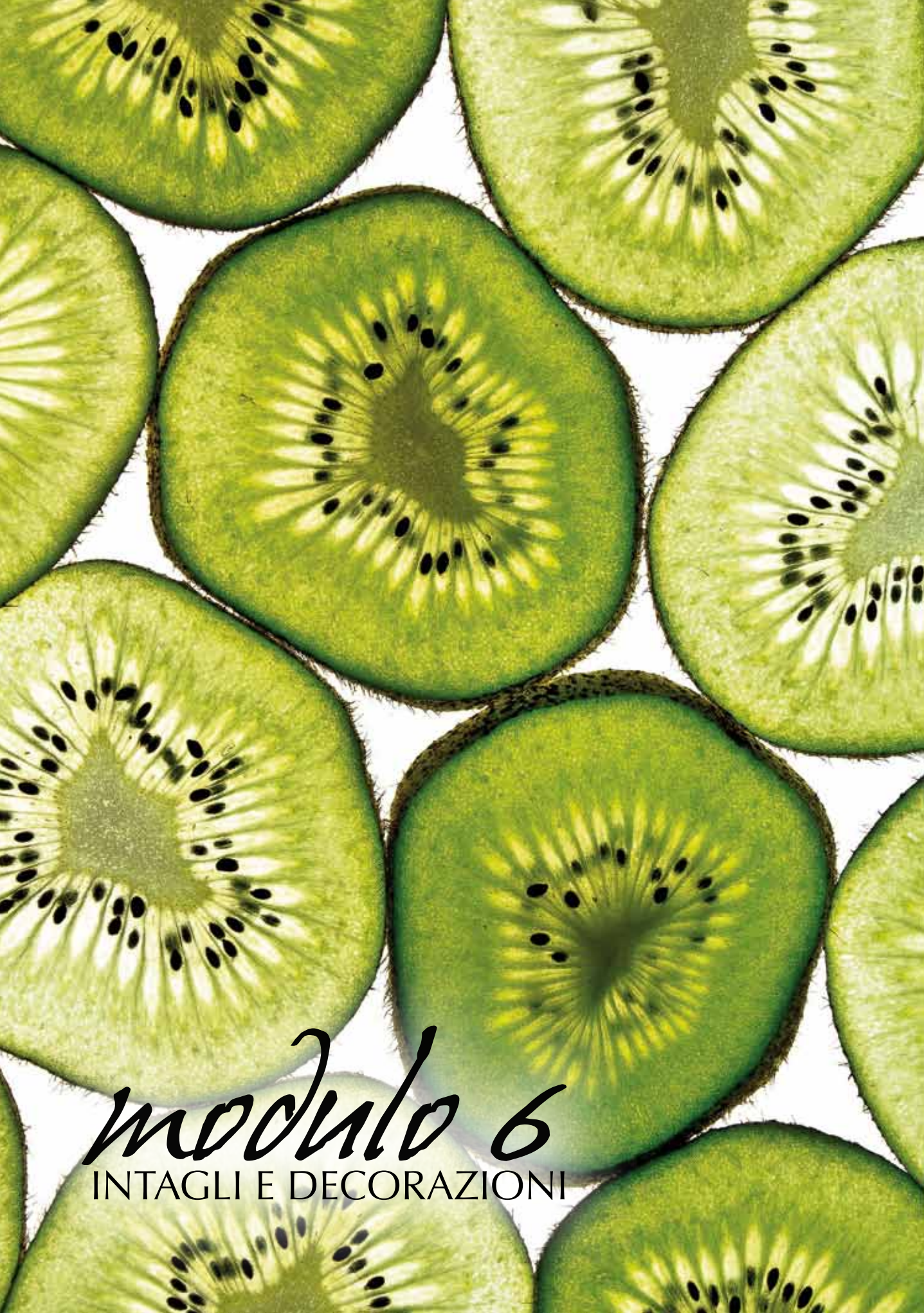


modulo 6
INTAGLI E DECORAZIONI

Quando il cibo non è stato più sinonimo di "*sopravvivenza*" del corpo, ma è divenuto anche piacere dei sensi, ecco che sono comparsi diversi modi di accompagnarlo e renderne piacevole la consumazione. Le prime tracce di questa usanza di abbellire piatti (e non solo) si ebbero in Cina tra il 600 e il 1300 d.C. circa. La decorazione dei piatti, e di conseguenza anche l'arte del decorarli ed intagliare verdura e frutta, diventa così sempre più importante nella realizzazione di pranzi sontuosi e buffet in onore di imperatori o comunque grandi personaggi. Poi tale usanza si diffonde anche nei ceti minori.

Medesima cosa avviene anche nel bacino del Mediterraneo: abitudine praticata sicuramente in Egitto, in Grecia e successivamente anche in Italia ai tempi dei Romani.
Le grandi feste con abbondanti e grandiosi banchetti si ritrovavano nelle regge degli imperatori e dei re.

