Centrifugati e frullati, è boom anche nei bar

frullati-eff6ec53

Con l’arrivo della bella stagione i consumatori sono alla ricerca di qualcosa di alternativo al classico aperitivo o al solito caffè. Complice il diffondersi del salutismo, nei bar si sta diffondendo una moda, ed è quella dei frullati o centrifugati di frutta al posto dei classici ‘cornetto e cappuccino’, tramezzino o patatine. I locali si stanno adeguando e, dal cibo biologico a quello per vegetariani o vegani, sfruttano la nuova tendenza per mettere a disposizione dei clienti frullati, centrifughe e succhi di frutta, per lo più biologici. Ne abbiamo parlato con Lorenzo Stocco e Michela Gerosa che gestiscono a Cantù il Caffecchio, un locale che sta avendo un grande successo proprio grazie a questa trasformazione che include nella sua offerta questa tipologia di bevande.

Recentemente avete trasformato il vostro ‘bar tradizionale’ in un esercizio in linea con le richieste salutistiche dei consumatori. Come mai questa scelta? Nasce da voi o da una precisa domanda da parte dei vostri clienti?

Noi cerchiamo da sempre di offrire prodotti di qualità e ultimamente notiamo che una buona parte della clientela è orientata verso uno stile di vita salutistico. Abbiamo introdotto da poco una linea di bevande a base di frutta, una gamma ancora più ricca di succhi di frutta orientandoci molto verso il bio. È una scelta coraggiosa la nostra; spesso sono i locali stessi che hanno paura di proporre prodotti innovativi.

[caption id="attachment_82991" align="alignleft" width="300"]
Lorenzo e Michela del Caffecchio di Cantù Lorenzo e Michela del Caffecchio di Cantù[/caption]

Cosa ha significato per voi questa trasformazione in termini di offerta?

Significa avere sempre frutta fresca e materie prime di ottima qualità. Ci piace essere un locale che offre una vasta gamma di soluzioni ‘nuove’ partendo dalla colazione, alla pausa pranzo, aperitivo e fascia serale.

Che tipo di avventore avete approcciato grazie a questo cambiamento?

Abbiamo nuovi clienti che sono consumatori attenti alla qualità del prodotto che viene offerto. In particolare donne.

Entriamo nel vivo dell'offerta. In cosa consiste?

Succhi di frutta perlopiù bio, frullati, realizzati anche con latte di soia e di riso, centrifugati di frutta e verdura, yogurt gelato senza glutine né lattosio.

Quali sono le ricette che vanno di più?

Frullati di fragole, mirtilli, lamponi e banane… Ora che arriva l'estate ci si può sbizzarrire anche con le combinazioni di frutta.

Quali sono i succhi più richiesti al bar e in quali formati?

Oltre ai gusti e formati tradizionali, come accennavo prima, abbiamo una linea di succhi bio: mirtillo, ciliegia, mela, fragola, banana.

Li usate anche per realizzare centrifugati o frullati?

Assolutamente sì. Facciamo diversi centrifugati di verdura a cui aggiungiamo il succo di mela con sedano, oppure mela lattuga e cetriolo, mela zucca e carota…

Quanto è richiesto il prodotto bio?

La richiesta è cresciuta nell'ultimo anno; il cliente che non l'ha mai provato è incuriosito; chi lo conosce ne apprezza il fatto che siano costituiti solo da zuccheri della frutta, e che siano privi di coloranti.

Avete un locale aperto tutto il giorno. Come cambia l'offerta nell'arco della giornata?

I centrifugati di frutta e verdura vengono consumati anche a pranzo o come aperitivo.

Siete un locale molto innovativo. Iniziative particolari che hanno avuto grande enfasi?

Abbiamo fatto serate con aperitivi a base di centrifugati di frutta e verdura. Un successo enorme!

Oggi il pubblico esercizio che prospettive ha per restare in buona salute?

Offrire prodotti con un ottimo rapporto qualità/prezzo e cercare di andare incontro alle richieste individuali dei clienti per poter soddisfarli al meglio.

Frullati: ecco i "mix" più ordinati nei bar