La prima colazione al bar

Le nuvole dell’aroma di burro, di latte scaldato e caffè che escono di prima mattina dalle porte dei Bar avvolgendo i passanti frettolosi che si dirigono a passo spedito verso i rispettivi uffici, funzionano spesso come un canto di sirena a cui è difficile resistere: un cappuccino schiumoso e una fragrante brioche -magari ancora calda, appena sfornata- possono davvero far iniziare la giornata con il piede giusto, specialmente con l’approssimarsi dei mesi freddi, e per molti italiani costituiscono un rito quotidiano irrinunciabile.
Ma c’è anche chi tira dritto e non si lascia tentare: il portafogli e la dieta le ragioni principali che tengono molti possibili clienti lontani dal bancone. Gli Esercenti hanno visto calare il numero di colazioni consumate, non è una novitá: molti italiani, per risparmiare, il caffè se lo fanno a casa, mentre altri, in nome del wellness, optano per yogurt e muesli o fette biscottate e tisane, concedendosi l’amato cornetto solo ogni tanto, come uno strappo alla regola. Perché allora non variare l’offerta, affiancando alla proposta piú gettonata, una alternativa per intercettare i gusti e le necessitá di questi possibili clienti? In fondo si tratta degli stessi Consumatori che –al Supermercato- accettano di buon grado di pagare la differenza di prezzo tra un prodotto normale e uno light o bio: se sono disposti a metter mano al portafogli per un’alimentazione all’insegna del wellness, forse quel che manca è proprio un’offerta attenta a cogliere questa tendenza.

La visibilità
Ecco allora che, per esempio, senza nessun investimento addizionale, senza nessuna spesa aggiuntiva, oltre alle arance e ai pompelmi in bella mostra di fianco allo spremiagrumi, si potrebbe aggiungere un espositore per dare maggiore visibilitá a succhi di frutta -magari light o arricchiti con aloe vera o ginseng-, yogurt da bere, smoothies: i bisogni vanno provocati, si sa: il consumo va invogliato anche esponendo i prodotti, creando uno spazio di visibilità che può attirare l’attenzione.

Attenzione ai turisti
Per quanto riguarda le grandi città, inoltre, un’attenzione particolare va rivolta ai turisti, ammiratori estasiati della schiuma dei nostri cappuccini o delle nostre brioche alla crema, senza alcun dubbio. Ma anche per quanto riguarda questa fetta importante di mercato, si potrebbe variare l’offerta, tanto più

che all’estero il caffè è più caro che in Italia e per una colazione si è abituati a spendere piú dei nostri 2 euro, 2 euro e 50. Importante allora rivolgersi anche a questi clienti con proposte adeguate: all’estero stanno riscuotendo molto successo Café e Catene di locali che propongono colazioni alternative, prova ne sia che gli stranieri sono interessati –e abituati- a un’offerta di questo genere.

Alcuni consigli

Certo Firenze ha altri ritmi rispetto a Milano, e può contare su un importante e continuo flusso di turisti, ma se una colazione del genere è difficile pensarla alle 8 di mattina in pieno centro a Milano o Roma, inizia già ad essere piú concebile se inserita nelle proposte della colazione di mezza mattina.
Per variare l’offerta della colazione, in ogni caso, non è necessario trasformarsi in nonna papera o coltivarsi le verdure in un orto improvvisato dietro al bar: l’industria dei consumi fuori casa è sempre ricca di nuove proposte attente alle tendenze del momento: il caffè d’orzo al ginseng, il caffè con guaranà, i succhi di frutta arricchiti con aloe vera o il cappuccino al latte di soia, ultima moda in rapida ascesa, che suscita gli entusiasmi di vegani, intolleranti al lattosio e salutisti. L’importante, insomma, è incuriosire con nuove proposte, e dare loro la visibilità necessaria a far scattare la voglia di provarle. n

A Milano

Gabriella Lombradi, nel suo Cha-Tea Atelier in via D’Oggiono a Milano, si era per esempio ispirata al celebre Le Deux Magots, un Café Restaurant di Parigi che propone vassoietti per la prima colazione, in cui viene servito oltre al caffè, un bicchiere di succo di frutta, una cesta di pani fragranti da accompagnare con dei piccoli panetti di burro e delle marmellatine. E anche se in Italia il “pane e marmellata” al Bar non sembra riscuotere un grande successo, risvegliano invece un certo interesse le proposte originali e salutistiche. Gabriella propone per esempio: “Yogurt greco con miele accompagnato da tè freddo per i mesi caldi oppure torte casalinghe biologiche: torta alle mele con farina di kamut, torta di carote e mandorle con farina di mandorle, torta pere e zenero o la classica fetta di crostata”, tutto fatto artigianalmente e con prodotti freschi e biologici.

In Franchising

Un altro esempio? Si chiama Le Pain Quotidien: è una Catena diffusa in 20 Paesi (dalla Russia, agli Stati Uniti, dagli Emirati Arabi alla Francia, alla Germania, all’Inghilterra; perfino in India, Giappone, Kwait, Australia...) , resa famosa dallo scrittore Fabio Volo che ne descrive le fragranti colazioni nei suoi romanzi. Anche qui la formula si basa principalmente sul piacere della colazione fatta con calma, nella quale al classico celebre croissant francese si affianca, nel menù della colazione, il buon pane fatto in casa, marmellate biologiche, macedonie di frutta con yogurt, muesli e tanto altro ancora.

Anche in Italia abbiamo trovato chi ha adottato questa formula e riesce a portarla avanti con successo, prova del fatto che, in particolari situazioni e condizioni, puó risultare vincente.

A Firenze

La signora Vanna, nel suo Caffellatte, in via degli Alfani, a due passi dal Duomo di Firenze, per la colazione ha un'offerta vastissima: caffellatte nel tazzone, cappuccino, yogurt biologico con frutta fresca e muesli, terrine di formaggio calde, tè, infusi e tisane, caffè d'orzo e delle meravigliose torte casalinghe. "I prodotti da forno li preparo tutti io" sottolinea Vanna "e li faccio come si facevano una volta: nessun libro di ricette: ho tutto nella mia testa, uso quelle della mi' mamma e della mi' nonna". Al Caffellatte si va per fare colazione "alla vecchia maniera" come spiega la signora Casati. Ma la gente ha il tempo di fermarsi a fare una colazione di questo tipo? "Non ci vuole più tempo" assicura "né una spesa maggiore: con un dolcetto alle carote o alla yogurt e un caffè la spesa: 2 euro; 2,50 se si prende il cappuccio, e io lo preparo con latte fresco biologico" sottolinea.