La stessa usanza si perpetuò anche nel Medioevo: qui comparvero le prime decorazioni a base di zucchero soffiato realizzate grazie alla tecnica dei soffiatori del vetro veneziano. Nel XVI secolo, Caterina de' Medici, sposa di Enrico II, porta in Francia i sapori italiani facendo conoscere alla nobiltà francese il tartufo, la forchetta e la sontuosità dei banchetti della nobiltà italiana. Nello stesso periodo compaiono nei mercati le spezie dall'Oriente. Con Versailles e Luigi XIV, l'enogastronomia fece un'ulteriore balzo in avanti. Arrivo l'epoca degli antipasti presentati come "*pièce montèe*".

Nel XVIII secolo apparve un nuovo modo di decorare i buffet: lo zucchero "sablè" sabbiato, cotto e colorato, veniva modellato e riproduceva giardini fantastici, disposti su specchi o superfici di vetri, per poi essere sistemati al centro del buffet. Sempre in questo stesso secolo, in Giappone, il mukimono (o arte dell'intagli della verdura) conosce il suo grande exploit che durerà sino ai giorni nostri; così come il kaishiki, ovvero l'arte di tagliare, intagliare con dei grandi coltelli e dare delle forme ai vegetali.

Dall'inizio del XX secolo, le decorazioni si semplificano, diventando sempre più leggere e meno aggressive. Questo anche grazie al tempo che i cuochi ed i pasticcieri dedicavano sempre meno al "contorno", concentrandosi invece sulla preparazione del piatto. Altri fattori hanno fatto il resto al giorno d'oggi: il costo della manodopera (più che delle materie prime), tempi sempre ristretti e crisi economica. Tuttavia oggi gli intagli di frutta e verdura (non più relegati come presenze su buffet, ma anche protagonisti in altri luoghi, come la preparazione di drinks) sono di nuovo protagonisti e lo scopo di questo testo è appunto darvi una mano a creare dei piccoli capolavori vegetali.

CONOSCERE LA FRUTTA

Agrumi

Gli agrumi sono originari dell'Estremo Oriente (Cina) e si presentano con sapore asprigno. Oggi il maggiore produttore è l'America, mentre in Europa Spagna ed Italia sono ai primi posti. In Italia gli agrumi principalmente coltivati sono i limoni e le arance, seguiti da mandarini e suoi ibridi, pompelmi, cedri, le limette (lime in inglese), bergamotti, chinotti, i tangeli e il kumquat (o arancino cinese).

Frutta secca

Per frutta secca si intende la frutta con guscio, ovvero mandorle, noci, arachidi tostate, nocciole, pinoli, pistacchi, castagne; poi vi è anche la frutta come pesche, albicocche, pere, fichi ecc.), che possono essere seccate per conservarle a lungo.

Frutta fresca

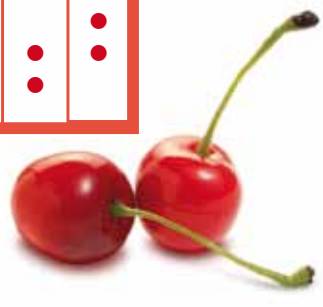
Frutta fresca europea: sono tutti quei frutti che vengono coltivati comunemente in Europa come la mela, la pera, la pesca, l'albicocca, la prugna, la fragola ecc.

Frutta esotica

Viene chiamata così quella frutta che normalmente non viene coltivata nelle zone temperate dell'Europa e quindi è importata (tuttavia oggi qualche frutto cosidetto esotico si coltiva anche in Europa). La banana è stata per anni il prodotto esotico principe sui mercati europei e americani, seguita dall'ananas e dal kiwi.
I principali frutti esotici sono: ananas, anacardo, anona, avocado, banana, bacaco, dattero, durino, feijoa, frutto della passione, mango, granadilla, kiwano, noce di cocco, papaia, rambutan, litchi, mangostano ecc.

CALENDARIO STAGIONALE DELLA FRUTTA

Frutta	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
Arancia	●	●	●	●								●
Kiwi	●	●	●	●	●						●	●
Limone	●	●	●	●						●	●	●
Mandarino	●	●					●	●			●	
Mela	●	●	●	●	●				●			
Pera	●	●	●	●			●	●	●	●		●
Pompelmo	●	●	●	●			●	●		●		
Ciliegia					●							
Fragola				●	●		●					
Pesca Noce					●		●					
Albicocca												
Amarena							●	●				
Fico							●		●			
Lampone							●	●				
Nespola							●	●				
Pesca							●		●			
Ribes							●	●	●			
Susina							●	●	●			
Uva Spina							●	●				
Uva							●		●			
Anguria							●	●	●	●		
Fico d'india							●	●	●			
Corbezzolo								●	●	●	●	
Giuggiole									●	●		●
Melagrana									●		●	
Melone									●	●		●
Alchechengi							●	●			●	
Castagna										●	●	●
Caco										●	●	
Mandarancio										●	●	
MelaCotogna										●		
Fragoline							●	●				
Gelso more							●	●				
Mirtilli							●	●				
Prugne						●	●	●	●			●
Ananas					●					●	●	●
Banana	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	



Il fenomeno dell'ossidazione

L'ossidazione è un fenomeno chimico e fisico, effetto della reazione dei radicali liberi con l'ossigeno. Il risultato è l'imbrunimento della frutta. Il primo scienziato che parlò dei radicali liberi fu il premio Nobel *Hartman*. Egli si occupava delle interazioni tra la materia vivente e i radicali stessi. Questi radicali liberi non sono altro che delle molecole (o porzioni di molecole) che hanno un elettrone in meno, e che quindi sono estremamente reattive. La ricerca di una maggiore stabilità spinge il radicale ad assimilare un atomo di idrogeno da altre molecole, determinando una reazione a catena che finisce per alterare in maniera irreversibile la struttura chimica della materia. Tra i *radicali liberi* più pericolosi ci sono quelli dell'ossigeno che hanno un effetto simile a quello delle radiazioni. Nel corpo umano, determinano un invecchiamento precoce ed una serie di diverse malattie. I meccanismi di difesa che l'organismo possiede contro i radicali liberi si chiamano **antiossidanti** (*enzimi*, *principi vitaminici* e *minerali*); questi agiscono cedendo loro idrogeno e bloccano i radicali liberi rendendoli innocui. Alcune piante hanno sviluppato dei sistemi di difesa per proteggersi dalla ossidazione e dai radicali liberi producendo alcuni pigmenti. I **polifenoli** si trovano nelle *fragole*, nelle *cipolle*, nei *cavoli*, nei *meloni* e negli *agrumi*; i **tocoferoli** si trovano negli oli e nelle *foglie verdi*; gli **isopreni** nei *peperoni*, nella *lattuga*, nelle *albicocche*, nei *broccoli* e negli *spinaci*. La *frutta nera* è la più dotata contro i radicali liberi, perché i suoi pigmenti proteggono i suoi componenti dall'ossidazione e dalla luce.

Gli antiossidanti

Gli antiossidanti aiutano a mantenere inalterato l'aspetto esterno del taglio, opponendosi ai processi ossidativi della frutta. Il migliore antiossidante idrosubile è certamente l'*acido ascorbico*, conosciuto come **vitamina C**. Il nome è dovuto alla capacità di tale vitamina di curare lo scorbuto, una malattia mortale che colpiva soprattutto gli equipaggi delle navi, costretti a rimanere a lungo in mare senza potersi approvvigionare di alimenti vegetali freschi. Questa vitamina si trova in abbondanza nelle piante ricche di *clorofilla* e di *carotene*, nella frutta fresca, soprattutto agrumi e frutta esotica. Covitamina, cioè coadiuvante dell'acido ascorbico, è la **vitamina P** che integra la sua azione e regola la resistenza e la permeabilità delle cellule. La vitamina C dunque possiede un'alta funzione antiossidante, ossia neutralizza i radicali liberi dell'ossigeno. Per questo motivo spesso si può utilizzare dell'acqua con succo di limone da spruzzare sopra i nostri intagli.

Acido ascorbico

Una volta intagliata la nostra frutta, è possibile preservarne l'ossidazione usando appunto composti chimici come l'acido ascorbico. Infatti la possiamo mettere a bagno in una soluzione di acqua e **acido ascorbico** nella proporzione di 5 a 1000. Negli Stati Uniti ed in molti altri Paesi, l'acido ascorbico si trova facilmente al supermercato, mentre in Italia si può acquistare in farmacia. Naturalmente è anche possibile passare la frutta in acqua e succo di limone che contiene acido citrico, che ha effetti antiossidanti, oppure in sciroppo di zucchero, ma il risultato non è lo stesso. L'acido ascorbico è un addi-

tivo alimentare di uso comune, il suo codice è *E300*. Viene usato come antiossidante nella carne in scatola, insaccati, conserve di pesce, confetture, budini, caramelle e confetti, chewingum, birra, sciroppo e succhi di frutta. Come additivo non esplica l'azione vitaminica. Ha effetto diuretico e ad alte dosi può provocare glicosuria.

Oltre la frutta...

Oltre la frutta è possibile utilizzare anche *ortaggi* e verdure per le nostre decorazioni: finocchi, carote, patate, zucchine, peperoni, e così via, possono essere utilizzati per creare fiori oppure animali, usando formine e attrezzi vari.

LE DECORAZIONI E GLI STRUMENTI

Il senso artistico può essere innato in una persona, ma anche chi non dispone di creatività, con l'aiuto delle tecniche di decorazione può creare delle squisite decorazioni. Oltre alla tecnica, alla creatività e al senso artistico, occorrerà anche tanta pazienza.
Le decorazioni che andremo a fare si suddividono in:

- **decorazioni per piatti e buffet**
- **decorazioni per bar e cocktail**

Riguardo le decorazioni per piatti e buffet, queste possono compensare l'aspetto poco invitante di alcune preparazioni gastronomiche, le quali hanno richiesto alcuni metodi di cottura che ne hanno reso l'aspetto esterno poco piacevole. Ma non solo: certe decorazioni possono invogliare la vendita di un prodotto, sia se esposto in vetrina, sia su buffet, ma pure in altri luoghi, come un negozio di frutta e verdura.

Progettare una decorazione

Prima di selezionare il tipo di decorazione, bisogna tenere conto della natura del prodotto, del suo colore, della sua forma, del suo volume, del suo stile di presentazione, il tema ed infine il servizio.

Fiori... da frutta

Se un tempo (ed ancora oggi) l'addobbo classico di una tavola era una bella composizione di fiori, l'arte dell'intaglio si adatta tranquillamente alla decorazione floreale classica. Perciò molti dei criteri di composizione delle composizioni floreali sono da considerarsi altrettanto validi per quelli a base di frutta. L'utilizzo dei fiori a tavola, seppur conosciuto dagli antichi Greci e Romani, in Europa si sviluppò nel XVI secolo quando comparvero sulle tavole dei nobili. Fino a quel momento i fiori erano principalmente utilizzati per la realizzazione di prodotti erboristici e liquori. Delle composizioni di fiori a tavola, ne parleremo in fondo, nell'appendice apposita.

• **Alcune di queste immagini sono tratte dai corsi di fruit carving di Rosa Ballini le gallerie complete nella sezione *curiosità* del sito *www.ristorazionebar.it***

• **Alcune di queste immagini sono tratte dai corsi di fruit carving di Rosa Ballini le gallerie complete nella sezione *curiosità* del sito *www.ristorazionebar.it***

L'USO DELLE DECORAZIONI NEI COCKTAIL

Le decorazioni sono un elemento importante nel servizio dei cocktails e delle bevande in genere, perché con pochi semplici ingredienti si può trasformare un drink e presentarlo in maniera eccezionale. Le decorazioni possono essere semplici e composte. Le prime si riferiscono a fette di arance, limoni, semplici olive, mentre le seconde sono composte (per esempio) da spiedini di frutta o comunque composizioni dove vengono inseriti più ingredienti.

Ci sono alcune **regole da seguire** per preparare e presentare decorazioni, vediamole:

• Gli short drink generalmente devono essere accompagnati con ciliege al maraschino, olive verdi e nere, cipolline in agrodolce, bucce di agrumi e ramoscelli di mentuccia.

• I long e medium drink invece si possono decorare con qualsiasi cosa purché si tratti di ingredienti commestibili ristretti nelle seguenti categorie: frutta, erbe e verdure.

• Si possono altresì usare stecchini di plastica ombrellini ed altri oggetti. Occhio a non esagerare!

• Le decorazioni devono risultare ben salde sul bicchiere (per evitare spiacevoli incidenti) e non apparire come castelli in aria.

• Nei long drink è necessario utilizzare sempre le cannucce al fine di agevolare il cliente (è consigliabile sempre metterne due).

• Bisogna tener presente i tempi di esecuzione: evitate quindi decorazioni molto complicate che richiedono un tempo eccessivo.

• E' conveniente usare sempre frutta non molto matura per impedire che si spappoli ed evitate (se possibile) anche la frutta che annerisce velocemente. Essa dovrà essere sempre precedentemente lavata.

• E' sconsigliato l'utilizzo dei fiori. Se proprio è necessario abbiate l'accortezza non collocarli a contatto con la bevanda.

• E' obbligatorio utilizzare sempre l'apposita pinzetta per inserire le decorazioni nelle bevande. Mai toccare le decorazioni con le mani!
Unica eccezione: il lemon twist per il **Martini (Dry**).

• Si possono ottenere effetti cromatici e visivi decorativi anche utilizzando il ghiaccio tritato o il cosiddetto "crushed"; potete anche usare sciroppi, liquori colorati o creme di latte, le quali, a causa del loro peso specifico, restano in superficie o vanno in profondità o, ancora, alterano il gusto drink proposto.

• Vengono considerate decorazioni anche le spolverate di noce moscata, di cacao, di cannella di biscotti o altri simili.

• Il sale e lo zucchero posti sul bordo del bicchiere (detti crusta, come il **Margarita** e il **Salty Dog**) sono da considerarsi elementi decorativi in molti casi. In alcuni casi invece sono parte integrante del cocktail: è il caso del Margarita dove il sale dovrebbe orlare tutto il bordo del bicchiere.

CATEGORIE DI GUARNIZIONI PER COCKTAIL

Gli agrumi

Una regola delle guarnizioni commestibili è quella di riprendere il contenuto del drink. Gli agrumi sono usati spesso poiché oltre al colore accattivante, si possono tagliare in anticipo e tenere in frigo pronti all'uso.

