

02 - Chez Maigret

Inviato da Administrator
venerdì 11 gennaio 2013
Ultimo aggiornamento venerdì 11 gennaio 2013

La struttura di un pasto francese è un po' diversa dalla nostra, basti pensare che solamente fino a qualche anno fa nei Menù d'Oltralpe era facile trovare la pasta tra i contorni o tra gli antipasti non esistendo un chiaro concetto di Primo Piatto. Oggi le cose sono decisamente cambiate, grazie anche alla maggiore fluidità di persone, l'Europa comincia ad amalgamarsi e come da noi è diventato, almeno a Roma, abbastanza normale trovare la Quiche nelle Tavole Calde, in Francia la Pasta ha trovato una propria pagina nei Menù.

Diciamo grosso modo che, mentre in Italia la struttura del pasto si può riassumere in

- antipasto
- primo
- secondo
- dolce

In Francia la struttura è più semplice:

- entrée (antipasti)
- plat (viande o poisson) - (carne o pesce)
- dessert

Tuttavia venendo a mancare un piatto ma dovendo mantenere inalterato o quasi l'apporto calorico visto Francia la colazione è simile alla nostra, dunque caffè, latte e cornetti, l'entrée, che facilmente è un'insalata tende ad essere più corposa di una nostra normale insalata poiché deve sopperire all'antipasto e ad una parte del primo, esempio perfetto è la famosa Insalata Nizzarda (Salad Nicoise), che in realtà è così ricca che spesso diventa piatto unico.

Il plat invece, costituito da viande (carne) o poisson (pesce), quello che gli inglesi chiamerebbero main course, facilmente è meno corposo di quanto ci si aspetterebbe, lo diventa nel caso della carne, per l'abbondante contorno di patatine fritte con cui viene servite, non dimentichiamo che negli USA le patatine fritte si chiamano french fries, il che dovrebbe suggerire chi le ha inventate.

In ogni caso vere regine della tradizione sono le zuppe e la regina tra le zuppe è senza dubbio quella di cipolle.