L’editoriale di Mixer 288: i cuochi sposano il cibo di strada, i bar spuntano tra i motori

img122-e29c980c

La copertina di questo mese non passerà inosservata. E non piacerà a tutti. Il forte contrasto tra la candida purezza della divisa degli chef e la ruggine e i graffiti sul cancello e sul muro, colpisce e non può lasciare indifferenti. E proprio in questo sta la bellezza della foto. Che piaccia o no, il cuoco che addenta un panino di propria creazione, seduto per terra, simboleggia una delle tendenze più in voga del momento: la scelta di puntare sul cibo di strada. **È un trend che si inserisce in un fenomeno più generale, quello dell’abbandono della vecchia visione per cui “cucina di qualità” è sinonimo di proposta d’élite, di piacere per pochi**. Al contrario oggi il vento soffia nella direzione dell’allargamento del numero di consumatori/clienti. Ne sono esempi la scelta di cuochi famosi di proporre panini gourmet e di parlare al grande pubblico attraverso la televisione, così come i molti stellati che a fianco del proprio locale principale ne hanno aperti altri, all’insegna della “qualità più abbordabile”, sia in termini di proposte che di costi. Eugenio Roncoroni e Beniamino Nespor, a cui dedichiamo la copertina, sono l’emblema dei nuovi chef cosmopoliti, che puntano su una cucina melting pot, dando dignità alla (un tempo) bistrattata cucina di strada, assurta oggi al rango di street food. Che, guarda caso, suona meglio…

A proposito di nuove formule, in questi anni abbiamo parlato di bar negli hotel, negli aeroporti e nelle stazioni dei treni, tra le pompe di rifornimento dei benzinai e tra le piante dei fioristi, tra i cestelli delle lavatrici e i camerini dei negozi d’abbigliamento: all’appello mancavano i locali all’interno degli autosaloni.

Il tema della prima colazione lo approfondiamo grazie ai numeri. I dati sono molti e per la lettura servirà qualche minuto di attenzione, ma si tratta di tempo ben speso. E i baristi più capaci sapranno tradurre le informazioni teoriche in nuovi comportamenti pratici. Due esempi: i motivi principali per cui si sceglie la colazione al bar sono il risparmio di tempo e il caffè diverso da quello di casa. Il primo punto ci dice che se vogliamo clienti fedeli, non possiamo permetterci lunghe attese al bancone e

dobbiamo garantire un servizio veloce. Il secondo punto ci ricorda che non si può mai transigere sulla qualità: il cliente si aspetta un buon espresso e di fronte ad un caffè di livello discutibile, volterà le spalle e non tornerà.

Tra gli altri argomenti del mese segnalo un ricco approfondimento sul mondo del gelato e delle pasticcerie; l'evoluzione della pizza e delle pizzerie; i segreti delle Dash Bottles. **Ah, quasi dimenticavo**: se la pace dei mesi estivi venisse turbata dal ricevimento di una comunicazione del Fisco su anomalie relative agli Studi di settore, l'articolo contenuto nel numero sul tema è per voi. Non possiamo garantire che risolverà tutti i vostri problemi, ma che possa chiarire alcuni dubbi e ridurre il carico di ansia, questo sì.