Si possono usare come fette (da appoggiare a bicchieri tipo highball), oppure dentro il cocktail, come il **Negroni** e l'**Americano** (in quest'ultimo vi è anche la scorza di limone). Gli agrumi più usati sono arance, limoni, lime, mandarini cinesi. Le arance possono essere usate a fette, ma anche per accompagnare miscele di vermouth ed alcol; anche i limoni si possono usare a fette, ma anche come scorza in cocktail aperitivi principalmente (nel **Martini Dry** vengono addirittura spremute alcune gocce di olio essenziale di limone).
Il lime è molto piccolo, quindi può essere utilizzato come fette intera, oppure tagliato a cubetti per cocktails tipo il **Caipirinha**. I mandarini cinesi (o alchechengi) sono piccoli agrumi che si mangiano con tutta la buccia: sono adatti a guarnire cocktails che contengono bitter.

La frutta

Albicocche, frutti di bosco, mela, banane, pesche, alchechengi sono solo alcuni tipi di frutta che possono essere usati come guarnizioni. Sotto forma di spiedino (nei long drink) oppure a piccole fette, poggiate sul bordo, tutto questo sta alla vostra fantasia. Tenete presente che la frutta a polpa bianca tende ad ossidarsi velocemente (cambia colore a contatto con l'aria, diventando scura): per cui abbiate l'accortezza di immergerla in succo di limone. Alcuni tipi di frutta, come le ciliegie al maraschino, possono essere usate sia all'interno di drink tendenti al dolce (**Martini Sweet, Rose**) sia appoggiati al bordo di tumbler o coppette a cocktails.

La glassa

I cocktails che presentano sul bordo del sale o dello zucchero vengono genericamente definiti **crustas**. Sono decorazioni molto semplici da realizzare: basta un piattino (o apposito strumento chiamato glass rimmel), del liquido (che può essere del succo di limone, dello sciroppo colorato), dello zucchero o sale e naturalmente un bic-

chiere. Si bagna il bicchiere nel succo o sciroppo, lo si appoggia nel piattino con lo zucchero (o sale) ed è pronto. Si possono anche utilizzare le dita per passare la fetta di limone sul bordo del bicchiere: successivamente lo si appoggia nel piattino con il sale (o nel *glass rimmel*).

Altri tipi di decorazione

Vi sono altri tipi di guarnizioni e decorazioni non necessariamente a base di frutta, ma ugualmente commestibili. Si va dalla polvere di cacao alla spolverata di noce moscata (come nel **Porto Flip** e **Alexander**); si possono utilizzare anche verdure come sedano, peperoncini, cipolline, scaglie di cioccolato bianco e scuro, olive verdi e nere, fino ad arrivare a bastoncini di cannella (vedi cocktail **Ladyboy**). Non tutte le decorazioni e guarnizioni possono adattarsi ad ogni tipo di coktails. Per i pre dinner si può usare, oltre alla frutta, anche verdura (come ravanelli, cipolline in agrodolce, radici in generale). I cocktails after-dinner si possono anche completare con erbe aromatiche fresche, spezie (cannella, noce moscata, cacao in polvere), oltre alle varie bordature o crustas di cui abbiamo parlato prima. Per i long drink si usa solitamente frutta fresca intagliata e sistemata su appositi spiedini, ma anche scorze di agrumi a forma di spirali. Anche in questo caso è consigliato l'uso delle bordature, avendo sempre l'accortezza di accompagnare il drink

COSA UTILIZZARE PER LAVORARE

Taglieri, pinzette, coltelli a lama seghettata ma anche spelucchini, nonché stecchini di legno, sono le prime cose che ci occorrono per cominciare a lavorare con gli intagli. A questo possiamo aggiungere anche formine da pasticcere, rigalimoni, pelapatate, forbici per rifinire sempre di più le decorazioni. Tutte queste andranno poi posizionate in appositi portadecorazioni, in modo tale da non toccarle con le mani, ma solo con le pinzette. L'unica eccezione è il twist di limone, ma anche questo, volendo, si può maneggiare con due pinze.

Spirale di agrume

Cosa occorre: un rigalimone, un limone o altro agrume, una pinzetta.

Si prenda un limone, si parte dall'alto incidendo con i rigalimoni, cercando di accompagnare con il pollice il movimento della mano fino a che non si stacca una striscia di buccia a forma di spirale. Fatto ciò ci si aiuta con le pinzette, adagiando un'estremità di essa dentro il bicchiere, lasciando cadere il resto avendo cura di appoggiare fuori l'estremità opposta, in modo tale che il cliente possa toglierla. Si possono usare vari agrumi dai colori diversi: pompelmo, lime, arance e così via. E volendo si possono anche intrecciare per creare effetti cromatici diversi. Il bicchiere adatto per la spirale di agrume è l'*highball* o *tumbler*.

