

La nuova moda dell'antipasto



Forse per molti *l'adagio* è ancora una realtà e lo si evidenzia quando, specie all'estero, si sentono in crisi di astinenza da penne, rigatoni, spaghetti, farfalle, ecc.

In realtà, in questi ultimi anni nei ristoranti italiani, sempre più frequentemente la richiesta di antipasti supera quella dei primi e spesso, esso sostituisce il primo piatto. Le ragioni di questa nuova tendenza sono imputabili a fattori diversi.

La crisi economica in atto è sicuramente uno tra i fattori da prendere in esame. In molti casi il consumatore riduce l'entità della spesa piuttosto di rinunciare ad occasioni di uscita. Spesso il costo degli antipasti è leggermente inferiore a quello dei primi. La motivazione al risparmio, trova spesso riscontro anche nella mancata scelta di un dessert o nel sostituire la cena con l'apericena.

Ma la ragione principale di questo cambio di abitudini è da attribuirsi soprattutto alla maggiore varietà e versatilità degli antipasti spesso preparati con tecniche innovative e presentati in modo appetitoso.

Una cospicua fetta della clientela esce frequentemente e molti di loro non sono interessati alla classica abbuffata, al contrario sono molto attratti dai sapori nuovi e dagli accostamenti innovativi.

Questo è possibile garantirlo con gli antipasti. Essi possono essere realizzati con tutte le principali derrate alimentari a disposizione e preparati con modalità differenti. Esistono antipasti per tutti i gusti, da quelli magri a quelli grassi, freddi e caldi e, sino a non molto tempo fa il caviale, il salmone affumicato, il paté de foie gras e le ostriche venivano considerati antipasti ricchi.

La varietà di ingredienti consente agli chef di ideare e realizzare sempre nuove ricette sfiziose, in modo da deliziare qualsiasi tipo di palato.

Preparazioni alla portata di tutte le tasche ma soprattutto dei variegati regimi dietetici. Non è infatti da trascurare che una vasta gamma di quelle preparazioni possono essere realizzate con modalità ed ingredienti che garantiscono un limitato apporto calorico e soddisfano le tante richieste di chi, pur non rinunciando ai sapori, è attento al numero delle calorie ingerite.

In molti ristoranti si allestiscono dei buffet per l'antipasto in modo che la clientela affamata possa trovare subito

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

qualcosa per iniziare il suo pasto. Sono costituiti soprattutto da alimenti freddi a base di vegetali, insalate composte (verdure/ alimenti proteici/ cereali) e alcune semplici preparazioni a base di molluschi o insalate di cefalopodi (seppie, calamari, totani, ecc.).

Nei locali dove prevale la cucina tipica del territorio, gli antipasti rispecchiano le varie tradizioni locali. Tra i prodotti maggiormente serviti ci sono soprattutto i salumi, gli insaccati, i formaggi e i crostini assortiti, accompagnati da verdure gratinate, sott'olio, saltate e legumi in umido cucinati con intingoli vari.

Nei ristoranti dove si osano nuovi accostamenti, facendo ricorso a nuove intuizioni si possono gustare tortini, flan e sfornati arricchiti da spezie ed erbe aromatiche capaci di dare un tocco di originalità ad ingredienti di uso quotidiano.

Così, la nuova frontiera degli antipasti è servita e la pasta perde sempre di più il suo indice di gradimento tra quella parte della clientela "esigente" che frequenta i ristoranti alla ricerca di nuovi sapori.

Franco Tacconelli