



Immaginate che la buona cucina diventi improvvisamente piccolissima, s'incaponisca a trasformarsi da piatto in gioiello. Sapete cosa capiterebbe? Semplice il "tartinàme" andrebbe finalmente a farsi benedire, si chiudono i ricevimenti ufficiali di vecchio stampo e di vecchio regime, cedendo il passo a minute, stravaganti, geniali bontà che hanno il preciso destino di venir mangiate in maniera informale, mentre si chiacchiera, ci si ritrova, senza l'obbligo e l'impegno di una cena a casa e dando la possibilità di confronto e convivenza tra amici, nel rispetto dei nuovi obblighi sociali e senza penalizzare chi organizza l'incontro.

Finger food, dunque. Letteralmente "cibi a mano", creazioni destinate a eventi conviviali di nuovissima concezione, che in breve tempo sono risultati amatissimi dagli italiani.



E' scientificamente provato che un aperitivo con un bel tagliere di affettati e qualche stuzzichino non salveranno il mondo dall'emergenza, ma la giornata sicuramente sì.

Gli obblighi domiciliari non devono essere un annullamento dei nostri appuntamenti mondani dove si fa conversazione, si beve, s'assaggia. Riscriviamo le regole delle vecchie abitudini e ritroviamoci a casa, inventiamoci un apericena, un paio d'ore piacevoli: pensiamo a tutto noi. Una bella bottiglia di Prosecco o altro a scelta, un tagliere di affettati, stuzzichini, olive, il vino arriva alla giusta temperatura di servizio, i piatti pronti per essere presentati.

Le tartine arcaiche sono nell'uso comune della lingua italiana addirittura dal 1819. Arrivano dritte dritte dalla parola francese tarte, torta, e giungono dalla tradizione altrettanto francese di consumare un pasto veloce non d'impegno formale, ma comunque di riguardo, in piedi. Appena più recenti gli altri grandi presenziati dei buffet, i vol-au-vent, che fanno ingresso nella parlata italiana nel 1855, contenitori di pasta sfoglia con varie salse. Di diciotto anni più avanti sono invece gli stuzzichini, che vogliono dire tutto e niente, possono reclamare l'oliva o il cubetto di formaggio, l'anacardo piuttosto che la patatina frita. Nel secolo scorso, invece, straripano le noccioline, cioè le arachidi, le ovvie pizzette e i tramezzini che gli italiani cominciano a citare nel 1935 sull'onda autarchica e italianizzata del britannico sandwich. La voce cocktail, letteralmente coda di gallo, arriva in Italia solo nel 1896.

Una lunga tradizione, quindi.

Tanta storia del bel vivere non può quindi esaurirsi per un'ordinanza restrittiva, basta organizzarsi, ritrovarsi nel rispetto degli obblighi sociali e inventare una nuova forma domiciliare di ritrovo mondano.

CONSEGNAMO A DOMICILIO
BOTTIGLIA DI PROSECCO e TAGLIERE di AFFETTATI e FINGER FOOD
per 4 persone Euro 48,00

qualsiasi richiesta personalizzata può essere processata
ordini a partire da 2 persone con mezza bottiglia

