

Finger food e Facebook, dipendenti Whirlpool a lezione di nuova cucina

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2012



Uno **chef con il ristorante su Facebook**, che cucinerà il suo finger food nell'auditorium del **Centro Operativo Europeo Whirlpool di Comerio**: è il menu della quarta lezione del corso di cultura del cibo tenuto per i dipendenti da Pierre Ley, Media relations manager di Whirlpool Europe.

"La convivialità, dal finger-food paleolitico al party-finger-food post-moderno" è il tema dell'incontro che si terrà giovedì 23 febbraio delle 13 alle 14 per tratteggiare l'evoluzione del costume legato alla convivialità e offrire esempi delle nuove tendenze, quali, appunto, lo chef a domicilio reclutato su Facebook.

Marco "**the mobile chef**", al secolo **Marco Dossi**, varesino di 36 anni, offrirà un saggio della sua cucina "**finger food**"; ossia come preparare e servire un buffet che offra grandissima varietà di cibi senza derogare sulla raffinatezza tipica della vera cucina e con grande attenzione per l'aspetto estetico e scenografico del momento conviviale.

«Insegnerò come preparare un **frullato di formaggio** e delle **mini tartare** da servire nelle ciotole – dice Marco – la tendenza del finger food è di offrire il maggior numero di portate in dosi da assaggio, quindi che si sposino con le esigenze e le possibilità delle case di oggi. La figura dello chef a domicilio non è nuova; innovativo, invece, è proporsi sui social media per combinare un pranzo o una cena in casa del cliente. È una tendenza che va prendendo sempre più piede».

A introdurre Marco the Chef sarà **Pierre Ley**, che percorrerà rapidamente la storia della convivialità dal cibo con le mani nella grotta a quello servito nei banchetti sfarzosi del Cinquecento, dal pasto della famiglia patriarcale a quello più intimo dei nuclei familiari quando comincia il processo di atomizzazione sociale nella seconda parte del Novecento. «Il finger food dei party di oggi altro non è che un ritorno alle origini o comunque un riguadagnare aspetti della storia della tavola – dice Ley – quello che era un rito della tribù si è trasformato in una tendenza anche grazie al tam tam dei social

media. Offrirò poi un assaggio di **crema di pesche di Monate preparate con... la lavastoviglie!** Si tratta di una piccola provocazione che raccoglie adepti sui social media, ma che illustra comunque una tendenza, l'uso dei bagni termostatici, per una cottura a bassa temperatura molto in voga in alcuni ristoranti di grido» Il corso si concluderà il **1° marzo con "la Tavola nell'arte"**.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it