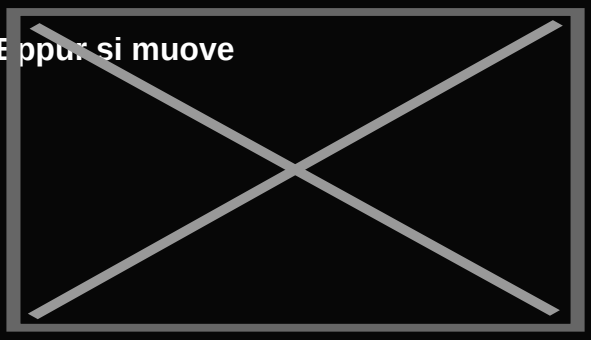
Pausa pranzo "love cost"

pausa-pranzo-fef821ef

Sono numerosi i locali lungo lo stivale che si sono attrezzati per il pranzo con menù a prezzo fisso o a costi più contenuti rispetto al passato. Facciamoci ispirare...

Pausa pranzo fai da te? Certo che sì. D'altronde, come segnalato da Adusbef e Federconsumatori, i costi della pausa pranzo sono volati alle stelle negli ultimi anni, con un valore del buono pasto che invece è rimasto fermo ai 5 euro, le vecchie 10 mila lire.
Ecco spiegato il motivo per il quale almeno un italiano su due è sempre più orientato verso la "schiscetta".
A questo punto la domanda viene spontanea.
È possibile che in un periodo di 'vacche magre' come quello che stiamo affrontando non ci sia un modo per intercettare quei consumatori che per tagliare le spese domestiche penalizzano il pranzo del mezzogiorno?

E pppur si muove



Effettivamente il settore del pubblico esercizio non è rimasto al palo. Sono tanti infatti i bar e i ristoranti che sono corsi ai ripari lungo la Penisola.
Cominciamo da Milano dove il Cactus Juice di via Fantoli 7, zona Mecenate, sempre aperto, anche la domenica, propone sia a pranzo che a cena la formula All you can eat. Come funziona? Si entra, ci si siede e le pizze vengono portate subito al tavolo. Tanti spicchi di gusti diversi, uno dopo l'altro, e si può andare avanti fino a quando non si è sazi abbastanza. Il Giropizza costa 12 euro, si può mangiare quanto si vuole ed è inclusa una bibita o una birra e il caffè alla fine.
Nella prestigiosa via Mercato, nel cuore di zona Brera, si trova **Lo's**. Un take-away cinese elegante, di

qualità, dal servizio veloce. Sempre pieno in pausa pranzo, si può mangiare sul posto o portare via le vaschette. Tutti i classici della cucina orientale a un prezzo più che conveniente. Lo si può anche contattare telefonicamente 20 minuti prima e poi si può andare a ritirare il pranzo già pronto da portare in ufficio o da gustare strada facendo. Restando attorno ai 6 euro ci si abbuffa di antipasto, primo, secondo e bibita. In via Boccaccio 15, sempre a Milano, si trova **Natural Break**, un locale tutto color porpora, tanto curioso quanto appetitoso. E decisamente conveniente. I prodotti si basano interamente su frutta e verdura fresca ogni giorno e il look colorato coinvolge una clientela di ogni età per uno spuntino leggero o un pranzo d'asporto. Qualche esempio? Un primo vegetariano costa 4.50 euro, un'insalata aromatica (carote, erba cipollina, menta, germogli di soia, mais e melograno) a 4 euro, torte di carote o mandorle a 3 euro. E poi Yogurt con frutta fresca o secca o centrifughe di verdura o frutta, da 3 a 5 euro.

I vantaggio del prezzo f sso

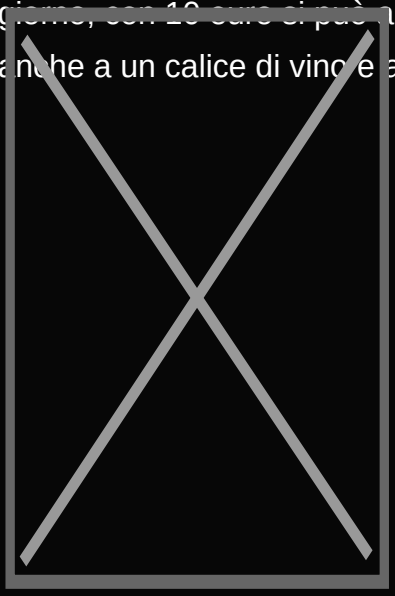


Pausa pranzo al ristorante? Con dieci euro si può. Anche all'ingresso dei locali più eleganti è ormai possibile trovare la lavagna colorata che annuncia il pasto di mezzogiorno low cost. «È una richiesta del mercato, con la crisi abbiamo dovuto cambiare modo di lavorare», racconta **Enzo Poggioni**, titolare del **ristorante Galileo**, in San Martino a Pisa. Qui il pranzo a dieci euro è realtà da quasi un anno: primo e secondo a scelta tra due possibilità, poi un contorno, un dolcino, l'acqua e il caffè. La formula è chiara: con dieci euro si paga un pasto completo su piccola scala, cioè con le singole componenti in quantità ridotta. «Ovviamente non offriamo l'astice o la fiorentina, ma scegliamo prodotti ottimi che facciano rientrare nelle spese – continua Poggioni – In questo modo veniamo incontro a una richiesta del pubblico e movimentiamo il locale anche a pranzo, cosa che ai clienti fa sempre piacere». C'è anche chi, variando la formula, riesce a stare sotto la soglia fatidica. Da **Bagus**, sempre a Pisa, pieno centro storico e ambiente raffinato, 8 euro sono sufficienti per un primo o un secondo, una bottiglia d'acqua e un caffé. La ricetta è quella del piatto unico, così il cliente può saziarsi ordinando una cosa sola.

Il Ristorante **Lo Stil Novo** di Roma punta invece tutto sulla formula del buffet declinato su tre diverse fasce di prezzo e dedicato a tutti quelli che non possono fare a meno del gusto e della qualità nonostante il poco tempo a disposizione.

Elegante e low cost, il buffet studiato dal locale gestito dalla famiglia Berardi offre tre opzioni che

includono una bottiglia d’acqua da 50 cl e un caffè: con 5 euro è possibile scegliere un piatto del giorno, con 10 euro si può accedere al buffet libero mentre con 13 euro si ha diritto, oltre al buffet, anche a un calice di vino e a un dessert.



Lo stellato si fa low

E anche il famoso chef Carlo Cracco ha pensato a una formula di ristorazione accessibile. Sembra sia imminente l’apertura del suo ristorante low cost, sempre a Milano ma in una zona meno centrale rispetto alla via Hugo.
“Piatti semplici: anche solo una caprese. Ma che il pomodoro sia fantastico e la mozzarella pure”, riferisce lo chef. Dunque risotti, semplice caprese, tagli meno nobili ma con preparazioni raffinate e con un prezzo abbordabile ai più. Un piatto di pasta dovrebbe costare massimo 10 euro.
Parole per adesso, ma un progetto ambizioso che potrebbe decollare intorno al 2014, una volta passato questo 2013 che lo stesso Cracco definisce di grande crisi.