Nel segno del gourmet: il restyling del sandwich

img2572-9efc86eb

L’inchiesta di Mixer, realizzata intervistando alcuni degli artefici di questa trasformazione in chiave gourmet, ha dato un responso pressoché unanime: il sandwich si reinventa e trova nuove forme di vendita. E dal ristorante stellato alla birreria, passando per bar diurni e cocktail bar, si conferma una potente ed efficace proposta capace di fidelizzare il cliente e ampliare il fatturato perché è un prodotto richiesto da mattina a notte. E si presta per accattivanti proposte vegetariane.

LA RISCOPERTA DEL SANDWICH

Oggi vero e proprio prodotto cult, il sandwich in Italia è stato rivalutato solo di recente. E il *fil rouge* che collega il successo delle diverse proposte è sempre lo stesso: un mix di qualità e originalità in termini di ingredienti e di presentazione.



“I media e i programmi di cucina hanno contribuito a sensibilizzare il consumatore sull’importanza della qualità delle materie prime e di conseguenza a rilanciare il sandwich gourmet”, spiega Cinzia Ferro, titolare del cocktail bar Extremadura Cafè di Verbania (nella foto) che propone differenti sandwich a rotazione stagionale, tra cui l’Estremo 13 con speck, Emmental e banana alla vodka. “Fino ad appena sei o sette anni fa l’offerta di sandwich e toast a

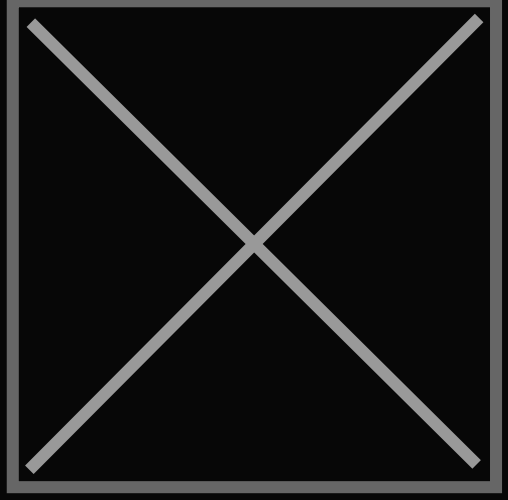
Milano si limitava ai classici liscio o farcito. Oggi invece lo scenario è ricco e variegato di proposte ricercate”, osserva Maddalena Lo Re – titolare insieme a Luca Scicchitani della birreria Al Coccio di Milano – che per caratterizzare ulteriormente la propria proposta food cinque anni fa ha introdotto con enorme esito tra la sezione sfiziosità il Cubo, un sandwich a forma cubica a base di prosciutto di Praga, formaggio Edamer, misticanza, pomodori, zucchine grigliate, maionese e tabasco. Dal capoluogo lombardo a Firenze, dove il boom dei sandwich è scoppiato appena un paio d’anni fa.



“Il sandwich rappresenta un’opportunità per allargare l’offerta e venire incontro anche ai vegetariani”, afferma Donato Mutri chef de Le Menagere (nella foto), che ha appena inserito in lista l’Avocado Toast a base di pane in cassetta integrale con pasta di avocado e lime, salmone marinato home made con arancia e timo, zucchine marinate e menta fresca.

COME PROPORRE I SANDWICH

Per stuzzicare la clientela e invogliarla a provare le vostre proposte gourmet innanzitutto è importante che il menù sia invitante. “La scelta del nome del sandwich è un fattore determinante per il suo successo: il cliente nel guardare la carta deve avere subito l’idea che si tratti di qualcosa di sorprendente”, sottolinea Maddalena Lo Re. Sulla stessa linea lo chef stellato Andrea Berton: “Il nome del sandwich deve essere semplice, chiaro e accattivante. Bastano due o tre parole giuste per intrigare il cliente”.



Non meno rilevante è la sua promozione al momento delle ordinazioni: “Al Barba non solo raccontiamo l’origine e la storia dei nostri prodotti, ma spieghiamo che offriamo un servizio su misura costruito ad hoc per l’avventore. In questa logica ovviamente siamo disponibili ad apportare delle variazioni sulle ricette”, spiegano Andrea Dracos ed Emanuele Cingolini, titolari del locale di via San Gregorio a Milano (nella foto).

IL PREZZO DI VENDITA

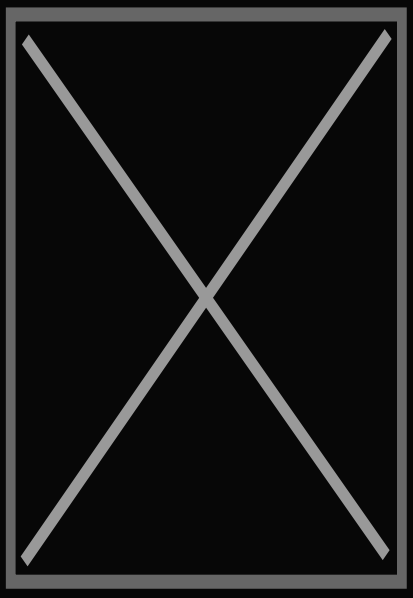
A scanso di equivoci, diciamolo subito: non esiste un prezzo di vendita ideale per tutti. Il prezzo del sandwich va calcolato sulla base del costo delle materie prime e del tempo di preparazione e deve essere in linea con il target di riferimento e con la tipologia del proprio locale. Così si passa dai 5,50 euro del Cubo della birreria Al Coccio ai 13 del Barba Sandwich (pane in cassetta tostato con una salsa di scampi, guacamole e sesamo) fino ai 15 del Sandwich di latte, kumquat, sesamo nero e brodo di cioccolato del Ristorante Berton

IL SANDWICH DOLCE

Tra le nuove frontiere ancora da indagare c’è il sandwich con il gelato. “Ampliare l’offerta significa venire incontro a un numero maggiore di clienti. Io sono favorevole a ogni forma di sperimentazione, purché ci sia alla base uno studio profondo. Per creare un sandwich al gelato di qualità occorre conoscere tutte le materie prime per potere scegliere il pane più adatto per fragranza e sapidità, nonché valutare la struttura e la temperatura del gelato”, osserva Andrea Dracos. Tra i pionieri di questo accostamento c’è Andrea Berton, che ci regala la sua ricetta del gelato al pistacchio salato ideale per un sandwich gourmet inedito. E che osserva: “Il contrasto tra dolce e salato è divertente e curioso, ecco perché il sandwich con il gelato funziona. Il mio consiglio? Invece del latte, usate l’acqua: avrete un prodotto più leggero e meno grasso”.

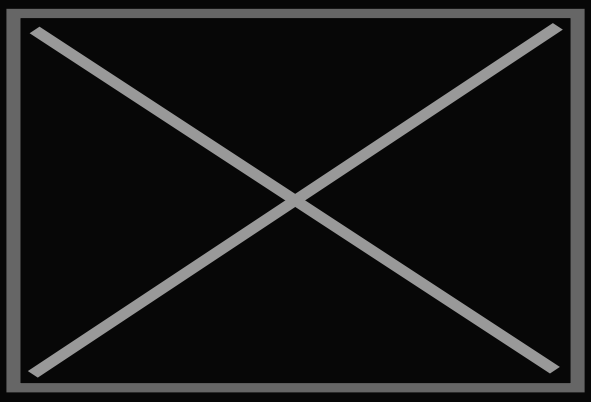
CUBO

Praga, Edamer, misticanza, pomodori, zucchine grigliate, maionese e tabasco della birreria Il Coccio



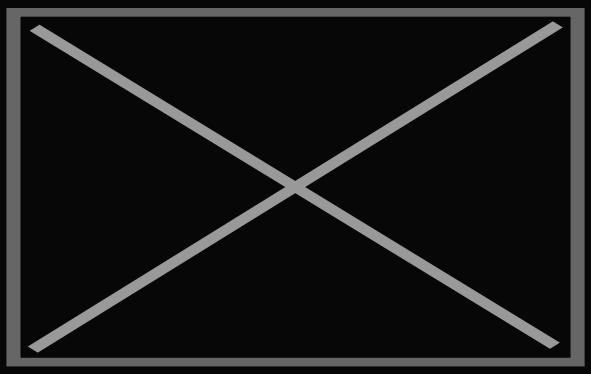
BARBA SANDWICH

pane in cassetta tostato con salsa di scampi, guacamole e sesamo del Barba Sandwich



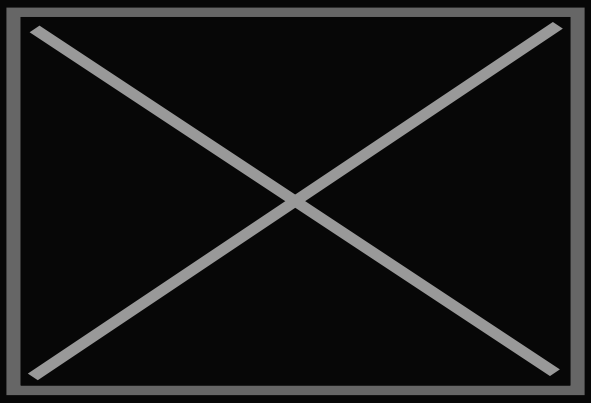
ESTREMO 13

speck, Emmental e banana alla vodka del cocktail bar Extremadura Cafè



SANDWICH DI LATTE

kumquat, sesamo nero e brodo di cioccolato del Ristorante Berton



FRANCHISING

Che il sandwich sia di moda lo dimostra anche la nascita di numerosi franchising di toasterie. Se vi interessa aprire un locale in franchising, ecco qualche nuova insegna in fase di espansione.

TOASTAMORE
www.toastamore.com

Franchising con 13 locali in tutta Italia, è una toasteria per ragazzi con un’offerta che va dal classico al creativo. Un esempio? Il toast Porca Vacca, con würstel, cocktail di gamberetti o salsa piccante.

JOHN TOAST
www.johntoast.com

Due filiali a Torino e una a Padova, la catena della famiglia Royal Food presto arriverà anche a Parigi e a Novara.

I’TOSTO

www.itosto.it

Prima toasteria take away fiorentina, si trova a due passi dal Duomo. Offre sandwich classici e originali come l’“imbriache” con pane morbido imbevuto di vodka, whiskey, rum o vino bianco.

TOASTERIA ITALIANA

www.toasteriaitaliana.com

Attualmente undici filiali in franchising. Punto di forza, la vendita di soli prodotti biologici, stagionali e di provenienza verificata.

Sandwich gourmet? Provate con il gelato al pistacchio di Andrea Berton