



Fantasia
a tavola

La tendenza Dai piccoli dolci per le feste dei bambini,
agli hamburger con acini d'uva farciti di gorgonzola e noci

Stuzzichini di design

La microcucina

da gustare con le dita

Dilettanti e professionisti, tutti ci provano



Mini-pasticceria
di Bakerella, food
blogger americana
Il suo «Cake pop»
ha venduto, negli
Usa, 600 mila copie



Belli da vedere buoni da mangiare, in un sol boccone. Stuzzichini, pietanze millimetriche, dolci creazioni da esibire sul vassoio. In un crescendo di originalità, di voglia di stupire. È un genere sempre più in voga tra esperti e dilettanti. Lasciamo stare per una volta gli chef di professione, per raccontare la micro-cucina come gioco. L'idea nasce da un paio di pubblicazioni che la dicono lunga su questa tendenza gourmet che esige soprattutto estro e originalità, affinché ogni piatto risulti una piccola e armonica costruzione.

L'estetica, dunque. Ma il gusto? «Per ogni piatto che non viene secondo i piani c'è il consiglio di un ristorante dove cenare», sdrammatizza Sara Porro, blogger di cibo, redattrice di *Dissapore.com*, che ha scritto la prefazione di «Stuzzicati dal design», secondo volume della collana «Le ricette del Designer» (editrice Compositori, Bologna). Qui, 70 designer («che non soffrono di ansia da prestazione») si cimentano in micro-preparazioni che «divertono la gola e appassionano lo sguardo», stuzzicando l'appetito. Una collezione, descritta e illustrata, di *amuse-bouche* da gustare quasi sempre con le dita, con gli amici, in un contesto simpatico e informale. Punta tutto sul dessert l'altro volume, «Cake pop», scritto dalla blogger americana Angie Dudley, in arte Bakerella, tradotto e riproposto in Italia dall'editore Gallucci, dopo che negli Usa è diventato un best-seller con 600.000 copie vendute. Il sottotitolo illustra il lavoro dell'autrice: consigli, trucchi e ricette per realizzare 40 irresistibili mini prelibatezze. Un concetto di base molto semplice per dare vita a infinite creazioni. Con pochi ingredienti. E cioè il preparato per torte e per glasse, i bastoncini per lecca-lecca. Con l'aggiunta di un pizzico di fantasia.

Il progetto dei designer, italiani e stranieri, è certamente più complesso e, pur nel gioco delle gastro-invenzioni, s'intuisce un percorso intellettuale di ricerca per trovare nuovi stimoli e idee. «Prestatati alla cucina — sottolinea la Por-

ro — hanno una freschezza che manca agli chef professionisti». In verità, c'è voluto un cuoco per realizzare la ricetta dell'«uovo di Colombo» (o frittata soda), proposta da Sandro Meneghello e Marco Paoletti, che ha fatto dannare, durante la presentazione del volume, gli appassionati del cibo. Nessuno riusciva a tradurre in pratica, in modo corretto, le istruzioni degli autori. Alla fine, ce l'ha fatta Michelangelo Citino, chef della Triennale di Milano. Nel volume, le pietanze sono molte e varie: acini d'uva che fanno il verso agli hamburger, bicchieri che trasformano la percezione di uno gnocco, cucchiaini di pane fatti in casa, pomodori verdi fritti alla fermata del treno...

Le creazioni di Bakerella sembrano pensate per i bimbi e le loro feste. I *cake pop*, infatti, sono palline





L'idea da copiare



Da un'idea di Sara Ferrari, 31 anni, affermata designer bresciana, di successo internazionale: i chicchi d'uva,

privati dei vinaccioli, sono farciti con gorgonzola piccante e una briciola di noce Semi di papavero sulla calottina

fatte con le briciole di pan di Spagna impastate con zucchero e ricoperte con cioccolato o glassa. Con qualche decorazione, il mini-dessert è fatto. Non serve essere un pasticciere artista o un genio dei dolci. I suggerimenti di Angie e le numerose foto permettono di realizzare, orsetti, pirati, ranocchi, coccinelle e perfino *cupcake* in miniatura. A questo proposito, vale la pena di anticipare una proposta per il carnevale prossimo venturo, in linea con la tendenza gourmet. Sabato 2 febbraio, presso il B&B «Il richiamo del Bosco» di Sala Baganza (Pr), Gian Pietro Camisa, esperto di pasticceria creativa, riuscirà a far dimenticare le solite frittelle monocromatiche insegnando a preparare deliziosi *cupcake*.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA