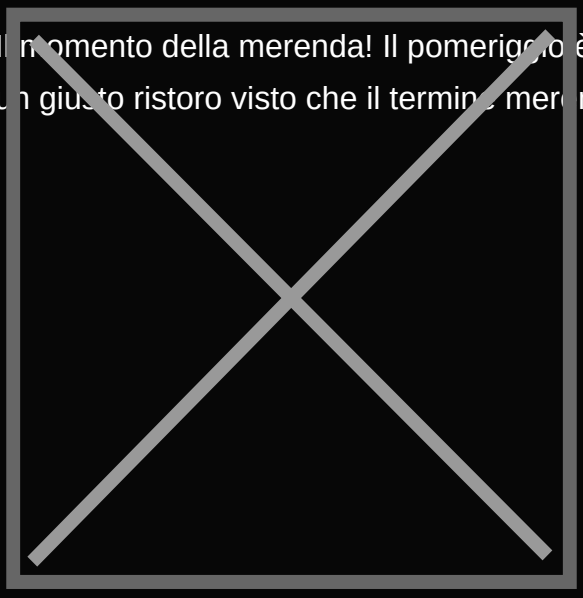
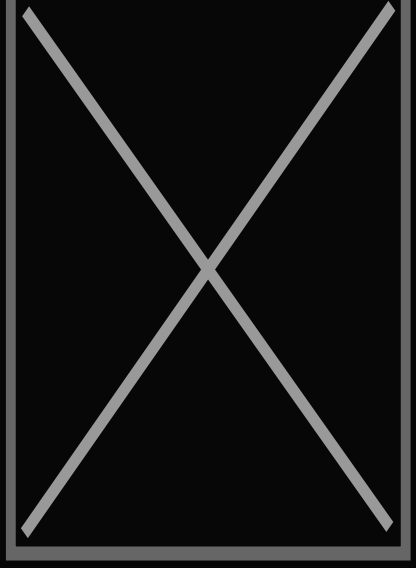
Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

img2670-81a7d7db



Il momento della merenda! Il pomeriggio è adatto per fare una pausa, per ritagliarsi un po’ di tempo, un giusto ristoro visto che il termine merenda, derivante dal latino “mereo” significa guadagnarsi o meritarsi qualcosa. Alla pausa pomeridiana anche la storia dà grande attenzione, basti pensare all’usanza del tè in Inghilterra (Afternoon Tea), oppure alle merende che si facevano al termine dei lavori in campagna per rifare il pieno di energie. Sia che si tratti di nobili salotti londinesi o di caldi pomeriggi nei campi, il piacere di fare un piccolo break è sempre una cosa gradita… soprattutto dal punto di vista dell’imprenditore, meglio se capace di ricavarne anche un business: ossia l’abilità e la creatività di far funzionare un bar o una caffetteria anche nei momenti più tranquilli della giornata, magari lontano dal pranzo.



