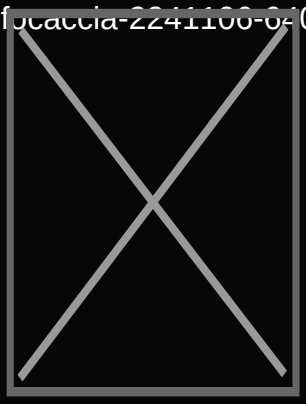
Un locale da seguire: La Bottega della Locanda, Genova

focaccia-2241166-640-f413f92c



Nato quasi dieci anni fa, il **ristorante La Locanda in Centro** da subito è stato affiancato dal Laboratorio che lavora quotidianamente le materie prime per i piatti del ristorante. Prima del lockdown, l'intuizione di sfruttare il laboratorio e diversificare l'offerta aprendo la Bottega, che rivende i prodotti del laboratorio e altri caratteristici di alcune regioni italiane, e la Caffetteria, ultima nata. Ne parliamo con il titolare **Fabio Condidorio**.

In cosa consiste la vostra colazione?
L'idea è di proporre una colazione stile b&b con prodotti artigianali fatti quotidianamente. Appena sarà possibile lavorare con continuità vorremmo offrire la possibilità di comporre la colazione con una scelta che spazierà da yogurt artigianali, frutta secca e fresca, pancakes, pane affettati e formaggi. Già oggi è possibile ordinare torte e croissant artigianali farciti al momento, la focaccia genovese fatta da noi, centrifughe di frutta, biscotti artigianali.

Quali le referenze più "gettonate"?
I mini croissant di sfoglia e i croissant farciti alla crema di pistacchio fatta da noi o al cioccolato, oltre alla focaccia genovese che non può mancare.

L'idea della bottega continuerà anche passata l'emergenza?
Riteniamo che le opportunità colte in questo momento di difficoltà non solo dovranno continuare ma si

evolveranno. La Bottega continuerà a gestire la rivendita di prodotti finiti anche tramite l’e-commerce. E abbiamo intenzione di sfruttare la caffetteria anche per chiudere accordi con b&b e piccoli alberghi della zona, che potrebbero fornire dei voucher ai loro clienti.

Cosa vi aspettate dal 2021?
Una ripresa dalla primavera in avanti. Il mercato con le giuste tutele è pronto e ha desiderio di tornare pian piano a una vita normale. Ci saranno pochi soldi, questa purtroppo è una realtà.

Non solo dolce: per attirare la colazione deve cambiare