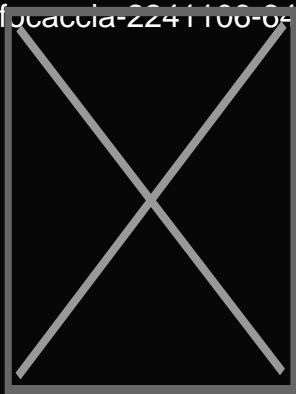


# Un locale da seguire: La Bottega della Locanda, Genova

focaccia-2241100-040-f413f92c



Nato quasi dieci anni fa, il ristorante **La Locanda in Centro** da subito è stato

affiancato dal Laboratorio che lavora quotidianamente le materie prime per i piatti del ristorante. Prima del lockdown, l'intuizione di sfruttare il laboratorio e diversificare l'offerta aprendo la Bottega, che rivende i prodotti del laboratorio e altri caratteristici di alcune regioni italiane, e la Caffetteria, ultima nata. Ne parliamo con il titolare **Fabio Condidorio**.

## In cosa consiste la vostra colazione?

L'idea è di proporre una colazione stile b&b con prodotti artigianali fatti quotidianamente. Appena sarà possibile lavorare con continuità vorremmo offrire la possibilità di comporre la colazione con una scelta che spazierà da yogurt artigianali, frutta secca e fresca, pancakes, pane affettati e formaggi. Già oggi è possibile ordinare torte e croissant artigianali farciti al momento, la focaccia genovese fatta da noi, centrifughe di frutta, biscotti artigianali.

## Quali le referenze più "gettonate"?

I mini croissant di sfoglia e i croissant farciti alla crema di pistacchio fatta da noi o al cioccolato, oltre alla focaccia genovese che non può mancare.

## L'idea della bottega continuerà anche passata l'emergenza?

Riteniamo che le opportunità colte in questo momento di difficoltà non solo dovranno continuare ma si

evolveranno. La Bottega continuerà a gestire la rivendita di prodotti finiti anche tramite l'e-commerce. E abbiamo intenzione di sfruttare la caffetteria anche per chiudere accordi con b&b e piccoli alberghi della zona, che potrebbero fornire dei voucher ai loro clienti.

### **Cosa vi aspettate dal 2021?**

Una ripresa dalla primavera in avanti. Il mercato con le giuste tutele è pronto e ha desiderio di tornare pian piano a una vita normale. Ci saranno pochi soldi, questa purtroppo è una realtà.

[Non solo dolce: per attirare la colazione deve cambiare](#)