

Lo Slunch



Un servizio praticato nei locali o presso il vostro domicilio.

Oltre al mito dell'aperitivo, nuove tendenze si affacciano nel mondo gastronomico. Dopo il *Brunch*, un compromesso tra il breakfast e il lunch arriva anche in Italia lo *Slunch*. Sia se consumato all'interno di un lounge bar o un ristorante, oppure organizzato a casa vostra, lo Slunch è il corrispettivo serale del Brunch.

Il termine Slunch è stato coniato per designare un appuntamento che si svolge al pomeriggio dalle 18.00 in poi e serve ad unire il pranzo (*lunch*) e la cena (*supper*).

Se non avete voglia di far tardi la sera ma non rinunciare ad un incontro con gli amici, cosa di meglio di uno slunch che sostituisce il tè con le amiche? Abitudine solitamente destinata alla domenica, non viene comunque disdegnata durante la settimana quando, pur non intendendo tirar tardi non si vuole rinunciare ad incontrare gli amici. Non c'è bisogno di apparecchiare una tavola ma basta avere a disposizione dei tavolini, dei divani, delle poltrone ed allestire un piccolo buffet sul quale disporre gli alimenti e le bevande. Immane una musica di sottofondo che allietta l'evento ma consente il dialogo tra i convenuti. Le portate non devono essere necessariamente ricercate ma generose, un'idea è quella di ricorrere al finger food, ma qualsiasi vivanda che si possa consumare agevolmente senza l'ausilio del coltello o seduti comodamente ad un tavolo, può andar bene.

Bevande analcoliche a base di frutta, vini leggeri o proseccchi, caffè e tè aromatizzati per accompagnare i dolci possono essere le principali bevande da utilizzare. Le regole possono naturalmente essere variate Trattandosi di un appuntamento informale e rilassato, si può benissimo iniziare intorno alle 18.00 con stuzzichini e portate salate e concludere intorno alle 20.00 con i dolci e la frutta.



Se proprio desiderate fare bella figura o non avete molta dimestichezza con i fornelli, potete unire la tendenza dello Slunch o anche di una normale cena con quella, di farvi preparare il tutto da un *cuoco a domicilio*.

Organizzare una serata con gli amici a casa propria è impagabile rispetto all'atmosfera spesso caotica dei locali. Se volete regalarvi momenti di relax e chiacchierare insieme a loro senza dover pensare a nulla, sono tante le possibilità di trovare chi viene a cucinare per voi pensando proprio a tutto, anche a rigovernare la cucina. Muovendosi con un leggero anticipo per concordare il menù ed eventuali servizi accessori (scelta dei vini, noleggio attrezzature particolari, ecc) si possono organizzare serate all'insegna della tranquillità e dell'agio. Questa soluzione vi permetterà di realizzare un gran figurone con i vostri ospiti, i quali non solo verranno coccolati dalle attenzioni di un professionista, ma avranno il piacere esclusivo di condividere con voi la serata.



Una puntualizzazione è di rigore. Il cuoco a domicilio non è un servizio di catering. Quest'ultimo offre in prevalenza piatti preparati in precedenza in un luogo diverso rispetto a quello in cui vengono serviti. Il cuoco a domicilio è colui che cucina per i suoi clienti, in tempo reale nelle loro abitazioni, portando con sé gli attrezzi del mestiere, ed una persona che si occupa del servizio, utilizzando il tovagliato, le porcellane e la cristalleria della casa stessa.

Franco Tacconelli