

PIACERI_A TAVOLA

Quando il *brunch* diventa un'avventura sensoriale

Dopo essere stato messo in pausa dalla pandemia, torna l'esperienza che mescola i sapori del **pranzo** con quelli della **colazione** modello anglosassone. Rito per eccellenza domenicale, viene proposto anche durante la settimana con specialità locali o vegetariane. Viaggio nei migliori indirizzi italiani, per il pasto più social di tutti (in totale sicurezza).





Bologna

Zoo

In uno spazio ibrido, un po' galleria, un po' libreria e negozio di articoli di design con bakery, il brunch è tutti i giorni dalle 11 alle 15. Ognuno può comporre il menu scegliendo tra tante proposte, inclusa una variante «green» che prevede un bagel vegetariano o vegano.

di Marco Morello

Vegetariano, vegano, alpino, hawaiano, strano, oppure ortodosso fino all'osso. Di domenica, al sabato, in un altro giorno qualsiasi, comunque a cavallo tra la mattina e il pomeriggio, quando la fame è incerta, bizzosa, aperta a sperimentazioni gastronomiche. A mescolare il dolce con il salato, la bomba calorica con il boccone salutista, il centrifugato con il cocktail, il calice di vino alternato a un succo d'arancia. Rieccolo il brunch, indefinito già nel nome, mescolio di breakfast e di lunch, colazione tardiva che è già pranzo e ancora dopo.

La pandemia ha sospeso quest'abitudine anglosassone d'importazione, l'ha sfrattata, cancellata. Ma adesso torna, rivista e più gustosa di prima: «Ha tutto il fascino di un momento conviviale, divertente, in cui si può mangiare quello che si vuole al ritmo che si preferisce» riassume bene Alessandro Cabella, direttore del Rome Cavalieri (Romecavalieri.com/it), lussuoso albergo capitolino che ha fatto del brunch un appuntamento classico, tradizionale, amatissimo. Viene riproposto dall'11 ottobre con un misto di nuovo e di antico: «Alcune stazioni come gli antipasti e i dessert hanno davanti uno chef che compone i piatti per i clienti, in base alle loro indicazioni, mentre le pietanze calde si ordinano alla carta. Non cambia il piacere di stare insieme». L'igiene è garantita, il distanziamento altrettanto: si sta vicini ai propri cari, non ci s'intralcia tra sconosciuti.

Nessuna nostalgia per i vecchi vassoi dove tutti agitavano forchet-



Roma

Rome Cavalieri

Il tradizionale Sunday brunch riparte l'11 ottobre. Si comincia con il benvenuto dello chef, un insieme di assaggi da condividere con amici e familiari.



Milano

Cocciuto

Nessun buffet: si sceglie dal ricco menu, che accanto alle consuete proposte anglosassoni include piatti esotici di pesce crudo o cotto e si allarga alle poke bowl hawaiane.

te, manovravano cucchiai più utensili vari. Anzi, altrove, il ripudio di ogni promiscuità è totale. Radicale: «Non abbiamo mai considerato l'idea di offrire un servizio a buffet, puntando maggiormente sulla qualità più che sulla quantità» riflette Michela Reginato, socia fondatrice assieme a Paolo Piacentini di Cocciuto (Cocciuto.com). Vari locali in zone strategiche di Milano, formula identica ovunque, la domenica dalle 12 alle 16: «Per il nostro brunch» spiega Reginato «abbiamo pensato sin dall'inizio a un menu à la carte per soddisfare i palati di tutti. Si passa dai grandi classici made in Usa come pancake, avocado toast, scramble eggs e cheesecake, a piatti esotici di pesce crudo o cotto, fino ad arrivare alle poke bowl hawaiane personalizzabili a proprio piacimento».