L’ORA DEL TÈ

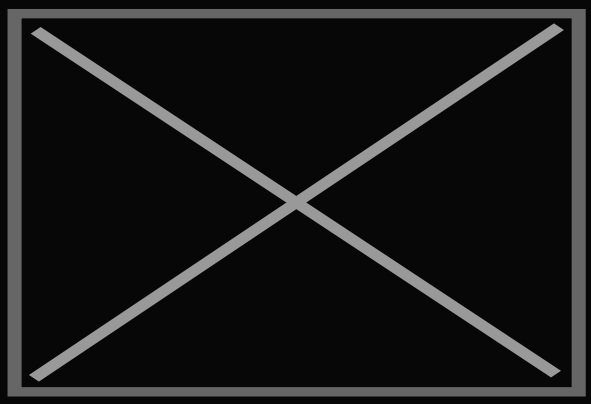
Vita frenetica ma voglia di concedersi un intervallo sfizioso, soprattutto se l’ambiente è accogliente. Così, sulla scia di Sua Maestà la Regina, anche a Milano è possibile vivere un momento da veri lord, coccolati dal culto del tè. Basta entrare alla Teiera Eclettica per assaporare un’esperienza alternativa: oltre 300 tipologie d’infusi, tisane e tè da scegliere e provare secondo il proprio stato d’animo. Tutti i prodotti arrivano direttamente dai maggiori paesi di produzione come Cina, India, Sri Lanka, Giappone, Nepal o Corea, in aggiunta a Rooibos dal Sud Africa o al Karkadè che, un tempo, era chiamato tè italiano. “È bello notare come all’interno delle nostre sale ci sia una clientela giovane, attorno ai 30 anni – dichiara Barbara Sighieri, titolare del locale – Offriamo la possibilità di dolci e pasticcini (molti fatti con lo stesso tè), oltre alla variegata carta dei tè ma, per stupire ulteriormente i nostri ospiti, serviamo gli infusi più pregiati proprio con gli stessi strumenti del loro paese d’origine: per esempio il tè verde giapponese matcha va nella tipica tazza larga e preparato al tavolo con il chasen, frullino di bambù; oppure il tè oolong e nero cinese serviti con il gaiwan e l’acqua calda per ripetere più infusioni con le stesse foglie”. I prezzi sono alla portata di tutti, in media circa 10 euro per la merenda completa, ovviamente variabili in base alla tipologia dell’infuso scelto. Per i più curiosi o esigenti? La Teiera Eclettica organizza anche corsi di origami.
www.teieraeclettica.it

UNA PAUSA INTERNAZIONALE

Da Milano a Firenze in poco tempo per vivere un pomeriggio differente nel cuore delle bellezze artistiche cittadine. Pausa pranzo saltata? Le Vespe Cafè, poco distante da Santa Croce, fa provare un momento dai toni forti e gustosi (non oltre le 15:30): sapori e profumi che giungono da diverse parti del mondo per godere (perché no?) di uova con il bacon canadese, pancake o il french toast. Gaia e

Selena – le responsabili – puntano su uno stile adatto a tutti, turisti e non, giovani universitari e clienti fidelizzati, senza perdere mai di vista il rapporto qualità-prezzo. Per chi ama un ‘healthy lifestyle’ c’è da divertirsi con centrifughe e smoothies a base di alghe o proteine vegetali. Anche i cocktail con frutta fresca di stagione restano una soluzione sana ed equilibrata per sconfiggere il languorino che assale nel pomeriggio, magari proprio per coloro che sono a corto di energie.

www.levespecafe.com



’NA TAZZULELLA ’E CAFÈ

Se la caccia a dolcetti, frullati e snack è divertente, ciò che rimane sempre un evergreen tra le scelte è una buona tazzina di caffè! Espresso, macchiato, ristretto o doppio… poco conta, l’importante è che sia di qualità. Una tappa a Genova alle Tazze Pazze – il nome la dice già lunga – per trovare il meglio delle miscele e del gusto. Tutto ha inizio da una vecchia latteria rionale, presa in gestione qualche anno fa e oggi diventata una caffetteria gourmet dove trovare il meglio, affiancato da una altro locale di recente apertura. Il profumo del caffè dà il benvenuto a metri di distanza… impossibile non fermarsi al bancone o al tavolino per assaporare una miscela 100% arabica per due tipi di espresso, e altre cinque qualità sempre di arabica, provenienti da paesi diversi come Etiopia, Kenia, Colombia, Honduras e Brasile. Matteo Caruso e Andrea Cremone, i responsabili, sono tra i massimi esperti a livello italiano: il primo si è costruito grande competenza con i corsi Aicaf (Accademia Italiana Maestri del Caffè), il secondo è esperto nel brewing (estrazione con metodo filtro). “Ci piace spiegare ai clienti la storia del caffè mentre lo bevono nel nostro locale, ci ascoltano con fascino. Si tende a darla come una bevanda ormai scontata, ma ha un ciclo di vita interessante da raccontare”. Dolci e pasticceria non mancano di certo, sempre fatti e preparati da fornitori e pasticcerie del posto, e per chi desidera fermarsi più a lungo si può godere anche di birre artigianali e di una piccola ma preziosa selezione di vini.

www.tazzepazze.com

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

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