



Il servizio a buffet e le decorazioni artistiche

Il **buffet freddo** si compone di preparazioni fredde che appartengono sia alla cucina internazionale sia a quella regionale, che devono essere disposte con ordine e armonia sulla tavola decorata con ortaggi naturali o scolpiti, bouquet di fiori, sculture in ghiaccio, margarina o altro. Se, però, si sceglie la tipologia di buffet in piedi, che consente una maggiore socializzazione dei convitati, si dovranno proporre piatti che non richiedano l'utilizzo del coltello.



Le preparazioni proposte nel **buffet caldo** risultano più difficili da decorare, per cui è bene prevedere alcuni effetti scenografici che possono consistere, per esempio,

nel completare o effettuare interamente la cottura dei cibi nell'area in cui si svolge il buffet, usando griglie o fry top se si opera all'aperto, oppure lampade di sala se il buffet è realizzato in spazi chiusi. La terza tipologia da considerare, cioè il **buffet freddo con angolo caldo**, è una sorta di variazione sul tema ed è anche la più utilizzata. Anche in questo caso, se il buffet è allestito all'aperto, si possono prevedere cotture a vista, da realizzare mediante fry top, barbecue o friggitrice (angolo dei fritti). Queste preparazioni sono servite sul buffet grazie ad attrezzature (chafing dish o lampade a infrarossi) che consentono di mantenere i cibi alla corretta temperatura di servizio.

Una differente formula di **buffet freddo-caldo** prevede anche l'allestimento delle pietanze fredde prelevate direttamente dai commensali, i quali consumano poi al tavolo, facendo seguire un servizio di preparazioni calde da parte dei camerieri, per proseguire con ulteriori proposte del buffet freddo riguardanti i dessert.

Le regole per preparare il buffet

La corretta programmazione del buffet si basa sul rispetto di alcune regole tecniche, che riguardano sia la cucina, sia la sala, fermo restando il diverso tipo di approccio al buffet stesso in base alle varie tipologie. È fondamentale, pertanto, comprendere innanzitutto il motivo per cui si svolge l'evento in questione, in modo tale da elaborare piatti, addobbare i tavoli ed effettuare un servizio che sia in piena sintonia con l'occasione.



Le regole inerenti la preparazione dei piatti

Per ottimizzare l'organizzazione del buffet si devono definire i piatti e le decorazioni da realizzare, per non superare il budget pattuito con il committente del buffet.

I piatti devono essere decorati con gusto, sobrietà ed eleganza, ponendo particolare attenzione al loro aspetto cromatico.

Le preparazioni fredde devono essere conservate in frigorifero fino all'ultimo, per evitare i rischi di contaminazione e di proliferazione batterica.

Per lo stesso motivo, ma anche per preservarne le caratteristiche organolettiche, le preparazioni calde devono essere mantenute alla temperatura di servizio, cioè al di sopra dei 65 °C, mediante l'impiego di attrezzature scaldavivande.



È anche meglio esporre sul buffet sempre piccole quantità di vivande per volta, procedendo al rimpiazzo quando esse sono terminate, in modo tale da avere sempre i piatti esposti in ordine e i cibi freschi.

Per quanto riguarda le carni e i salumi, essi devono essere affettati soltanto al momento in cui li si deve servire, per evitare l'antiestetica ossidazione dovuta al contatto del cibo con l'aria. Se poi si effettua la preparazione di carni e di pesci, è buona norma lasciare sempre una pièce in bella mostra sul vassoio, facendo attenzione che questa non superi il bordo esterno dello stesso.

Infine, anche la scelta dei vassoi, degli specchi e di tutta l'attrezzatura, deve essere fatta con estrema cura; a tal fine, è necessario preparare una lista dettagliata di tutti i materiali, nonché delle materie prime da utilizzare, sulla base del numero di commensali previsti.

Le regole per l'allestimento della sala e per il servizio

Nel caso del buffet con posti a sedere, si dovrà provvedere a un numero di tavoli sufficiente a far accomodare e a garantire l'appoggio agevole a tutti i partecipanti all'evento. I tavoli, posti a una certa distanza per evitare intralci, devono essere completamente apparecchiati, così che i clienti possano disporre di tutto l'occorrente. Nel caso, invece, di un buffet in piedi, non deve essere data a nessuno dei presenti la possibilità di sedersi e, pertanto, si procederà a disporre soltanto tavoli per appoggiare piatti e bicchieri già utilizzati.

Per quanto riguarda la disposizione dei piatti sul tavolo, essa segue la sequenza classica delle portate, e, pertanto, si inizierà con gli antipasti, seguiti dai primi, dai secondi e dalle insalate, per poi finire con i formaggi e con i dessert.

