

MATCHES FASHION

VEJA VEJA VEJA PETAR PETROV VEJA RAEY

HOME » LIFESTYLE » FOOD & DRINK

IL BRUNCH È IL NUOVO HAPPY HOUR

Champagne a colazione? Nel weekend si può. Lasciando scivolare la colazione nel pranzo e coccolandosi con il comfort food. All'americana, all'italiana o fusion

DI VALENTINA RAVIZZA
23 OTTOBRE 2020

f t i



Se il coprifuoco anti-pandemia minaccia il rito dell'aperitivo, è ora di riscoprire il rito del brunch. Nato nell'Inghilterra del XIX secolo sotto forma di **fastoso buffet** organizzato dagli aristocratici al ritorno dalle battute di caccia mattutine, negli anni Trenta si è diffuso negli Stati Uniti diventando un appuntamento immancabile, prima in famiglia e oggi con gli amici. Una colazione iniziata così tardi che diventa pigramente un pranzo, ma con in più la "coccola" data dal **comfort food: all'americana (pancakes, uova e bacon**, per i più tradizionalisti), ma ormai anche all'italiana e fusion. E perché no, anche da un cocktail.

Dopotutto, *Il club delle prime mogli* insegna: **non esiste brunch senza Bloody Mary**. E pure i conservatori americani della Georgia hanno dovuto adeguarsi, approvando nel 2019 una legge che ha liberalizzato la vendita di alcolici prima delle 11.30 del mattino. Sarà che il miglior locale d'America per il brunch (parola del *New York Post*) si trova proprio a Charleston, dove il barman dell'Husk inserisce nel Bloody Mary ben 28 ingredienti segreti.

PUBBLICITÀ

Ma è ormai globale il trend di accompagnare il pasto più amato del weekend con cocktail leggeri, dal sapore spesso fruttato. Basta **«correggere» l'immancabile succo d'arancia con prosecco (o meglio champagne)** per ottenere un Mimosa, a sua volta variazione del Buck's Fizz, inventato dall'omonimo club londinese nel 1921. E magari osare poi con rivisitazioni creative, per esempio aggiungendovi della ginger beer in stile Moscow Mule, un tocco di sciroppo di lavanda o un rametto di rosmarino, oppure sostituendo la spremuta con un sorbetto. **Attenzione all'etichetta** però: al brunch mai superare il limite di due drink.

MATCHES FASHION

VEJA VEJA VEJA GANNI VEJA VEJA

LEGGI ANCHE

- GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE**
- GIN TONIC: READY MADE O RIVISITATO?**
- LE REGOLE DEL PERFETTO GIN TONIC**
- 10 BRUNCH DA PROVARE QUEST'AUTUNNO**
- COME FARE IL GIN TONIC**
- 10 PICNIC GOURMET IN VACANZA E IN CITTÀ**

FRESCHI DI STAMPA

- DIETA PER DIMAGRIRE SETTIMANALE**
- LE MIGLIORI MASCHERINE TECNOLOGICHE**
- IL SESSO SFRENATO FRA GLI ANIMALI**

10 BRUNCH DA PROVARE QUEST'AUTUNNO

Dalla più storica gastronomia milanese alle nuove pizzerie gourmet, fino agli hotel con le viste più belle (ed esclusive) su Firenze e Roma. Ecco dieci indirizzi per una colazione-pranzo del weekend in grande stile.

20/20



Regina della proposta è la focaccia barese, sfornata fresca e fragrante ogni giorno secondo una speciale ricetta, per essere accompagnata da salumi e formaggi locali o assaporata da sola. Ma in carta non potevano mancare nemmeno le orecchiette alle cime di rapa dello Chef Vito Rizzi. Prezzo: da 22 euro (acqua e caffè inclusi).

10 BRUNCH DA PROVARE QUEST'AUTUNNO

Dalla più storica gastronomia milanese alle nuove pizzerie gourmet, fino agli hotel con le viste più belle (ed esclusive) su Firenze e Roma. Ecco dieci indirizzi per una colazione-pranzo del weekend in grande stile.

19/20



Gioiello senza concorrenza a Bari, il [The Nicolaus Hotel](#) rivoluziona l'idea di brunch domenicale con una proposta a chilometro zero disponibile dal lunedì al sabato dalle 12.30 alle 14.30. Il City Brunch è un vero viaggio gastronomico per amanti della buona cucina, che spazia dagli antipasti baresi come l'insalata di mare e le mozzarelle, ai golosi dolci creati ogni giorno dal laboratorio di pasticceria dell'hotel guidato dal giovane talento Leonardo Difino.