Colazione in hotel: è ora di cambiare

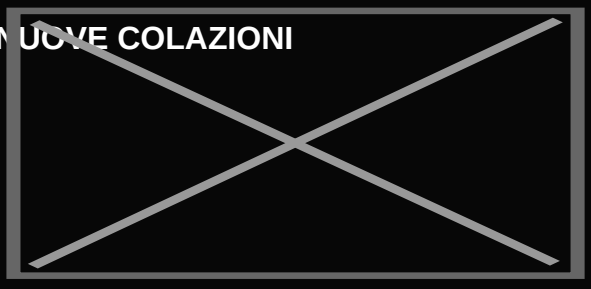
breakfast-2965835-640-35401f53

Salmone, uova strapazzate, corn flakes e muesli, croissant e crostate. Tutto rigorosamente a buffet. Tutto rigorosamente standardizzato. La colazione in albergo è un copione già scritto, con una serie di immancabili must have. Rassicurante, forse, perché permette di orientarsi a Palermo come a New York o a Buenos Aires: tavolo dei dolci, tavolo dei salati, caffè e tè, latte caldo e freddo. Sicuro, sanificato, testato e approvato dai più. Un mix fatto per assicurare la soddisfazione un po' di tutti. Senza l'ambizione si suscitare grandi entusiasmi. Nel frattempo però il turismo è cambiato, e anche l'ospitalità si sta adeguando. Piacciono meno i grandi alberghi tutti uguali ovunque nel mondo ma si cerca lo spirito e la cultura del luogo, anche e soprattutto in chiave gastronomica. Aprendosi all'esterno, puntando sugli spazi comuni, sulla condivisione di aperitivo, pranzi e cene. E ora, ultimo baluardo della globalizzazione dei gusti, sta per cadere anche la colazione.

GIÀ PAGATA, VA DRITTA AL CUORE

Strano che si sia aspettato tanto, perché la colazione è un servizio, come sottolinea la professoressa Magda Antonioli dell'Università Bocconi, che in albergo è già pagato. Dunque se da un lato non si sceglie, come un pranzo o una cena, dall'altro è un pasto fondamentale per affrontare la giornata dal punto di vista sia psicologico sia nutrizionale. Arriva quando le difese sono più basse e l'attenzione piena, e se riesce a soddisfare e distinguersi garantisce quel quid in più, colpisce ancor più positivamente.

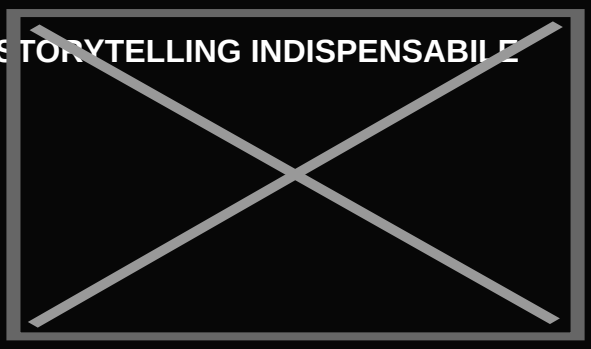
NUOVE COLAZIONI



Un momento importante dunque che è in grado di fare la differenza. I modi per distinguersi sono vari. Si può lavorare – come già si fa nella gran parte delle cucine – sui prodotti e le eccellenze del territorio, pescando dalla ricchissima tradizione regionale, o

anche comunale, italiana. Un esempio innovativo e lo Slow Breakfast di Planetaria Hotels (vedi sotto). Ma la colazione anche in hotel si allunga a tutta la mattinata estendendosi ad altri momenti, a partire dal lavoro. Il meeting con breakfast che deve essere studiato pensando alle esigenze di persone che mentre lavorano si concedono una coccola – rigorosamente pratica e finger food – è una tipologia in ascesa. C'è chi punta sulla varietà proponendo menu che non sfigurerebbe a pranzo o cena. Chi inscena show cooking e pane e dolci sfornati in tempo reale, come i waffles di Hampon by Hilton. E chi punta su opzioni salutiste e vegetariane. Con sullo sfondo il tema, sempre più cruciale e centrale, della sostenibilità ambientale.

