



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Finger Food manía¹



Comer con la mano está siendo hoy en día mucho más que una simple moda, es casi un verdadero tipo de cocina que parece tener cada día mayores adeptos y consenso, especialmente entre los más jóvenes.

Contrariando a quienes sostienen que no usar el tenedor es una vuelta al "canibalismo y a la barbarie", no solamente por una cuestión de higiene y educación sino también porque ensuciarse las manos es objetivamente desagradable, los grandes Chefs han creado un tipo de comida para ser degustada con las manos, estando de pie, o sentados en cómodos livings, de un solo bocado.

Y sí, cambia, todo cambia. La cocina de eventos no es la excepción y en este sentido, no nos podemos quejar de la imaginación que en los últimos años nuestros cocineros han derrochado en una brillante y generosa culinaria consagrada a la Finger Food.

Como dijimos, sentados en livings, en un jardín, un cóctel, una recepción, una inauguración, una fiesta empresarial y sí..... aunque no lo creamos hasta un casamiento pueden tenerla como protagonista principal.

¹ <http://www.revistamilopciones.com/Notas/Catering/Finger-Food-mania-06-01-13/>
Tendencias | 06 de January de 2013

Mitos y Ritos:

Si bien este tipo de menú responde a una cocina moderna muy actual, no debemos olvidar que tradición y modernidad son las dos caras de una misma moneda y que algunos platos emblemáticos hasta hace poco, han perdido su arraigo, mientras que otros se han ido incorporando a nuestras dietas a pasos sostenidos.

Los grandes banquetes llenos de manjares y rituales han sufrido en los últimos tiempos una transformación tan profunda que hoy resultan muchos de ellos sólo historia apenas reconocible. ¿Cuál era el menú de un casamiento hace nada más que 20 ó 30 años atrás?

Al decir de Mikel Corcuera en sus "**Historias del Comer**": *"...Se ha repetido hasta la saciedad, por parte de cocineros y cocinólogos, que la línea divisoria de la cocina no debe hacerse tanto entre lo nuevo y lo viejo, la tradición y la modernidad, ni siquiera entre lo pausado y lo rápido, sino entre la buena y la mala cocina. Precisamente, el eje se encuentra en el cumplimiento o no de algunos principios éticos, técnicos y estéticos, para que las cosas no sólo sean bellas y singulares, sino también ricas y suculentas"*.



Entonces, sushi, brusquetas, pinchos, brochettes, calentitos, tarteletas, canapés, dips, pizzetas, cazuelitas, papas fritas, tartas, snacks, mex food, mini emparedados, empanaditas, etc., etc., etc., tienen la oportunidad de deleitarnos en nuestro casamiento, haciendo que le digamos por un momento un "adiós" a las tradiciones y que la fiesta

adquiera inmediatamente un estilo mucho más descontracturado, despreocupado, fresco, cool.

Prima el estilo informal para que la comida se pueda disfrutar sin mesa y de esta manera nuestros invitados se integran más, todos pueden estar en contacto, compartir una copa mientras se recorre el predio del evento y mientras los camareros hacen malabares para poder convidarnos las ricuras que salen de la cocina.

Claro está que no todas son rosas y diversión: hay que avisar que el servicio tiene estas características puesto que muchos de nuestros comensales pueden "abstenerse" de probar, esperando el clásico plato emplatado en mesa que nunca llega y entonces se van con hambre.

Otro tema particular son los asistentes de mayor edad: innegable que todavía no están acostumbrados y les resulta incómodo comer de pie, en banquetas o apoyar la copa en mesas ratonas. La alternativa puede ser en este caso, dividir la fiesta y armar mesas formales para los más grandes y un servicio informal para amigos y jóvenes. Éstos sabrán entender.

Finalmente, nunca debemos dejarnos engañar y pensar que, como el servicio no "precisa" (en teoría) de vajilla, tiene que resultar más barato que el servicio tradicional en mesas. Mal que nos pese, no es así, puesto que la ausencia de platos de sitios, arreglos y demás se compensa en términos de costos, con mayor cantidad de mesas de apoyo, bandejas atractivas, sillones, poltronas y más decoración en el salón.

Además la materia prima suele ser algo más cara y probablemente es necesario más personal en la cocina.

Según los partidarios del Finger Food, una vez superadas las "contras" mencionadas en el párrafo anterior, el hecho de comer con las manos, es ideal para poder disfrutar de los alimentos completamente, gracias a que hacemos intervenir directamente al sentido del tacto al permitir que nuestros dedos "toquen" la comida. Como contrapartida, los nutricionistas dicen que comemos más rápido, más cantidad y esto obviamente no favorece la buena digestión; que engañados por el hecho de que las porciones son pequeñas, la ingesta de calorías y lípidos aumenta.



Es de suma importancia entonces, si vamos a optar por este tipo de menú, priorizar aquellos bocaditos elaborados a bases de hortalizas, verduras y frutas, con cocciones que traten de evitar fritos y que puedan ser preparadas en el momento.



En fin, como todo en la vida, y aunque ya lo hemos dicho otras veces "Depende, todo depende".

Con la conciencia tranquila de que podemos elegir a conciencia, definamos nuestro estilo de fiesta, sin perder nuestra personalidad en el camino y sin indigestar a nuestros invitados. Chin, Chin.