La regina della mattina

mood-caffe-milano-609201c1

Al bar è scelta dalla maggioranza dei clienti come accompagnamento di cappuccio e caffè. gli operatori del settore spiegano che ormai conviene acquistarla, piuttosto che produrla in loco. Ma come orientarsi nella scelta tra prodotto artigianale o industriale? E su quali gusti è meglio puntare? Lo abbiamo chiesto ai gestori di alcuni bar di successo sparsi lungo tutto lo Stivale. Ecco le loro opinioni

Alice Ranfagni responsabile del **Golden View di Firenze**, bar dotato di un laboratorio che sforna tutti i giorni una ventina di diversi tipi di cornetti e paste, è categorica: «Non c'è dubbio: ormai è più economico e pratico comprare le brioches. Per due ragioni: lo spazio e le spese altissime. Per un laboratorio occorrono almeno 20 metri quadri e poi, oltre allo stipendio del pasticcere e del suo staff, vanno previsti i costi per l'acquisto e per il mantenimento del banco di lavoro, dei macchinari, dei frigoriferi e dei freezer». Chiarito questo aspetto, quali sono i rispettivi vantaggi di brioches industriali surgelate, brioches artigianali di pasticceria e brioches artigianali di panetteria? «La brioche artigianale è più digeribile e soffice di quella industriale. Ecco perché preferiamo spendere un po' di più e acquistare i cornetti da una pasticceria locale nota per l'eccellenza delle materie prime utilizzate.
La nostra strategia punta a offrire al cliente un prodotto di altissima qualità, in grado di restare impresso nella memoria e di creare fidelizzazione. E funziona. Anche perché chi è abituato al sapore e alla fragranza di un cornetto artigianale difficilmente si adatta a consumare il prodotto surgelato» afferma **Marco Benetazzo**, patron del **Box Caffè di Padova**. Tenete presente, però, che «per evitare sprechi e assicurarsi un buon business dalla vendita di brioches artigianali occorre essere caparbi negli acquisti, conoscere bene i propri clienti e prevedere gli andamenti ciclici del mercato. Il rischio di comprare troppo o troppo poco, altrimenti, è in agguato. A gennaio, per esempio, il consumo di brioches ha un normale calo fisiologico: non solo la gente risparmia sempre dopo le spese natalizie, ma soprattutto cerca di perdere i chili acquisiti durante le festività», mette in guardia **Giordano Rossi,** titolare del **Bar Polpetta di Milano**.

Risparmio ed igiene

È anche per questo che, dati alla mano, la brioche industriale si sta diffondendo a macchio d'olio. Ma non è l'unica ragione: «Oltre a mantenersi per mesi in freezer, costa un po' meno e assicura un igiene assoluto: passa infatti dal freezer al forno senza alcuna manipolazione o contaminazione di trasporto. Inoltre, spesso l'azienda fornitrice di brioches vende anche piatti pronti come polpette, crocchette e verdure in pastella, garantisce in comodato d'uso il forno e il freezer e invia sempre il prodotto direttamente in negozio» spiega **Patrik Frassetto**, socio del **Bora Bora & Cocktail di Torino**, bar con centro estetico e solarium che punta sulla formula della colazione low cost: caffè e brioche costano 1,50 euro, cappuccino e brioche 1,80 euro.

I gusti più richiesti

Che la brioche vuota sia la più richiesta è indiscutibile. Esistono però diverse tendenze in fatto di gusti. Le sintetizziamo incrociando i commenti di gestori di bar e di responsabili marketing di aziende. «Nonostante il maggiore business ruoti intorno ai gusti classici (brioche vuota, con crema, con marmellata di albicocca o con cioccolato) la clientela dimostra curiosità per le novità. Tirano molto i cornetti integrali e ai cinque cereali», osserva **Alice Ranfagni** responsabile del **Golden View di Firenze**. **Lello Granata**, gestore del **Mood Caffè di Milano**, condivide l'opinione e aggiunge: «Da me sono poi molto apprezzati i cornetti al ripieno di mandorle e cioccolato, con marmellata ai frutti di bosco, con crema e mela e con crema e pera». Non c'è una regola fissa: i gusti variano a seconda delle regioni. «La brioche liscia è l'unica a rappresentare un consumo trasversale nell'intero Stivale: nel Nord Ovest è seguita da quella con marmellata di albicocche, mentre nel Centro-Sud sono più gettonate quelle con la crema o col cioccolato», chiarisce **Leandro Cariolo**, responsabile marketing di **Alemagna**. Della stessa opinione **Maria Trotta**, dell'ufficio marketing dell'azienda **San Giorgio**: «Al Nord si predilige la marmellata di albicocca seguita da quella al lampone, mentre al Centro-Sud la crema pasticciera con un tocco di agrumi o alla vaniglia. Registriamo un consumo diffuso in tutto il Paese di cornetti ai cinque cereali con farciture di puree ai frutti di bosco o miele».