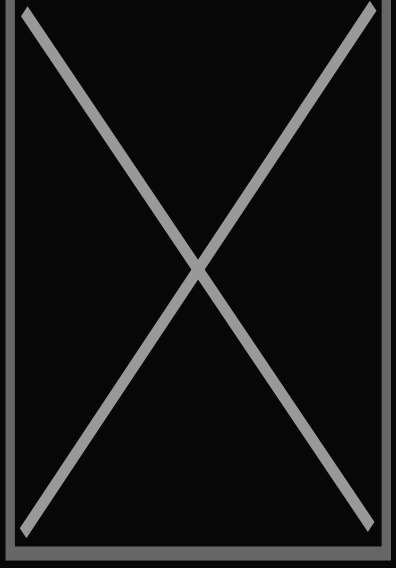
Briciolecreative.it, un blog per baristi e operatori del food service

briciolecreative-75267a68

Sono 17 milioni (1 su 3) gli **italiani che ogni giorno pranzano con un panino** e 31 milioni (6 su 10) quelli che lo scelgono **almeno una volta la settimana** (dati Doxa). Secondo l'Osservatorio Crest di The Npd Group Italia, gli ordini di panini nel segmento Quick service (bar, self service, paninoteche, ecc.), sono cresciuti dell'1,4%. E **con l'inizio della bella stagione il trend è destinato ad aumentare** tra pic-nic, scampagnate, gite in montagna o giornate in spiaggia.

Per questo, gli operatori hanno l'esigenza di rendere varia e curiosa l'offerta, oltre che gustosa, con un occhio alla salute e alle esigenze dietetiche. **Vandemoortele**, società del gruppo belga tra i primi fornitori in Italia di prodotti da forno surgelati dolci e salati per il settore, regala una fonte inesauribile di ispirazione attraverso il **blog** **www.briciolecreative.it**.

Un esempio? **Ecco le nuove ricette di aprile**.
Focaccia pretagliata Vandemoortele farcita con tofu, uova di quaglia, cipolle rosse di Tropea e misticanza e condita con olio extravergione di oliva. Sana, leggera e buona!
Carpaccio di spada affumicato, germogli, daikon, finocchi e timo su base di olio di oliva: vassoio ideale per giocare con i colori e la freschezza del colpo d'occhio. Il daikon è una specie di rapa, ma più dolce, sostiuibile eventualmente con la nostra rapa o con del ravanello.



Il blog presenta inoltre tante altre **informazioni su tutto quello che ruota intorno a pane, panini, focacce e pizze** in ogni versione e combinazione. Dalla sua nascita (primo trimestre del 2016), ogni mese sono stati pubblicati in tutto 8 contenuti mensili, di cui 4 ricette e 4 approfondimenti sugli ingredienti di stagione, materie prime, itinerari del gusto: un patrimonio di più di 100 contenuti, di oltre 60 ricette suddivise per occasioni speciali, stagioni e tipicità regionali.

Girovagando per il sito, al link **'Ricette'** si trovano 'Novità di stagione', 'Veloci' e 'Dal mondo', per dare un tocco internazionale o esotico ai propri menu. E per le **'Occasioni speciali'** c'è uno spazio riservato. Tante altre **idee per farciture di toast e panini** in tutte le versioni delle diverse tradizioni, dalla micca pavese alla tartaruga, al pane arabo, etc. da scoprire nelle **'Rubriche'**, dove al pane è dedicata una intera sezione. Altri link da non perdere: **'Farine e semi'**, dove si legge per esempio come utilizzare i pistacchi; **'Style'**, che propone per esempio i 'vasetti primavera' con i coloratissimi germogli; **'Ingredienti di stagione'**, che aggiorna sui prodotti freschi da inserire nei piatti e nelle ricette.

Al link **'People'**, il technical product representative di Vandemoortele **Marco Virdis** in persona presenta 'il cuore che sta alla base dei prodotti, ciò che li caratterizza e li anima'. Ovviamente non manca una guida alla cottura e alla conservazione dei surgelati e nelle **'News'** si può rimanere aggiornati sul mondo Vandemoortele: fiere, contest, opportunità. Non solo. www.briciolecreative.it accompagna il lettore anche per i territori italiani ripercorrendo **tradizioni gastronomiche, storiche produzioni locali, itinerari golosi**. Tutti i contenuti e le immagini del blog sono originali e vengono declinati sulle piattaforme social (15mila utenti su Facebook) e in una newsletter mensile.

"Il blog nasce infatti con l’idea di **fare cultura sul pane surgelato precotto da forno** che si puo utilizzare nei bar, nel catering, nel fast food, etc.", spiega la marketing manager di Vandemoortele

Lopez Mar. "Mette a disposizione un panorama gourmand completo, pratico da consultare, con suggerimenti facili da realizzare per stupire piacevolmente ogni giorno la propria clientela senza distrarsi troppo dalla gestione del business. La nostra fanbase - continua Mar - è costituita anche da consumatori finale che scoprono come **il pane precotto per qualità può non essere da meno del prodotto fresco**, come ormai riconosciuto anche dalle associazioni a tutela del pane. Briciolecreative - conclude la marketing manager - rappresenta il continuo sforzo di Vandemoortele nel mettere il cliente al centro, fornendo oltre ai prodotti, anche la consulenza per rendere la sua offerta al consumatore finale più gustosa e attraente, secondo le abitudini alimentari e locali, con fantasia, personalizzazione e massimo livello di servizio".

Il blog è realizzato dalla **Tlcwebsolutions di Giuseppe Loffredo** e le ricette sono a cura della "food stylist" **Beatrice Spagoni**, che attinge dal patrimonio di sapere racchiuso nel marchio **Agritech**, da 40 anni marchio leader del comparto, dal 1 gennaio 2017 confluito in Vandemoortele e unico brand a offrire questo servizio in più: una fonte multicanale di formazione e informazione continua a portata di clic dove i baristi - e non solo- trovano spunti creativi, che non siano il solito "panino pomodoro e mozzarella".