

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo "Antipasti", "Primi" ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all'inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

Un titolo? Mah quando mi viene in mente lo scrivo.

Quando sono soddisfatto annoto a margine alcune info che possono servire quando eventualmente lo si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni dell'ultimo momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e mando il tutto via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartellina. Qualche volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Talvolta capita di trovare nella cartellina un menù vecchio e sorpassato, se succede lo butto via.

1. Predispone un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
Ripete 4 finché non è soddisfatto
5. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra
* Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)
6. Annota informazioni utili
7. Condivide con gli altri
8. In futuro può decidere di buttare via il menù

Storia 2: Chef Remy

A me piace creare i menù partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a trovare un titolo per il menù che mi faccia da guida. Poi ovviamente guardo un po' l'evento, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi scrivo tutte le ricette che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it. Solo alla fine decido se e come dividere il menù in sezioni, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori.

Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi. Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di dare un nome diverso ai piatti nel menu da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte scrivo da subito un nome diverso, a volte lo scrivo dopo.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
Ripete 4 finché non è soddisfatto
5. Definisce le sezioni
6. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
Ripete 6 finché non è soddisfatto
7. Se vuole cambia il titolo del menù
8. Pubblica il menù in bacheca