Le sculture di ghiaccio e di margarina

Il ghiaccio e la margarina sono due materiali molto diversi fra loro sia dal punto di vista chimico sia da quello degli impieghi in cucina, ma che risultano molto adatti alla realizzazione di piacevoli sculture. La tecnica con la quale scolpire il **ghiaccio** deve la sua nascita ai francesi ed è forse la tecnica più complessa. Prima di procedere a scolpire una figura, è necessario definire quali pietanze saranno associate alla presentazione, per effettuare al meglio la scelta del soggetto da raffigurare. Il ghiaccio da utilizzare è acquistato in blocchi, oppure è prodotto in proprio mediante un apposito macchinario, molto costoso. Procedendo con un modello realizzato su carta, si delineano i contorni della figura sul blocco, con l'aiuto di un punteruolo, per poi passare a scolpirlo con martello e scalpello appositi, avendo sempre l'accortezza di renderlo il più possibile "vivo e reale". In alcuni casi, la prima bozza di forma è data utilizzando la sega, per poi proseguire con lo scalpello. Una volta terminata, la scultura deve essere conservata in congelatore fino al momento dell'esposizione, e, per evitare bruschi sbalzi di temperatura, quando la si toglie dalla cella, occorre coprirla con un telo di cotone, che non lascia alcuna peluria sul ghiaccio. Se, invece, la scultura deve essere trasportata per lungo tempo, è necessario utilizzare i contenitori termici o impiegare veicoli refrigerati. Infine, la scultura è collocata sul tavolo da buffet, che deve essere in grado di reggerne il peso, ponendo al di sotto della stessa un recipiente per raccogliermene l'acqua di liquefazione.

La **margarina** che si trova in commercio, destinata alla realizzazione di pièce, ha la caratteristica di non ossidarsi facilmente a contatto con l'aria e di resistere alla temperatura ambiente senza deformarsi. Contrariamente a quanto accade per la lavorazione del ghiaccio, in questo caso non si procede all'asportazione del materiale in eccesso, bensì lo si plasma e si modella la materia, unendovi, a mano a mano che si avanza nel lavoro, nuove parti di sostanza grassa. Se si producono piccole pièce, si utilizzano modelli di polistirolo come supporto, quando, invece, le dimensioni aumentano, è necessaria un'intelaiatura in ferro, che rappresenta lo

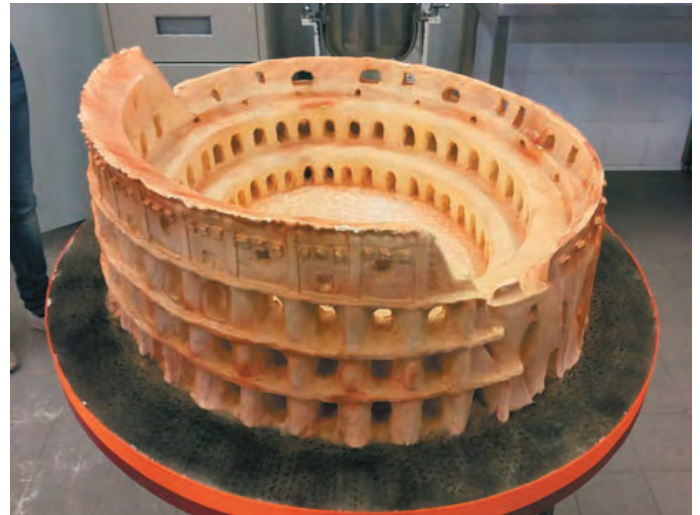




scheletro della scultura. Partendo dall'ossatura, si procede, quindi, con l'applicazione della margarina alla quale, già nella prima fase, si dà grossolanamente la forma dell'oggetto, rispettando fin da subito le proporzioni delle sue varie parti.

Dopo aver raffreddato il tutto in cella frigorifera, si procede modellando le ultime parti, facendo i ritocchi quando la margarina è ben fredda. Anche in questo caso si procede a toglierla con anticipo dal frigorifero, dove la si conserva coperta di pellicola trasparente, per limitare l'ossidazione.

Infatti, non appena la margarina viene a contatto con l'aria, essa inizia a trasudare l'acqua contenuta nella materia grassa.



Decorare con lo zucchero

Lo zucchero è largamente usato nelle decorazioni di pasticceria, sia dopo averlo sottoposto a cottura (caramello, fondente, colato, ecc.) sia sotto forma di impasto o di composto (ghiaccia, pastigliaccio, ecc.). La materia prima maggiormente usata è il saccarosio raffinato, semolato nelle cotture o in polvere negli impasti.

Esistono, però, in commercio altre tipologie di zucchero che consentono di ottenere risultati migliori. Un esempio è rappresentato dall'isomalto, particolarmente adatto per le cotture dello zucchero, perché resiste a temperature più alte del saccarosio e ha la particolarità di essere meno igroscopico (cioè assorbe meno umidità). Quindi, nel caso in cui si debba procedere a realizzare lavori in zucchero cotto (colato, tirato o soffiato) la loro durata nel tempo sarà maggiore se realizzata con isomalto.

Decorare con cioccolato, pasta di mandorle e vegetali

Grazie alla sua versatilità, il **cioccolato** è una delle materie prime più importanti per le decorazioni. Se fuso e temperato, è adatto per creare gusci, soggetti, disegni e scritte realizzate con il cornetto; ma può anche essere modellato, come nel caso del cioccolato plastico, ottenendo dei fogli che ornano, ad esempio, la torta tartufata.