Altre due gemme meneghine sono l'hotel Four Seasons (Fourseasons.com/milan), che da qualche settimana ha ripreso il rendez-vous domenicale con la formula family style, molto in

voga oltreoceano: si sceglie ciò che si vuole e i piatti sono collocati al centro del tavolo per essere goduti da tutti i convitati. Una specie di buffet, riservato a ogni gruppo. E il Sixième Bistrò (Sixieme-bistro.com), vicino alla Darsena, perfetto per chi cerca atmosfere underground in cui è protagonista un design non scontato.

Nel giorno festivo per eccellenza è di scena un brunch che punta su «tapas & international comfort food». Tradotto: vari assaggi di ciò che fa star bene, il contrario esatto del cibo spazzatura. Un esempio? Il toast di branzino, zucca e zucchine. Ma sì, se volete le uova alla benedict nessuno vi guarderà storto, anzi saranno ben felici di accontentarvi. C'è pure una proposta kids, riservata ai più piccoli.

Dal Nord al Sud, per approdare a Bari, al **The Nicolaus Hotel (Thenicolaushotel.com)**, dove soffia aria di ribaltamento: il «City brunch» è tutti i giorni tranne la domenica. E si basa

PIACERI_A TAVOLA

Gilli

In questa caffetteria, le cui origini risalgono al 1733, il menu è classico con tocchi sperimentali. Il consiglio è addentrarsi pure nella selezione dei «cocktail signature», curiosi e gustosi.



Firenze



Alto Adige

su prodotti a chilometri zero, come le orecchiette con le cime di rapa e altre idee vegetariane, la focaccia da accompagnare a salumi e formaggi della zona. Altro che il cheddar.

In Emilia Romagna, **Bolognawel-come.com** segnala vari indirizzi: Zoo (in apertura del servizio, [Facebook.com/likeazoo](https://www.facebook.com/likeazoo)); Ex Forno ([Exforno.com](https://www.exforno.com)), negli stessi spazi del MAMbo, il museo d'arte moderna: «Per la seconda colazione della domenica proponiamo una scelta di tre menù serviti al tavolo, il primo dall'impronta nord-europea, il secondo più legato al territorio bolognese ed emiliano-romagnolo, l'ultimo vegetariano, per non dimenticare nessuno» fanno sapere dal locale.

Mentre al Rosarose bistrot ([Rosarose.it](https://www.rosarose.it)) il brunch, tutti i giorni tranne il martedì, si compone di uova strapazzate e pancetta, pane, burro e marmellata, yogurt con le fragole, centrifugato, torta e caffè.

Però attenzione, il rito non è solo cittadino, ha invaso anche zone di mare

e di montagna. Peraltro, con formule parecchio originali. Il ristorante Relais & Châteaux Bottaccio di Montignoso ([Relais.com/bottaccio](https://www.relais.com/bottaccio)), in Toscana, non lontano da Forte dei Marmi, ha appena reintrodotta il «delivery brunch»: un box delle delizie che cambiano ogni settimana e sono consegnate a domicilio ai vacanzieri fuori stagione o a chi sta facendo smart working in Versilia, lontano dal cemento.

In Alto Adige, dopo un'escursione a piedi o in bicicletta, si arriva, con una fame comprensibilmente incredibile, alla baita Tschötsch Alm ([Tschotschalm.com](https://www.tschotschalm.com)). Prenotandolo la sera prima, ci si può ricompensare con un brunch alpino di specialità tipiche di questo luogo incantevole arrampicato sull'Alpe di Siusi. Non c'è il bacon, ma lo speck; mancano i pancake con lo sciroppo d'acero, ecco però le torte e le marmellate fatte in casa. Ed è una meraviglia così. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Baita Tschötsch Alm

A duemila metri di altitudine sull'Alpe di Siusi, davanti a una vista spettacolare, ogni giorno viene servito un brunch alpino con speck, formaggi, succhi e marmellate fatte in casa.



Bari

The Nicolaus Hotel

Non la domenica, ma dal lunedì al sabato. Si inizia con antipasti locali come l'insalata di mare e le mozzarelle. La regina è la focaccia barese.