

La civiltà della dispensa

Finger food menu

Ogni preparazione è accompagnata da una dicitura che indica le tecniche di conservazione rappresentate attraverso gli ingredienti utilizzati

Crostino integrale con burro, acciughe sott'olio e nocciole

Disidratazione (sale) e conservazione sott'olio

Pralina di baccalà mantecato glassata al limone fermentato

Disidratazione (sale), essiccazione e fermentazione (limone)

Melanzanina affumicata

Disidratazione, affumicatura e azione antimicrobica (composti dell'affumicatura)

Oliva di tonno

Riduzione dell'attività dell'acqua (salamoia) e fermentazione (produzione di acidi)

Air baguette al guanciale

Disidratazione (sale) e azione antimicrobica (stagionatura/aria)

Pappa al pomodoro

Disidratazione (alta concentrazione di solidi) e acidità (basso pH)

Pralina di cacio e pepe

Disidratazione (sale e perdita di acqua) e stagionatura (azione microbica controllata)

Biscotto salato, perla di gorgonzola, marmellata di fichi e pera essiccata

Disidratazione, azione acida/zuccherina e stagionatura

Mpanatigghi

Disidratazione e cottura (carne e mandorle), antimicrobico naturale (cannella, chiodi di garofano), azione zuccherina (zucchero e miele)