

Breakfast, è tempo di revolution



Stellata Guardate bene l'immagine di apertura. Cosa c'è nel piatto? Un bell'uovo all'occhio di bue con pancetta croccante? Sbagliato. L'elegante piatto nero (sovrastato all'occorrenza da una cupola altrettanto nera e di design) custodisce *Alter Egg*, la proposta breakfast firmata dallo chef stellato Andrea Berton e presente fino a settembre negli 11 hotel italiani MGallery by [Sofitel](#). *Alter Egg* è un piatto sorprendente e sofisticato: il bianco dell'uovo è "simulato" da una spuma di albume con miele di acacia; il tuorlo è fatto di mango e gelatina; la pancetta invece è vera. L'ensemble è cosparso di semi di lino e zucca tostati e macinati. L'aspetto ancora più interessante è che questa bontà stellata non è riservata ai soli clienti Sofitel. Anzi, vuole essere un elemento d'attrazione per avviare **un nuovo rito open: la colazione in albergo**. Un modo speciale ma aperto a tutti per iniziare la giornata. E dopo settembre cosa succede? Berton non rivela i dettagli, ma la nuova proposta autunnale è già in fase di collaudo.



Etnica La colazione dolce, casalinga o da bar, interessa nel mondo un numero esiguo di persone: francesi, italiani e pochi altri. Ed è bene evidenziare che, quando si parla di breakfast non sweet, le possibilità vanno ben oltre lo sdoganato bacon & eggs anglosassone. Da Asia, America Latina, Africa e dalla stessa Europa arrivano infatti **proposte speziate, fruttate e/o salate irresistibili e spesso assai bilanciate anche in termini nutrizionali**. Per sperimentarle ci sono due strade. La prima: un sapiente fai-da-te, guidato da insider o magari da un ricettario ad hoc come [The Breakfast Journey](#). La seconda: andare da [Temakinho](#), celebre brand salutista nippo-brasiliano che ha inaugurato il nuovo servizio breakfast in tutti i suoi locali italiani. Torradas com frutas, avocado toast, smoothie bowls e molte altre meraviglie vi aspettano.

DATA giovedì 2 agosto 2018

SITO WEB www.glamour.it

INDIRIZZO <https://www.glamour.it/magazine/news-magazine/2018/08/02/breakfast-e-tempo-di-revolution/>



Alcolica [Gaetana Jacono](#) è una delle signore del vino più trendy. Ma è anche donna assai legata alla terra che le ha dato i natali (la provincia iblea) e alle sue tradizioni. Da quelle parti (che poi sono quelle di chi scrive) era una pratica comune, in campagna, far **colazione con la ricotta calda, il pane “di casa”, le olive e un bicchiere di vino**. Un menu contadino che si può ancora gustare, rielaborato e ingentilito, in alcune masserie locali e, su richiesta, anche nella tenuta di Gaetana, la [Valle dell'Acate](#). Lei intanto ha creato una linea di vini leggeri, destinata ai millennials ma che si sposa perfettamente a questo breakfast d'altri tempi: si chiama Bellifolli, ed è accompagnata da un foulard di ispirazione barocca firmato dal designer Fabrizio Minardo.

FROM SOCIAL MEDIA

