Cibo & tendenze: dall’Asia arriva il mini food

134513598-edcf5bf8-fd93-446b-a6da-cac8405d2b78-9425b4ac

Nuove tendenze si fanno strada in fatto di cibo. A rilevarlo è il sito repubblica.it che spiega come dall’Asia si stia apprezzando la moda del “mini food” (detto anche “Tiny Food”). “Colpevoli” della diffusione, i social media come Instagram, Pinterest, Facebook e You Tube dove sono tantissimi i canali - tra cui Mimine Mini, Pocket Resort e Miniature Space - che presentano video con la creazione di piccole prelibatezze ed ottengono un numero di visualizzazioni inspiegabilmente alto. Filmati che – ed è questo il bello – non presentano solo virtuosismi da guardare con una punta di divertimento e scetticismo, ma manicaretti assolutamente commestibili declinati in tutte le possibili varianti di un menu completo: dall’antipasto, ad un piatto di pasta, carne, pesce, sushi e anche dolci e pasticcini.

In Italia al momento - osserva repubblica.it - nessuno sembra essersi ancora cimentato con il Mini Food, ma il trend che porta a miniaturizzare il cibo non è del tutto nuovo e rimanda al più noto Finger Food, che almeno nelle dimensioni ricorda la tendenza asiatica, ma con le opportune differenze: “In entrambi i casi” spiega lo chef Gianluca Tomasi, direttore dell’Ateneo della Cucina Italiana della Federazione Italiana Cuochi e autore, insieme allo chef Marco Valletta, del libro ‘Chef in punta di dita’ “si tratta di preparazioni che si possono gustare preferibilmente in un unico boccone. Il Finger Food è però costruito con una logica ben precisa: gli alimenti possono essere accostati per analogia o per contrasto (dolce/più dolce; salato/più salato; morbido/croccante; dolce/salato; etc.), ma deve essere facile da eseguire e non richiedere tempi di realizzazione eccessivamente lunghi, come invece accade per il Mini Food asiatico”.