Se mescolato con panna o crema pasticcera, consente di ottenere una crema morbida, definita, ganache, adatta per decorare le torte. Inoltre, il cioccolato plastico si presta bene per essere colorato con coloranti liposolubili.

Una tecnica relativamente recente consiste nel colare il cioccolato in recipienti pieni di ghiaccio; questo fondendosi si trasforma in acqua, che viene eliminata, il risultato è una massa rocciosa che rimane opaca per via del contatto con l'acqua. Si completa l'opera spruzzandola di burro di cacao, per donarle un effetto vellutato.

Per quanto concerne il cioccolato plastico, si tratta di copertura mescolata con glucosio e sciroppo di zucchero, al fine di ottenere un'elevata plasticità, che consente di effettuare lavorazioni di spessore anche molto ridotto. È utilizzato per ricavare fiori, ma anche soggetti come animalletti e piccoli pupazzi. Il cacao in polvere, invece, può anche essere utilizzato per dipingere a pennello un disco di cioccolato plastico o di pasta di mandorle da adagiare sulla torta.



La **pasta di mandorle** è costituita da mandorle pelate e zucchero semolato (a cui si possono aggiungere altre materie prime) e consente di ricavare dei soggetti sagomati di vario tipo, che possono essere colorati facilmente.

Essendo igroscopica, la pasta di mandorle deve essere protetta dall'umidità, ma anche dal calore, altrimenti tende a seccare. È utilizzata come il cioccolato plastico, ma al contrario di questo può essere lavorata anche nei periodi estivi, nei quali bisogna però evitare l'irrancidimento dei grassi delle mandorle.

La **verdura e la frutta** scolpite rappresentano anch'esse una vera e propria arte. Le attrezzature da usare sono coltellini affilati a punta fine, scavini e scalpellini a "V" e a "U", ma anche zester, rigalimoni, mandolina e stuzzicadenti. La scelta della materia prima è il primo passo per cercare di raggiungere un buon risultato; frutta e verdura devono, infatti, essere prive di imperfezioni, sode e di prima qualità. Inoltre, i vegetali devono essere lavorati a temperatura ambiente, poiché se sono freddi rischiano di rompersi. È importante che tutti gli attrezzi da taglio siano ben affilati, per ottenere dei tratti precisi e netti.

Dopo la realizzazione, molte delle decorazioni possono essere conservate per alcuni giorni in frigorifero o immerse in acqua, (come porri, cipollotti e così via), oppure ricoperte con carta umida e avvolte in pellicola (come, ad esempio, le angurie, i meloni e le zucche) o ancora spruzzate con succo di limone, onde evitarne l'ossidazione (come pere, mele, melanzane e così via).



La pasta all'aceto, la pasta sale, le decorazioni con il formaggio e la pâte à goff

La **pasta all'aceto** è ottenuta impastando farina e aceto con l'aggiunta di altri liquidi (olio, acqua o uovo). L'impasto può essere realizzato a freddo, unendo tutti gli ingredienti, oppure a caldo, facendo bollire la parte liquida e aggiungendo la farina. Questa pasta è utilizzata per ottenere foglie, cestini e composizioni di fiori; dopo aver dato la forma, nella prima tipologia di impasto, il prodotto è spennellato con uovo, bruciato con il cannello e poi fatto seccare. Col procedimento a caldo, invece, dopo aver realizzato i soggetti, li si fa seccare e li si lucida con la colla di pesce, per poi colorarli con l'aerografo.

La **pasta sale** è ottenuta con farina, sale fino, acqua e, di solito, colla di pesce e si formano i soggetti (cestini, fiori e così via) che poi si fanno seccare e, all'occorrenza, si colorano.

Per preparare le **cialde di formaggio** si usa il formaggio grattugiato che può essere rappresentato da grana, parmigiano, pecorino oppure Emmentaler. Il formaggio scelto è poi cotto in un sottile strato, in forno a microonde (sul silpat) oppure in un padellino antiaderente e, dopo la cottura, si procede immediatamente a dare la forma alle cialde, disponendole su uno stampo da crème caramel o su una piccola bowl. Esistono anche varianti che consistono nell'aggiunta di altri ingredienti, come la farina di mais, che conferisce colore e rende le cialde più croccanti. Un ultimo esempio di decorazione ottenuta partendo da un composto, è la **pâte à goff**, utilizzata per realizzare tulip, cialde e sigarette. Gli ingredienti sono farina, burro, zucchero a velo e albume, che si mescolano per ottenere un composto liscio che viene fatto riposare prima dell'utilizzo. È poi spalmato all'interno della forma desiderata, collocata su una placca nera, e cotto al forno ad alta temperatura. Come per l'esempio precedente, è possibile incurvare le forme immediatamente dopo averle sfornate.

Intaglio di una zucca



Intaglio di un melone

