Con la boulangerie sbarca in Italia la colazione alla francese

colazionando-francesi-1-95a601c5

Amore e odio, ammirazione e irritazione. In fondo sono questi i sentimenti che da sempre ci legano all’enogastronomia francese. Una sorta di eterna rivale sulla scena internazionale che sentiamo vicina e maestra in certi ambiti, ma dalla quale facciamo di tutto per distinguerci rimarcando la nostra specificità, vincente in tantissimi campi. Non forse così nella pasticceria sulla quale i cugini d’Oltralpe vantano una tradizione difficile da emulare.

GEMELLI DIVERSI

Prendiamo però la colazione: in Francia è in grande spolvero, negli ultimi quattro anni quella fuori casa è cresciuta del 13% e il successo è tale che un consulente d’impresa, Benjamin Chaminade, ha proposto perfino di venderla agli automobilisti fermi al semaforo. Tra le varie declinazioni di colazione in effetti l’italiana e la francese sono le più simili, quanto meno al bar. Se da noi dominano cappuccino e cornetto, in Francia si perpetua la tradizione del caffè (espresso o simile) e “viennoiserie”, o prodotto da forno, con la netta preferenza per croissant e pain au chocolat. Un concetto troppo simile insomma, al netto delle dovute differenze. Tanto che per anni le petit déjeuner, così come la panetteria francese, non hanno oltrepassato i confini nazionali come fossero immigrati scomodi da tenere lontani per favorire le tante tradizioni “di casa nostra”. Ma ora qualcosa sta cambiando: sono arrivate le boulangeries. I primi segnali li avevamo già avvertiti con il successo di cavalli di battaglia della pasticceria francese come macarons ed éclaires. Poi sono arrivate le panetterie con baguettes e croissants, caffè lunghi e *tartine*, il tradizionale e casalingo pane burro e marmellata. Tra le prime, a Roma Le Levain, a Villafranca Le Moulin de Païou. A Milano – forse per quell’affinità palpabile di stile con la capitale francese – nell’incrocio tra panetteria e pasticceria aprono Pâtisserie des Rêves di Philippe Conticini, Atelier du Pain e Maison Caffet, Alain Locatelli ed Égalité, seguito da una schiera di epigoni. In apparente controtendenza con lo spirito dei tempi che vuole tutto sano e vegetale, qui in barba ai dietisti domina il burro, vero e certificato, la glassa e le creme senza se e senza ma.

UNA PROPOSTA “ALTERNATIVA”

E a molti la proposta piace, è un momento per sé in cui ci si concede una pausa al tavolino, sentendosi un po’ a Parigi, o a casa propria. A dimostrazione che la colazione è tante cose insieme: coccola per cominciare la giornata o sferzata d’energia, ricordo d’infanzia o voglia di nuovo, ce n’è davvero per tutti. E sempre in meno scelgono di rinunciare a questo momento fondamentale della propria alimentazione, forse perché la giornata lavorativa ormai per tutti è diventata sempre più lunga e impegnativa. Mondi, quello dell’indulgenza e quello del salutismo, che non sono necessariamente opposti, come confermano da Égalité: “Non c’è contrapposizione, ma coabitazione. Come tra carne e pesce, tra sushi e trattorie della tradizione. Nell’alternanza c’è scoperta, stupore e c’è il piacere di concedersi al contempo sapori antichi e autentici”. E allora bonne journée et bon appétit!

5 DRITTE A COLAZIONE DALLA FRANCIA

Caffè filtro. Perché non esiste solo l’espresso
Burro a km zero. Raccontato, da produzione artigianale
Spremuta fresca. Incrocio tra Nord e Sud Europa.
Oh la la la tartine: e se tornassimo al pane burro e marmellata?
La formula completa: da consumare sul posto o portare via, può comprendere caffè, croissant e spremuta d’arancio.

La colazione da seguire è da Egalité a Milano