Non solo dolce: per attirare la colazione deve cambiare

non-solo-dolce-1-1e454ced

Come far tornare il Breakfast Club? Non intendiamo l’intramontabile teenage movie anni ’80 ma la colazione. Un momento di consumo fuori casa penalizzato dallo smart working e dalla drastica riduzione degli spostamenti. Ne hanno beneficiato, almeno in parte, quelle attività di quartiere che hanno saputo intercettare e accogliere i propri “vicini”, anche con asporto e consegne a domicilio, non certo una novità nel campo ma che si sono spostate dall’ufficio alla casa. Per la ripartenza però ci vorrà qualcosa di più. Perché la crisi economica che si profila potrebbe portare alcuni a rinunciare al rito della colazione al bar. Dunque, oltre a un’offerta di caffetteria ineccepibile potrà essere utile allargare e ravvivare la proposta anche con opzioni salate, recuperate dalla tradizione della dieta mediterranea e rinnovate, nell’impiattamento e nella scelta delle materie prime. Perché c’è anche un aspetto positivo: i nuovi ritmi di lavoro confermeranno un trend già in atto che ha visto i tempi della colazione allungarsi fino a metà mattina e oltre, agganciando anche il momento brunch.

TEMPI DILATATI, OFFERTA ALLARGATA



Non a caso è proprio la colazione uno dei trend del 2021 per Whole Foods Market, che spiega il motivo: c’è una maggiore attenzione a ciò che si mangia la mattina. Per ragioni salutistiche ma anche perché, lavorando da casa, si evitano gli spostamenti e c’è più tempo a disposizione rispetto al cappuccio e brioche ingurgitato in tutta fretta al bancone. **Così uno stesso prodotto può essere proposto tutti i giorni e durante tutta la giornata (come ha fatto McDonald’s con la colazione), intercettando nuovi consumi e necessità. Tanto che molti locali,**

che magari prima non la proponevano, hanno pensato di abbracciare il mondo della colazione: ristoranti, gastronomie e naturalmente la Gdo. “Dato che sempre più persone lavorano da casa, la cosa più importante è ottenere la loro attenzione non solo nei fine settimana, ma ogni giorno” *sottolineano gli esperti di Whole Foods Market.*

C’ERA UNA VOLTA LA COLAZIONE SALATA

A chi pensa che la colazione salata sia poco congrua con la tradizione va ricordato che la colazione dolce è in Italia un’invenzione recente. Nell’Italia contadina si consumava a metà mattina, dopo ore di lavoro, e utilizzava in genere gli avanzi della cena: pane raffermo, polenta, un pezzetto di aringa o formaggio, una fetta di salame, un po’ di zuppa o pastasciutta. La colazione “continentale” con croissant, biscotti, burro, fette biscottate, marmellata, miele, frutta, yogurt e pure il caffè si afferma solo negli anni ‘60 e ‘70. Spinta, anche quella volta, da un cambio di stili di vita e lavoro. Le opzioni di oggi possono “pescare” dai prodotti regionali – formaggi, salumi, confetture, conserve – o dallo street food locale: focaccia, torte salate, piadine, sfincione, panzerotti, tramezzini, minipanini e croissant salati o roll farciti. In fondo, la colazione è una cartina al tornasole dell’evolversi della società. Ieri come oggi, come domani.

IDEE INNOVATIVE PER LA COLAZIONE SALATA



- **Proposta tradizionale aspetto originale:** la “Jarcuterie” Cocktail e tiramisu nel vaso di vetro hanno un po’ fatto il loro tempo. Non sapete dove metterli? Proponeteli “ripieni” di salumi e formaggi, nuova tendenza il cui nome deriva dall’unione di Jar (barattolo di vetro) e Charcuterie (salumi)

- Il tagliere in tutti i modi. È tornato in gran voga. Da personalizzare: oltre il grande classico formaggi&salumi può contenere un mix di dolce e salato giocando con frutta, bagle, uova e avocado. Ma può anche essere completamente dolce. È tra i trend di Pinterest per il 2021, evoca casa e condivisione, anche se per ora condividere non si può: ognuno avrà il suo.

- Opzione vegetariana: è ormai imprescindibile non solo per chi segue la dieta stretta ma per i sempre più numerosi flexitariani. Ricordando che uova, miele e formaggio sono veggie ma non vegani, mentre legumi (fagioli all’uccelletto, puré di fave, falafel), burro di mandorle, avocado toast e

yogurt di soia sì.
- Uova per tutti: un grande classico della colazione salata che oggi è reso più facilmente disponibile grazie alle cotture sottovuoto. È estremamente versatile e sì, esiste anche la versione vegetariana, a base di fagioli mugo.

Un locale da seguire: La Bottega della Locanda, Genova