



La forma è sempre sostanza

BREAKFAST, BRUNCH O BRINNER? QUALE È IL NOSTRO PREFERITO?

di Liliana **Terranova** | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

Dall'Australia giunge fino a noi una discutibile innovazione in tema alimentare: il BRINNER, contrazione di breakfast e dinner. Si sa che il breakfast è il momento più piacevole della giornata. Godendo ancora del tepore del letto, ci allunghiamo fino al tavolo della colazione per poter rinnovare il vigore e le forze che ci serviranno per tutta la giornata. Tutti abbiamo bisogno di quella carica energetica che proviene dai croissant, dal tradizionale pane burro e marmellata, dagli yogurt decorati da muesli multicolore, dalla macedonia di frutta, dal sano bicchiere di latte e dall'immancabile buon caffè - espresso super corto, o, americano super lungo - fino al raffinato e aromatico English tea. Direbbero i nostri amati consulenti della salute: "non mancate mai di fare colazione se volete essere in grado di affrontare la giornata lavorativa, di svago o sportiva"! Ma dopo questo preambolo occupiamoci del BRUNCH, contrazione di breakfast e lunch. Diffusosi in Inghilterra già dal 1890, si tratta di una soluzione ideale per i tiratardi del letto, per i ritardatari del breakfast o dei bramanti del lunch anticipato. Questa consuetudine posta a metà fra colazione e pranzo, diffusasi ancora di più sotto la spinta americana, promuove l'incontro fra dolce e salato rendendo particolarmente piacevoli e distensive le mattine del sabato e della domenica. I contenuti del brunch non si possono sintetizzare: le varietà dei pani si intrecciano con le molteplici declinazioni di uova con bacon o all'occhio o ancora benedict, salumi, pesci marinati, formaggi di ogni provenienza, quiche superbamente francesi, e poi dolci, dolcetti e l'immancabile varietà di marmellate e mieli. L'orario canonico? Dalle 12 alle 15!

Ma torniamo al nostro primo argomento così innovativo, così

particolare, così discusso: il BRINNER! È considerato un momento speciale per declinare insieme ricette e ingredienti tipici della colazione, proposti anche a cena per un'esperienza culinaria nuova che sembra avere tutte le carte in regola per diventare un nuovo "food trend". L'obiettivo è rendere disponibile a tutte le ore cibi prettamente da colazione, svincolando il servizio, da parte dei ristoratori, dai canonici orari mattutini, protraendolo fino a notte fonda. I cibi protagonisti del breakfast, considerati "comfort food", in occasione del BRINNER, al posto di spremute di arancio, caffè e tè, saranno accompagnati da una bollicina o da un piacevole cocktail come una "Mimosa" o un "Bloody Mary".

Recentemente negli Stati Uniti ed in Australia sono sorti ristoranti che servono solamente la colazione, e lo fanno a qualsiasi ora del giorno, riscuotendo un notevole successo. Proprio a seguito di questa innovazione alimentare, un noto gruppo di fast food americano avrebbe persino deciso di estendere,

dalle canoniche 11 di mattina a tutta la giornata, il servizio del prodotto "egg muffin", tanto richiesto, soprattutto dagli studenti. Il concetto innovativo di godersi la colazione per cena è diventato così famoso che sta spopolando persino in occasioni speciali come i ricevimenti di nozze, dove in aggiunta ai famosi banchetti come l'ostricarò, il friggitorò, il gelataio troviamo il cuoco che propone omelette di tutti i tipi, pancake con sciroppo di acero, french toast, uova strapazzate con bacon..., il tutto prima della faticosa torta nuziale!

Anche all'Accademia del Cerimoniale, nelle lezioni dedicate alla tavola, parliamo di... BRINNER, e del modo di apparecchiare per questa new entry!

