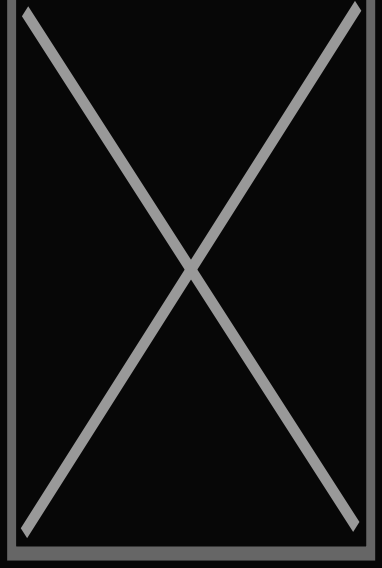
Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al “solito” cappuccio e brioche

img1829-b86b6cc1

Il mattino ha davvero l’oro in bocca. E la colazione è in grande spolvero. Dopo anni di un caffè al bancone e via, le sirene dei nutrizionisti, che insistono su come sia proprio il primo pasto della giornata quello più importante per incominciare bene, sembrano essere finalmente ascoltate: come vuole lo spirito dei tempi, con il cibo sempre più strada maestra per acquisire più benessere e salute. Ce lo confermano gli ultimi dati Fipe: in vent’anni sono in aumento gli italiani che iniziano la giornata con una colazione sostanziosa; dal 71,6% del 1995 all’81,2% del 2015. In declino la pratica del “caffè al volo”, praticata ormai solo dal 19% dei connazionali. Secondo uno studio Aidepi cresce l’aspetto salutista: quasi la metà degli italiani (44%) si dichiara molto interessato ai prodotti che riducono la quantità di grassi, zuccheri e cercano di tenere sotto controllo le calorie. E chi consuma frutta in dieci anni è passato dal 3,5% circa del 2004 all’8%. In realtà a cambiare è stata proprio la concezione di questo pasto della giornata, che da “pausa carburante” stile *pit stop* – per acquisire una manciata di calorie in tutta fretta – passa a momento quasi meditativo, anche per stare soli con se stessi: un italiano su due la fa da solo. Ma spesso con un canale aperto al mondo esterno e alla socialità (virtuale) tramite social, mail e sms, utilizzati mentre si sorseggia un caffè o si mangia qualcosa di dolce. Caffè e social insomma hanno, specie tra i più giovani, sostituito l’accoppiata caffè e quotidiano. E se c’è un frutto o un dolcetto a disposizione, non si dice più di no.

BIGLIETTO DA VISITA



Se cappuccio e brioche restano la scelta d’elezione, la colazione è anche lo specchio del bar che la propone. E in un certo senso il suo biglietto da visita, perché “parla” della proposta che qui si trova anche nel resto della giornata. Una rapida panoramica comprende la vegana, con dolci senza latte e uova e cappuccini alla soia e la salutista che non può prescindere da spremute e centrifughe di frutta e verdura, con una predilezione per i prodotti biologici e che si evolve nella verdissima proposta di panini all’avocado e dolci e cappuccini a base di té Matcha. Più classica quella alla francese, simile ma più elaborata rispetto all’italiana, con pain au chocolat, baguette con marmellata e croissant di sfoglia, o l’americana con muffin, caffè americano e dolci glassati. C’è la turistica che promuove il territorio usando prodotti locali (con indicazioni su origine e storia del produttore) o specialità del luogo. Infine, la salata che rompe gli schemi della tradizionale colazione al bar per proporre un pasto vero e proprio, virando sull’internazionale (uova e pancetta) o pescando dalle tradizioni regionali, dalla focacce ligure al pan di segale, leberwurst, apfelstrudel e krapfen trentino. Molti ne hanno fatto una bandiera, ma anche il bar generalista può dare un’impronta, magari trasferendo l’idea delle serate a tema al mattino, con colazioni a tema. Anche per ravvivare il weekend.

CON UN’APP: L’OPPORTUNITÀ DEL FOOD DELIVERY

Ultima arrivata nell’offerta, alla fine la colazione non poteva non beneficiare del grande movimento del food delivery. Secondo i dati Deliveroo, che un anno fa ha lanciato a Milano la breakfast delivery, crescono del 67% gli ordini dedicati alle colazioni, con il caffè in prima linea: richiesto soprattutto il sabato e nel weekend a mattina inoltrata, spesso in versione americano, con croissant e pancake. Ormai la propongono tutti i principali operatori, e può diventare un’opportunità interessante per il bar di acquisire nuovi clienti. Un esempio? Il servizio Breakfast a domicilio, che a Cesena permette di ordinare al bar più vicino la colazione con consegna gratuita, a casa o in ufficio.

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d’Autore

L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

La colazione? All’estero piace tanto da durare tutto il giorno

Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Happy hour, una (piccola) rivoluzione nella “Milano da bere”

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena