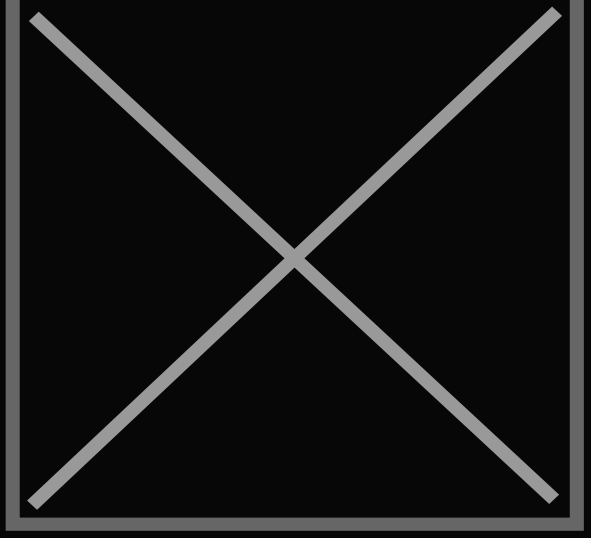
L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

img1809-550ac0ab

Se differenziare è ormai una necessità imprescindibile perché il cliente è vario, e la sua dieta, spesso autoindotta – per motivi di salute o di convinzione – per principio non si discute, resta il fatto che alla fin fine caffè o cappuccio e brioche sono la prima scelta. Quasi la metà degli italiani (49,3% secondo Fipe) beve caffè al mattino, e se due su dieci si fermano lì, gli altri non si sottraggono al rito del cornetto. La caffetteria ha un giro d’affari annuo di circa 6,6 miliardi di euro, quasi un terzo del fatturato totale dei bar. E un morning bar serve in media 202 tazzine al giorno, contro le 170 del bar multipurpose, le 220 del lunch bar e le 85 dell’evening bar. Ma c’è caffè e caffè, ormai lo sappiamo. L’era della miscela unica senza tanti perché si sta avviando sul viale del tramonto e anche le grandi marche stanno proponendo un’alternativa: miscele diverse o monorigini. Da spiegare al cliente che va coinvolto e incuriosito, e poi magari è pure disposto a pagare di più, o, se soddisfatto, a tornare ogni mattina. Un altro modo di differenziarsi nell’oceano d’offerta del caffè mattutino è la latte art. Perché il cliente assonnato ama un piccolo diversivo, un sorriso, un divertissment per iniziare la giornata. Qui naturalmente conta la “mano” (un corso di formazione è imprescindibile). Per i più incalliti della tecnologia però c’è la macchina che “stampa” immagini anche prese dallo smartphone del cliente nella schiuma del cappuccino: l’effetto “wow” è assicurato. Se aumenta la qualità del caffè, anche la proposta dolce deve essere di livello. E, se il cornetto resta il più richiesto, oggi cambia d’abito per incontrare le esigenze più disparate.



CORNETTI E BRIOCHE

Cosa propone dunque oggi il mercato? Non sono nuovi, ma piacciono i cornetti lievitati a lungo con lievito madre, nel segno di artigianalità e leggerezza. Si amplia la gamma delle opzioni vegane, che esplorano nuove combinazioni e ingredienti come melograno,arancia amara (gli agrumi sono entrati di fatto in molte linee) o il pistacchio. Quest'ultimo, nuovo must, presente anche nella versione Dop da Bronte, Sicilia. Poi ci sono i croissant integrali o con farine speciali, germe di grano, cereali antichi e frutti rossi e perfino alla curcuma, noto superfood, nel segno del benessere. In nome della fibra poi topping di fiocchi di cereali o semi oleosi sostituiscono la tradizionale granella di zucchero. Per stimolare la condivisione su social, non mancano le brioche nerissime al carbone vegetale o con eleganti spirali di frutta a vista, perché oggi anche l'occhio vuole la sua parte. Sempre più diffuso è il formato mini che consente sfizi dietetici, più rara la versione kasher o halal per clienti multiculturali. E spunta l'opzione salata, da farcire e proporre, perché no, anche la mattina. Ma per baristi creativi l'opzione migliore è il modello "base", senza farcitura né copertura, da personalizzare al momento, magari con prodotti d'eccellenza locali, dalla marmellata al miele.

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L'importante è specializzarsi

Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al "solito" cappuccio e brioche

Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d'Autore

La colazione? All'estero piace tanto da durare tutto il giorno

Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Happy hour, una (piccola) rivoluzione nella “Milano da bere”

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena