

A TAVOLA/1

È domenica, il brunch è servito

Il rito americano della colazione-pranzo è stato italianizzato dallo chef Simone Rugiati

Anche se contrasta con la tradizione italiana del pranzo della domenica, con tutta la famiglia riunita attorno a una serie infinita di portate, il brunch (derivato dall'unione delle parole inglesi breakfast e lunch, cioè colazione e pranzo) sta guadagnando con il tempo un buon numero di estimatori.

Vantaggi. In questa colazione-pranzo domenicale si sposano una serie di caratteristiche positive: la possibilità di rallentare i ritmi almeno per un giorno la settimana, di condensare l'impegno per la preparazione del pasto, di mescolare dolce e salato, di sovvertire i canoni della normalità e scegliere di consumare questo nuovo pasto sul tappeto della sala, in terrazza o in giardino. Quando, come e con chi si desidera.

«Il brunch è un mix di relax, scoperta, libertà e divertimento. È un nuovo modo di stare insieme», spiega Simone Rugiati, uno dei più brillanti e conosciuti giovani chef italiani. Che può appunto essere declinato in mille modi diversi, a seconda del proprio umore, delle proprie passioni, del proprio stile di vita. «Si può dire che ho scoperto il brunch da bambino», spiega Simone, «quando la mia tata per tenermi tranquillo mi coinvolse nella preparazione di una serie di piatti, che poi man-



IL BELLO DEI FORNELLI
Simone Rugiati, 29, chef televisivo, tutti i giorni su La7d con *Cuochi e fiamme*.

giammo fra i cuscini del soggiorno». **Il libro.** Anche per questo Simone Rugiati, in collaborazione con Nescafé, ha dedicato un libro al rito del brunch: *Storie di brunch. Racconti e ricette per gustare e condividere la domenica in compagnia* (Rizzoli, 26 €), dove individua sette tipi di menu a seconda del proprio stile di vita. Per ogni gruppo una serie di semplici e veloci ricette, dolci e salate, quasi tutte

rivisitazioni o riproposizioni di piatti della tradizione italiana. Il brunch in ogni caso non ha regole fisse: si può costruire a seconda dei gusti o della creatività del momento, unisce dolce e salato, non ha mai un ordine di presentazione delle portate. Noi vi proponiamo due fra le ricette di Simone Rugiati. A voi il compito di creare il vostro menu, magari coinvolgendo nella preparazione tutta la famiglia.

revisitazioni o riproposizioni di piatti della tradizione italiana. Il brunch in ogni caso non ha regole fisse: si può costruire a seconda dei gusti o della creatività del momento, unisce dolce e salato, non ha mai un ordine di presentazione delle portate. Noi vi proponiamo due fra le ricette di Simone Rugiati. A voi il compito di creare il vostro menu, magari coinvolgendo nella preparazione tutta la famiglia.

LA RICETTA DEL MILLEFOGLIE MILANO-CAPRI



Battete le fettine di vitello, passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nella farina di mais. Friggetele senza dorarle troppo. Affettate le melanzane e grigliatele su una bisticchiera con sale grosso. Ponete metà delle fettine di carne su una placca da forno, copritela di fette di melanzane, pomodoro tagliato sottile, basilico e dadi di mozzarella. Coprite con le altre fettine di carne, salate e infornate per 5 minuti a 170°. Ingredienti (4 persone): 8 fette di vitello, 2 uova, 100 gr. di farina 00, olio di semi d'arachide, 2 pomodori cuore di bue, 2 melanzane lunghe, 250 g. di mozzarella, basilico.

COME FARE L'UOVO CREMOSO AL LARDO



Per prepararlo, mettete a bollire dell'acqua, unite l'aceto e girate con un mestolo per creare un vortice centrale. Rompete le uova in un piatto e versatele a una a una nel pentolino per farle in camicia. Scolatele delicatamente. Intanto tostate le fette di pane e adagiatevi il lardo affettato finemente. Dividetelo a metà e adagiateci sopra le uova. Spolverate con pepe nero e, se volete, con semi di finocchio macinati. Ingredienti (4 persone): 4 fette spesse di pane casereccio, 8 uova, 8 fette di lardo stagionato, 1 cucchiaino di aceto, pepe, semi di finocchio macinati.

a cura di Daniela Fabbri (eucina.oggi@res.it)

BUONO A SAPERSI

Vino e arte al museo

● Degustare Sangiovese ammirando un'opera d'arte. Sarà possibile farlo il 20 e 21 febbraio al museo internazionale delle ceramiche di Faenza nella nuova edizione di Vini ad Arte, dedicato alle migliori produzioni di Sangiovese. Per informazioni: www.enotecaemiliaromagna.it

Genuinità on line

● Emporio Ecologico è un sito dedicato allo shopping biologico e sostenibile, dove si trova una scelta di alimenti (farine, bevande, cereali, condimenti, miele) ricavati da materie prime selezionate. Fra le novità la pasta (semola di grano duro, trafilata in bronzo) prodotta per la linea Baule Volante dall'antico pastificio artigianale abruzzese Verigni. Info: www.emporioecologico.it



Cioccolato all'ora del tè

● Fondente con Tè Lapsang Souchong o tè alla rosa del Giappone, al latte con tè verde al gelsomino, bianco con tè verde Matcha: sono le nuove proposte di Riccardo Schiavi, maitre chocolatier dell'antica Pasticceria Pasqualina di Bergamo, azienda storica della Lombardia.


OGGI 133