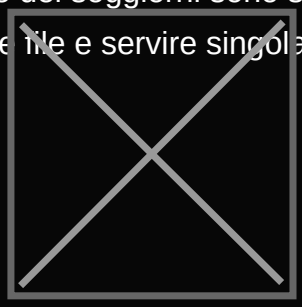
Un pizzico di fantasia a colazione

pizzico-di-fantasia-05-45056f07

Con la riapertura delle strutture ricettive in ritardo rispetto agli anni precedenti e le nuove normative per l'accoglienza e il servizio degli ospiti, ristoratori, albergatori e gestori si sono dovuti totalmente reinventare: distanziamento di ombrelloni, sanificazione delle camere e riduzione delle attività. Un altro punto interrogativo ma focale dei soggiorni sono sempre state le colazioni. Come gestirle se si deve rinunciare al buffet, evitare le file e servire singolarmente ogni ospite? Con un po' di fantasia! Se



avete un agriturismo e siete soliti produrre marmellate e miele, allora vi

consigliamo di utilizzare i **mini barattoli ermetici**. Dite addio ai vasi da conserve da cui tutti attingono, e servite monoporzioni sicure e igieniche. Un'idea vincente non solo per la colazione ma anche per **piccoli cadeau da omaggiare ai vostri clienti** e da inserire in pacchi regalo di prodotti tipici e genuini. Un altro must della colazione è lo yogurt. C'è chi lo preferisce nel classico barattolino di plastica usa e getta e chi nella bowl. Se siete tipi da bowl, dovete però dirle addio e passare a nuove

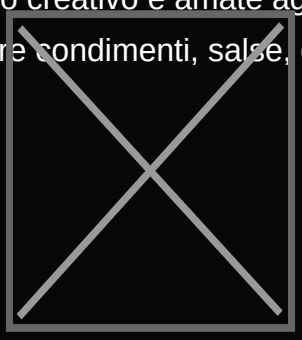


soluzioni monoporzione. Noi ve ne proponiamo due differenti, entrambe firmate

da **100% Chef**. La prima è un **vasetto yogurt trasparente e stondato, liscio, classico, universale**. L'altro è un barattolino in porcellana bianca che assomiglia in tutto e per tutto a quello in plastica ma è resistente, lavabile e riutilizzabile. Se nella vostra struttura sono servite le colazioni in camera, ci sono

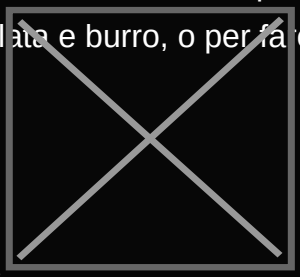


anche pratico e confortevole. Noi abbiamo pensato di proporvi un'**alzata a tre piani per tre portate differenti**. Dividete il dolce dal salato, le brioche dalle torte, la frutta dai formaggi e i salumi dalle fette biscottate. Non solo per le colazioni, un'alzata così, può essere utile per ogni momento della giornata in cui sia richiesto il servizio in camera, dimostrandosi così una soluzione versatile. Ancora meglio dell'alzata è il set di tre coppette con cupola, impilabile, elegante e perfetto per evitare qualunque tipo di contaminazione dell'esterno. Avendo un diametro di 10 centimetri è un set principalmente impiegato per monoporzioni, dolci o salate, che catturino l'attenzione e mantengano la sicurezza in tavola. Piccoli mignon di pasticceria, macaron, bocconcini salati con salmone, insaccati o patè, degustazioni di tre formaggi e molto molto altro, a seconda della vostra fantasia. Il design che si staglia in verticale e la trasparenza assicurata da Pasabahce lo rendono un modello inconfondibile. Se poi avete un animo creativo e amate aggiungere un tocco estroso alle vostre tavole imbandite, potete pensare di servire condimenti, salse, creme in modo originale con il bicchiere uovo in porcellana bianca. Si tratta



di un **simil-uovo dal guscio rotto, perfetto per un contenuto giallo**

(maionese o crema pasticcera, ad esempio), che incuriosisca. Non dovete poi sottovalutare il servizio delle uova. Il ritorno alle origini, vede sempre più portate servite esattamente dove vengono cotte. Non fa eccezione l'uovo, che trova la sua perfetta collocazione in un padellino Servintavola come quello di Ballarini, dal manico di colore dorato e dal corpo in alluminio. Infine, quello che davvero non può mancare alla colazione e in ogni altro pasto è il pane. Pane cassetta, casereccio, pan brioche, pane semplicemente affettato o a bocconcini, da condire con marmellata e burro, o per fare la scarpetta con



le uova. Il servizio del pane è spesso sottovalutato ma merita la stessa

attenzione di ogni altro cibo, per questo il nostro consiglio è quello di utilizzare una **cassetta in legno porta pane** come quella **di The Bars, in legno naturale e dotata di una piccola anta** da abbassare per non far entrare il pane in contatto con agenti esterni. Non sarà il virus a fermare la voglia di colazione in hotel, nei b&b e in tutte le meravigliose strutture ricettive della nostra penisola.

[caption id="attachment_178165" align="aligncenter" width="647"]



Padellino

Servintavola by Ballarini[/caption]



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:

www.rgmania.com

info@rgmania.com