood

un'idea tutta personale. Per prima cosa «non è solo un mangiare con le mani ma è soprattutto una miniporzione che si porta alla bocca con, per esempio, un cucchiaino. C'è una spiegazione tecnica che ci porta dritti al fingerfood, quella di gustare quattro, cinque ingredienti, che messi in un piatto nessuno mangerebbe tutti assieme. Per esempio, scampo, pezzettino di aran-

cia, pomodoro, olio extravergine. Nel fingerfood provo nuovi accostamenti e semplicità piatti complessi. Quali? Tonno in porchetta con fagiolini e patate, patatina frita con mousse di alici, polpettina di seppia limone e basilico, «ma anche la più audace gelatina di rospe e spigola con pomodoro e cipolla chiusa in una scatoletta».

**MOZZICHI E BOCCONI** — «Improvvisamente cambia la terminologia e allora... Ma questa è una vecchia storia — dice ironico l'apprezzato cuoco romano Antonello Colonna —. Io però continuo a rivendicare il made in Italy assecondando alle mode. Il fingerfood con me diventa «mozzicchi e bocconi» e io lo interpreto con il cacio e pepe, i bucatini all'amatriciana e persino l'abbacchio. Dieci grammi di pasta, non di più. Mi sono fatto anche preparare deliziose ciotoline e posatine biodegradabili».

Mangiare poco e con gusto non fa bene solo alla linea e al palato, aiuta anche ad apprezzare un buon accompagnamento di vino, champagne e cocktail magari inventati apposta per l'occasione. Come quelli presentati da Gabriela Balguera, che assieme a Claudio Colombo ha scritto il libro dal titolo «Cocktail e finger food». La barman, che nell'ambiente è un nome e adesso insegna, vede il fingerfood «Le mie idee più ardite? I cocktail ghiacciati che con i bocconi vanno a nozze. Come la mattonella al whisky».

Mariolina Iossa

LA FESTA

### Proietti: da Totti e Ilary ho capito che è una moda

C'era il romanista Gigi Proietti alla festa di Totti. E anche a lui, naturalmente, hanno servito il fingerfood.

Come l'ha trovato?

«Per caso, era talmente piccolo. Scherzo, beh diciamo che se mi fosse capitato quando avevo vent'anni qualche problema ce l'avrei avuto. Ero davvero famelico. Ma oggi può essere gradevole, forse soltanto una moda, ma gradevole».

Insomma, non l'ha convinta?

«Mah, non credo che lo facciano per risparmiare, capisco che sia chic, io però, sa com'è, sono un po' sospettoso quando si va su queste nuove tendenze

culinarie. Mi ricordano la nouvelle cuisine: feci un party per i miei 40 anni e c'era tanta gente, anche famosa. Per quelli che voi giornalisti chiamate vip avevo fatto preparare un angolo con specialità della nouvelle cuisine. Insomma, un'area raffinata. Per i vecchi amici, quelli



INVITATO Gigi Proietti. Accanto, Totti e Ilary Blasi

abituati alle scampagnate, c'erano invece portate più popolari, genuine, salnicce, fagioli. E' obbene, nessuno toccò l'area raffinata. Ma lei alla festa di Totti per ora mangiato, dica la verità.

«Sì sì, c'erano alcune cose molto buone, in piccoli contenitori, certo, ma c'era no. Come una crema di fave in un bicchiere. Io comunque sul mangiare, come sul resto, la peso così: l'importante è poter scegliere. Quindi va bene tutto ma offrite più possibilità all'ospite, che è molto meglio».

M. Io.

IL BON TON

### L'ultima idea per sedurre

di LINA SOTTIS

Non è tanto quando e dove, è come. A questa regola, come migliaia di altre cose, si piegano, a tavola, le mani. Manone o manacce che ravanano nel piatto alla ricerca del boccone ghiotto fanno rosso sul denso, ma anche maldestro psicologicamente. Uno o una a cui non solo mannaia ha insegnato poco, ma che segue solo l'istinto, senza pensare alle conseguenze. Esseri, variopinti, ma pericolosi a se stessi e agli altri. Mani, leppere, o manine, citazione, che porgono un appetitoso e credibile pezzo di cibo fanno invece signore che se ne intendono dei piaceri della vita e signora o signorina che, oltre che mangiare, sa anche giocare con il proprio partner. L'uso delle mani a tavola è sempre condizionato dallo stile del proprietario. Un buon esempio è la scarpetta, quella maleducatissima, antiscia, deliziosa che spesso ognuno di noi desidera fare davanti ad un irresistibile intingolo. La scarpetta è sconsigliata da tutte le mure, i genitori borghesi, le direttrici dei collegi e le fate nostrane che la permettono solo in famiglia. La scarpetta è considerato un «peccato» solitario, che si può estendere soltanto in compagnia di grandi amici. C'è però una frangia che pensa di risolvere il dilemma scarpettando con la forchetta, ovvero stracciando il pane sul fondo del piatto e poi portandoselo, con la forchetta, alla bocca. Com'è brutto questo compromesso. Com'è più graziosa una piccola mano furtiva che dichiara di non saper resistere a quella, irresistibile, tentazione. Insomma come in tutte le cose di comportamento è la grazia che vince. Mangiare con le mani, o seconda di come le si usa, non resta solo evidente messaggio di bon ton, ma può spedito, quasi sempre a segno, precisi messaggi erotici. Prestato al banchetto del duemila, protagonisti del film «Tom Jones», per sensualità più forte delle immagini di «Gola Profonda». «Vuoi un'ala di pollo?», «Prendi questa patatina?». Quante storie sono iniziate così? Quante ne inizieranno? Le mani a tavola, se ben usate, sono una fonte di seduzione.