

# Centrifugati e frullati, è boom anche nei bar

frullati-eff6ec53

Con l'arrivo della bella stagione i consumatori sono alla ricerca di qualcosa di alternativo al classico aperitivo o al solito caffè. Complice il diffondersi del salutismo, nei bar si sta diffondendo una moda, ed è quella dei frullati o centrifugati di frutta al posto dei classici 'cornetto e cappuccino', tramezzino o patatine. I locali si stanno adeguando e, dal cibo biologico a quello per vegetariani o vegani, sfruttano la nuova tendenza per mettere a disposizione dei clienti frullati, centrifughe e succhi di frutta, per lo più biologici. Ne abbiamo parlato con Lorenzo Stocco e Michela Gerosa che gestiscono a Cantù il Caffecchio, un locale che sta avendo un grande successo proprio grazie a questa trasformazione che include nella sua offerta questa tipologia di bevande.

**Recentemente avete trasformato il vostro 'bar tradizionale' in un esercizio in linea con le richieste salutistiche dei consumatori. Come mai questa scelta? Nasce da voi o da una precisa domanda da parte dei vostri clienti?**

Noi cerchiamo da sempre di offrire prodotti di qualità e ultimamente notiamo che una buona parte della clientela è orientata verso uno stile di vita salutistico. Abbiamo introdotto da poco una linea di bevande a base di frutta, una gamma ancora più ricca di succhi di frutta orientandoci molto verso il bio. È una scelta coraggiosa la nostra; spesso sono i locali stessi che hanno paura di proporre prodotti innovativi.

[caption id="attachment\_82991" align="alignleft" width="300"]

[Lorenzo e Michela del Caffecchio di Cantù](#) Lorenzo e Michela del Caffecchio di Cantù[/caption]

**Cosa ha significato per voi questa trasformazione in termini di offerta?**

Significa avere sempre frutta fresca e materie prime di ottima qualità. Ci piace essere un locale che offre una vasta gamma di soluzioni 'nuove' partendo dalla colazione, alla pausa pranzo, aperitivo e fascia serale.

**Che tipo di avventore avete approcciato grazie a questo cambiamento?**

Abbiamo nuovi clienti che sono consumatori attenti alla qualità del prodotto che viene offerto. In particolare donne.

**Entriamo nel vivo dell'offerta. In cosa consiste?**

Succhi di frutta perlopiù bio, frullati, realizzati anche con latte di soia e di riso, centrifugati di frutta e verdura, yogurt gelato senza glutine né lattosio.

**Quali sono le ricette che vanno di più?**

Frullati di fragole, mirtilli, lamponi e banane... Ora che arriva l'estate ci si può sbizzarrire anche con le combinazioni di frutta.

**Quali sono i succhi più richiesti al bar e in quali formati?**

Oltre ai gusti e formati tradizionali, come accennavo prima, abbiamo una linea di succhi bio: mirtillo, ciliegia, mela, fragola, banana.

**Li usate anche per realizzare centrifugati o frullati?**

Assolutamente sì. Facciamo diversi centrifugati di verdura a cui aggiungiamo il succo di mela con sedano, oppure mela lattuga e cetriolo, mela zucca e carota...

**Quanto è richiesto il prodotto bio?**

La richiesta è cresciuta nell'ultimo anno; il cliente che non l'ha mai provato è incuriosito; chi lo conosce ne apprezza il fatto che siano costituiti solo da zuccheri della frutta, e che siano privi di coloranti.

**Avete un locale aperto tutto il giorno. Come cambia l'offerta nell'arco della giornata?**

I centrifugati di frutta e verdura vengono consumati anche a pranzo o come aperitivo.

**Siete un locale molto innovativo. Iniziative particolari che hanno avuto grande enfasi?**

Abbiamo fatto serate con aperitivi a base di centrifugati di frutta e verdura. Un successo enorme!

**Oggi il pubblico esercizio che prospettive ha per restare in buona salute?**

Offrire prodotti con un ottimo rapporto qualità/prezzo e cercare di andare incontro alle richieste individuali dei clienti per poter soddisfarli al meglio.

[Frullati: ecco i "mix" più ordinati nei bar](#)