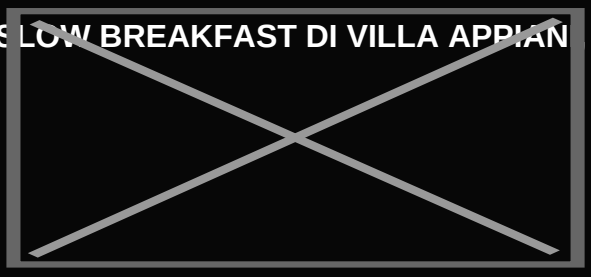
STORYTELLING INDISPENSABILE



Distinguersi è dunque se non necessario, senz'altro utile.

Con un'avvertenza: il cliente spesso, abituato a decenni di salmoni scozzesi, corn flakes americani e croissant francesi – e a tutto ciò che fa una colazione "internazionale" – senza potrebbe sentirsi perso. E andrà dunque preso per mano, accompagnato in questo tour gastronomico che è realmente una sorta di inizio del viaggio che si continuerà una volta usciti dall'albergo, alla scoperta di monumenti, genti e negozietti d'artigianato. Largo dunque al racconto, allo storytelling. Che racconti la provenienza delle materie prime, ma anche la storia delle ricette e la vita dei produttori e degli artigiani che le hanno preparate, o inventate. Con magari la possibilità di acquistare in hotel confetture, dolci o caffè di microtorrefazioni locali. Una base di grandi classici può essere tenuta a disposizione, per gli irriducibili. Senza dimenticare che anche sui grandi classici – caffè, cornetto e uova – si può lavorare rendendoli speciali. Se il buon giorno s vede dal mattino, la colazione senz'altro ne fa parte e può aiutare a vedere il cielo più blu. E l'albergo più accogliente.

SLOW BREAKFAST DI VILLA APPIANI: UN'ESPERIENZA DA SEGUIRE



Rendere la colazione gourmet, a chilometro vicino, con

prodotti ricercati e certificati, e soprattutto raccontati con amore, per far sentire i clienti a casa, ma

anche immergerli fin dalla prima mattina – il momento in cui in fondo sono più ricettivi e pronti a iniziare una giornata di lavoro o di svago – nel genius loci, con i suoi profumi, i sui sapori, le sue tradizioni. Perché anche questo è turismo, anche questa è cultura. Con queste premesse Planetaria Hotels – gruppo alberghiero italiano con dieci strutture nella Penisola – ha lanciato a Villa Appiani (Trezzo sull'Adda) lo Slow Breakfast. Nata dalla collaborazione con Slow Food Italia sotto la guida di Alessandro Giriberti, chef del ristorante dell'albergo, La Cantina di Villa Appiani, intende valorizzando i prodotti e i produttori del territorio, invitando il cliente a dare la giusta importanza al primo pasti della giornata. Così tra torte paciarelle e pani e formaggi locali ma anche presidi come zipotta e provola delle Madonie, salsiccette con fagioli rossi di Lucca e gallette di mais rostrato rosso di Rovetta, va in scena una colazione calda e  accogliente, dove il caffè è preparato (anche) con la moka e ogni prodotto è segnalato con provenienza e produttore. Spiega Sofia Gioia Vedani, AD di Planetaria Hotels: "Vogliamo trasmettere l'idea che la bellezza sta nella semplicità, fuori dalla finestra in quei panorami splendidi che l'Italia ha ma anche nei prodotti e nella tradizione contadina e culinaria della comunità locale. Sono prodotti che fanno pensare, evocano, producono ricordi ed emozioni positive". Lo slow breakfast è aperto anche ai clienti esterni e si programma di estenderlo anche alle altre strutture del gruppo.