Ventaglio di mela

Cosa occorre: spelucchino, mela, coltello, cannuccia.

Creare un ventaglio con una mela è facile. La mela tende ad ossidarsi facilmente per cui una volta creato il ventaglio, il cocktail con questo tipo di guarnizione va subito servito. Si scelga la varietà grammy smith[1]: questo tipo di frutta si ossida più lentamente rispetto a mele con polpa gialla. Quella dal colore rosso invece è adatta a creare dei fiori scolpiti. É consigliabile mantenere la mela (o le decorazioni fatte con essa) ad una temperatura bassa per preservarne l'aspetto: le temperature più elevate infatti accelerano l'ossidazione. Si possono usare anche pesche di color arancio oppure a polpa bianca. Alla fine è possibile appoggiare con forza una cannuccia corta sul ventaglio per creare un simpatico effetto.

Stelle di carambole

Cosa occorre: agrumi vari, carambola, formine.

La carambola è il frutto più idoneo per creare facilmente una stella a 5 punte, senza bisogno di usare formine o spelucchini. Con le formine invece, si possono usare anche agrumi diversi come l'arancia o il pompelmo o lime per creare stelle di diverse misure.

1 Grammy Smith o Granny Smith è la mela verde originaria dell'Australia. Dal 1891 è stata esportata in tutto il mondo, dopo aver vinto una fiera nazionale.

Una volta tagliato a fette l'agrume, ci si poggia la formina fino ad ottenere una sagoma stellata. Le stelle, di diverse misure, possono essere passate in uno stecchino da legno per ottenere due stelle unite.
La decorazione può essere abbinata con rametti di mirtilli o ribes.

Rose e fiori

Cosa occorre: carota, patata, pomodoro, spelucchino.

Prendendo un pomodoro, tondeggiante e grande, lo si può sbucciare e poi arrotolare la striscia di buccia in maniera da formare il bocciolo di una rosa. Pertanto una volta tolta la buccia, la si può arrotolare, stringere molto al centro e allargare all'estremità, in modo che guardandola dall'alto, rassomigli ad una rosa. Questo tipo di guarnizione può essere usata come decorazione in piatti, oppure infilata in un bastoncino da usare nei long drink. Con la carota e la patata creare una rosa è un po' più complesso. Questi tipi di decorazioni si usano maggiormente nei buffet. Altri tipi di fiori semplici li possiamo ottenere da grossi acini di uva bianca o nera, da fragole grandi, alle quali si possono aggiungere pistilli di ribes o mirtilli. Per completare possiamo utilizzare delle foglie di ananas. Un altro ortaggio interessante è il ravanello: una volta intagliato in maniera casuale o simmetrica, lo si può lasciare immerso in acqua fredda e questo si aprirà a fiore lungo i tagli praticati.

Creare animali con la frutta e verdura

Si possono creare decorazioni diverse a forma di animali, utilizzando sia delle formine (per esempio con scorza di zucchina, melone giallo o anguria) oppure degli spelucchini (il classico topolino ottenuto da un ravanello). Se disponete di una buona manualità e fantasia, scorze di agrumi e melone giallo possono essere una buona base di partenza per incidere animaletti di tutti i tipi da sistemare su tumbler abbinati a long drink.

.... altre decorazioni

Fiocchi e caramelle

Cosa occorre: zucchine, chicchi d'uva, spelucchino, pelapatate.

Con il pelapatate tagliare quattro strisce da una zucchina, piegandola poi a fiocco. Chiudere la decorazione tagliando un mezzo chicco d'uva ed inserendolo come un bottone in mezzo al fiocco.

Fiamme

Cosa occorre: agrumi o frutta, spelucchino.

Le fiamme si possono ottenere sia utilizzando agrumi che frutta e verdure. Con lo spelucchino effettuare un taglio simmetrico a "V" ripetuto 4-5 volte. Montarlo poi leggermente sfalsato di 5 millimetri su un bicchiere. Molto utile come guarnizione di drinks corroboranti come il **Bloody Mary**.

Crustas

Cosa occorre: sali, zucchero, cioccolati, sciroppi.

Sono decorazioni da cocktail che si fanno con zuccheri colorati, cioccolato, vari tipi di sale ecc… Piccolo particolare: non bisogna superare il 70% della lunghezza del bordo del bicchiere per dar modo al cliente di scegliere di bere il cocktail, con o senza l'influenza della decorazione, sia che si tratti di sale che di zucchero. Per i *long drink* il problema è facilmente risolvibile, in quanto le due cannucce evitano il contatto delle labbra con il bordo del bicchiere. Negli *short drink* invece in alcuni Paesi (come Messico e Usa) si deve orlare comunque completamente il bordo del bicchiere.

Per creare una crusta di sale, si versa del sale fino dentro un recipiente piuttosto basso, come ad esempio il piattino di una tazza da cappuccino; dopodiché si prende una fettina di limone a metà e la si passa sul bordo del bicchiere in maniera uniforme. Poi passiamo il bordo del calice nel sale roteandolo delicatamente per far aderire il sale in maniera omogenea sulla parte che ci interessa. In commercio si possono trovare vari tipi di sale, da quello Bretone (di colore scuro) al sale rosa himalayano, tendente al rosa corallo.

I FIORI IN TAVOLA

I fiori vanno manipolati con cura facendo bene attenzione a non prenderli mai vicino alla parte superiore ma circa a metà del gambo, con delicatezza per evitare rotture; appoggiandoli occorre porre attenzione ai fiori aperti il cui sottotesta va appoggiato ad un rialzo. Appena acquistati i fiori dovranno essere liberati dall'involucro che li mantiene uniti e da eventuali fili che li legano, sistemati in un recipiente con abbondante acqua a temperatura ambiente. L'acqua dei vasi dovrà essere sempre sufficientemente abbondante e cambiata alla sera quando i fiori verranno tolti dal tavolo e riposti in un luogo fresco.

Pulizia dei fiori

Normalmente sia per esigenze di conservazione che estetiche, tutti gli steli con fogliame, spine, germogli, vanno puliti fino al punto massimo di immersione prima di metterli in acqua o di lavarli. Se alcune foglie dovessero venire a contatto con l'acqua del vaso è opportuno eliminarle perchè potrebbero marcire rendendo putrida l'acqua.

Il taglio dei fiori

Tutti i fiori assorbono acqua attraverso gli steli, la cui struttura varia notevolmente da un tipo all'altro. Gli steli legnosi vanno tagliati a croce usando le cesoie, oppure va praticato con il coltello un taglio molto lungo trasversale per poter mettere maggior midollo a contatto con l'acqua. Altre piante come l'euphorbia ed il papavero al momento del taglio nello stelo emettono una sostanza lattiginosa che impedisce l'assorbimento dell'acqua, bisogna perciò tagliare lo stelo e cauterizzare in acqua bollente. Le gerbere necessitano invece di molta luce e di avere i gambi in 11-15 cm di acqua; le viole e le mimose vanno invece immerse in acqua tiepida.

Riassumendo, per una buona conservazione dei fiori è meglio cambiare quotidianamente l'acqua, rinnovare frequentemente il taglio, riporre in luogo ventilato, lontano da fonti di calore e con un buon grado di umidità. Si ponga attenzione a non eccedere asportando in modo indiscriminato le foglie, le quali conferiscono molta eleganza e naturalezza al fiore.

Le decorazioni da tavola e le piante

Le decorazioni che vengono poste sul tavolo hanno una notevole importanza sia sotto un punto di vista estetico che psicologico. Esteticamente fiori e piante dislocati nel locale e sui tavoli costituiscono un piacevole elemento decorativo che dona all'ambiente un'atmosfera più accogliente e rilassante. Le piante dovranno essere scelte e sistemate in zone ben precise con il consiglio di un esperto che valuterà il tipo di

arredamento, l'intensità di luce, la temperatura e l'umidità dell'ambiente, nonché le correnti d'aria e l'eventuale manutenzione delle stesse.

Da evitare le piante artificiali anche se di buona fattura, che facilitano il lavoro agli addetti ma, ovviamente, non hanno la stessa immagine. Da evidenziare l'esistenza di piante dal verde stabilizzato, che mantengono dopo un trattamento particolare il loro aspetto naturale, che nonostante l'alto costo possono essere indicate per quei posti, nel locale, dove le normali piante avrebbero difficoltà a vivere.

Le decorazioni da tavola possono essere composte da fiori recisi, da piccole composizioni o da piantine fiorite.
In linea generale le composizioni dovranno essere abbinate allo stile ed alla categoria del locale, all'arredamento, alle dimensioni del tavolo, alla tipologia del tovagliato ed ovviamente al tipo di pasto che verrà offerto (banchetto di nozze, battesimo, compleanno, pranzo di affari ecc.).

Oltre alle regole appena ricordate è importante che i fiori in tavola abbiano dimensioni appropriate (mai più alti di 25-30 cm) così da non limitare la visuale dei commensali, non siano troppo profumati da falsare gli aromi dei cibi e dei vini, abbiano una forma simmetrica abbinata al tavolo (composizione rotonda per un tavolo tondo) e che, laddove vengono utilizzati vasi di cristallo con dei fiori recisi, ne sia sempre controllata la stabilità.

Note

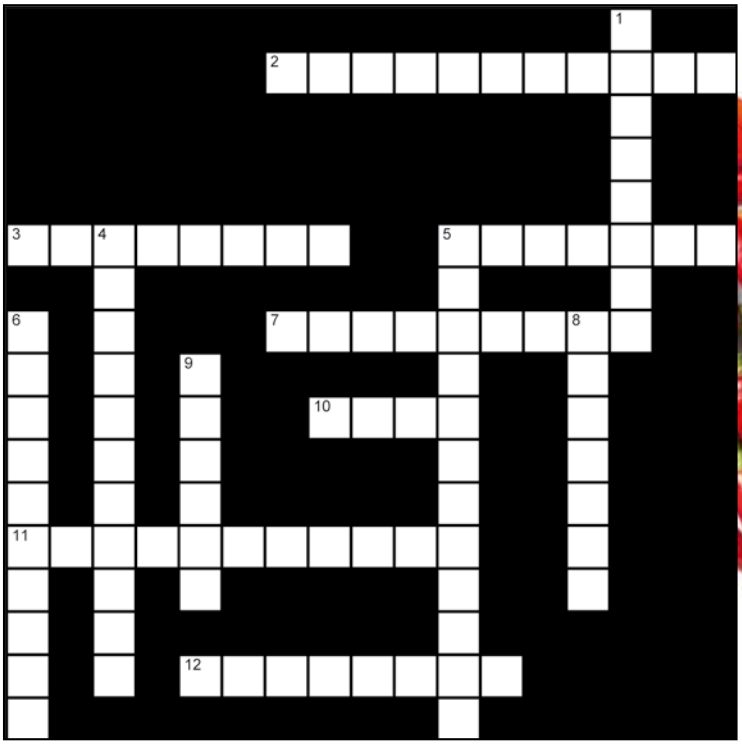
Fonti bibliografiche consultate...

J. P. (Jean Pierre) Legland, O. (Olivier) Dugabelle • Décors et Présentations • Editions BPI, 1987
Prato, Pellegrino, Giubergia, Unia • Il laboratorio di sala e bar, volume 1 • Calderini Editore
Luigi Manzo • Intagli e decorazioni per la tavola, buffet e bar • Edizioni Argonautiche, 2011

Crucibarman · 6

Orizzontali

2 Migliore varietà di mela per le decorazioni (11)
3 Sempre in coppia nei long drink (8)
5 Lo sono il Margarita e Salty Dog (7)
7 La si usa per creare stelle (9)
10 Viene usato a cubetti nel Caipirinha (4)
11 Possono essere semplici e composte (11)
12 Bicchiere adatto per lunghe decorazioni (8)



Verticali

1 La si usa per non toccare con mano la frutta (8)
4 La si può grattuggiare e spolverare (11)
5 Lo sono se si tratta di frutta, erbe e verdure (12)
6 Solitamente sono accompagnate con ciliege al maraschino, olive verdi e nere (10)
8 Lo si decora con bastoncini di cannella (7)
9 Tipo di frutta che si spappola facilmente (6)

Quanto ne sai sugli... intagli di frutta e verdura?

1

Il mukimono era...

a) L'arte dell'intaglio di verdura giapponese
b) L'arte dell'intaglio di verdura thailandese
c) Modo di imbandire le tavole

2

Zucchero sabè è sinonimo di...

a) Bruciato
b) sabbiato
c) Grezzo

3

L'ossidazione è dovuto ai....

a) Radicali liberi
b) Enzimi
c) Batteri della frutta

4

Gli isopreni li troviamo...

a) Peperoni
b) Fragole
c) Noci

5

E' la più dotata di radicali liberi...

a) Frutta rossa
b) Verdura
c) Frutta nera

6

Sinonimo di vitamica C

a) Acido citrico
b) Acido ascorbico
c) Acido muriatico

7

E' sinonimo di acido ascorbico...

a) E200
b) E300
c) E101

8

Classica guarnizione per Martini Dry ...

a) Ciliegia
b) Fetta d'arancio
c) Lemon twist

9

Le guarnizioni nei drink devono essere...

a) Commestibili
b) Di plastica
c) Solo fette di agrumi

10

Sinonimo di mandarino cinese

a) Feng shui
b) Orion
c) Alchechengi

11

Le crustas sono a base di...

a) Scorzette di agrumi
b) Sale o zucchero
c) Piccole pietruzze

12

La carambola da una forma...

a) Pentastellata
b) Circolare
c) Triangolare

13

Varietà ottima di mela per decorazioni

a) Rossa
b) Golden
c) Grammy smith

14

Emette una sostanza lattiginosa...

a) Orchidea
b) Papavero
c) Tulipano

15

Lo sono al maraschino nel Manhattan ...

a) Olive
b) Ciliegie
c) Aromi

16

L'olio essenziale di limone si usa...

a) Martini dry
b) Martini Sweet
c) Apple Martini

17

I germogli di menta fresca li troviamo...

a) Julep
b) Martinis
c) Frozen

18

Sinonimo di vitamina P

a) Varrichina
b) Covitamina
c) Adrenalina

19

Il kumquat è...

a) Arancino giapponese
b) Lime asiatico
c) Arancino cinese

20

Il Salty Dog comprende una decorazione a base di...

a) Zucchero
b) Melassa
c) Sale