

Home / Mangiare / Icone

ICONE

25.04.2015

La "brunchmania" conquista l'Italia

Il rito del brunch americano è ormai pratica consolidata nei week end del Belpaese

Arianna Curcio



Il buffet del brunch

- "Crudo", mangiare sano per passione
- New York senza segreti grazie a 'NYC Map'
- Panorami da mangiare
- Brunch da Cavalli
- Un brunch con Re Giorgio
- A New York la Giornata Mondiale della Pasta

Agli italiani piace mangiare. È uno dei piaceri che unisce, gratifica e rende ben disposti ad affrontare i fine settimana all'insegna della goduria a tavola. Pratica di origine americana, il **brunch** è l'abitudine di incontrarsi in tarda mattinata per mangiare in compagnia, senza dover ricorrere a prenotazioni in ristoranti. Nato dalla voglia di alzarsi con calma dopo la settimana lavorativa, il brunch viene consumato di solito a buffet e unisce le pietanze della colazione e del pranzo.

Il suo nome deriva infatti dalla fusione di **Breakfast** e **Lunch** (colazione e pranzo), coniato a New York negli anni Settanta e originariamente riservato alle star che dopo notti passate tra divertimenti e strapazzi, prolungavano il sonno nelle prime ore mattutine dedicandosi al cibo solo poco prima delle 13.00. una moda che conquistò tutti i lavoratori "notturni" e che ben presto arrivò anche alle famiglie. Il brunch divenne così un rito al quale si dedicavano artisti, giovani, single (perché possibile occasione di incontri) e a chi si definiva "giovanile" tanto da amare una tazza di caffè bollente abbinata a salsicce e fette di torta. Legg

Il classico brunch a stelle e strisce - consumato a casa di amici come nei locali - propone caffè americano, succo d'arancia, pancakes con sciroppo d' acero, latte con cornflakes, muffins, hamburger con contorno, insalate e, soprattutto, le uova in tanti modi: soprattutto strapazzate o "benedictine" (alle quali i più chic abbinano champagne), magari servite su un toast, con spinaci e con bacon, salsiccia o prosciutto.

In Italia il buffet si arricchisce con paste fredde, torte, cous cous, carne alla griglia, verdure fritte o alla piastra, torte rustiche, frittelle o primi piatti tra cui paste al forno, parmigiane o timballi. Di solito la frequentazione dei brunch avviene la domenica, ma da noi il gusto del poter scegliere tra varie pietanze, si estende anche al sabato.

Sono innumerevoli i locali che offrono nel week end il servizio brunch; ristoranti, tavole calde e bar che trasformano le loro tavole in punti di assaggio assonnati magari accompagnati da ottima musica o circondati da opere d'arte in mostra per l'occasione. Il brunch unisce così il bisogno di cominciare la giornata con energia al piacevole incontro tra arte, laboratori, iniziative sociali e cibo. Milano è senza dubbio la capitale della colazione-cena con diffusi punti di ritrovo che spaziano dalla tradizione (Le Biciclette, via Conca del Naviglio 10) a quello più "chic" nell'hotel Principe di Savoia (Piazza della Repubblica 17, 02.62301).

Anche Roma offre piacevoli pause culinarie tra terrazze di famosi hotel e trattorie in pieno centro storico. Un esempio? Il Sunday Brunch sulla terrazza del D.O.M. Hotel (Via Giulia, 131) con la cucina di Max Mariola; quello del Ketumbar a Testaccio a base di prodotti a km zero e con attenzione all'alimentazione veg; o quello dell'Enoteca Ferrara a Trastevere (Piazza Trilussa, 41).