

Per il brunch il cuoco arriva a domicilio

Massimo Morici - Mercoledì 10 Settembre 2008



Se a Milano è prassi ormai fare l'aperitivo nell'ultimo hotel di tendenza, nella capitale invece si punta sulla comodità: chiamare un cuoco a domicilio per preparare un brunch. Il pasto nato in Gran Bretagna a metà ottocento, fusione di colazione e pranzo in un delizioso buffet che mette insieme portate dolci e salate, alla fine ha conquistato anche la città natale del

maritozzo e del bucatino. Ma a modo suo.

Nella Roma degli attici e delle villette con giardino, il brunch all'italiana va di moda di domenica. «È la soluzione ideale per invitare gli amici, anche perché c'è bel tempo da marzo fino a ottobre», spiega Fabio Pompei, giovane ingegnere appassionato di cucina e, soprattutto, inventore del sito cucinami.com, il primo portale italiano che raggruppa oltre 200 cuochi a domicilio di tutta Italia.

L'appuntamento per il brunch nel proprio attico o nel giardino di casa è dalle undici a mezzogiorno. Il pasto si consuma rigorosamente in piedi. «In genere gli chef a domicilio della capitale preparano i cosiddetti finger-food: micro porzioni da consumare sulle dita», dice Pompei. «Pesce crudo, fantasie di pasta o piccoli sformati di verdure e carne».

Per i menù più informali, torte salate e insalate. In genere, si beve cocktail di frutta, ma anche prosecco e vino bianco leggero. Le fusioni con la cucina etnica e asiatica vanno per la maggiore, «anche perché bisogna sempre stupire gli invitati». Ma non tutti possono permettersi un brunch a domicilio. «I nostri clienti hanno in genere un reddito medio alto», conclude Pompei. «Un brunch preparato da uno chef nel proprio appartamento, infatti, costa da 15 a 50 euro a persona, fino a 80 euro per i palati più esigenti».

<http://blog.panorama.it/bellavita/2008/09/10/per-il-brunch-il-cuoco-arriva-a-domicilio/>