

Qualità e prezzo fattori decisivi nel Rapporto Fipe Caffè e cornetto addio: come cambia il rito della colazione al bar

di ARTURO GIGLIO

POTENZA - Il solo caffè o cappuccino e cornetto appartiene al passato. Il rito della colazione al bar, specie in tempo di calo dei consumi, cambia e la crisi, per chi intende "cavalcarla", può diventare un'opportunità. Soprattutto per i bar, tipologia di locale tipicamente italiana. Solo a Potenza oltre 50 i bar in attività con aperture in media di 4-5 l'anno. In Basilicata sono 1.405 esercizi (senza cucina), di cui il 70% ditte individuali e il 17% società di persone, disseminati in ogni angolo del nostro territorio ma sono soprattutto concentrati nel capoluogo con il numero più alto. Attività che risentono anch'essi della crisi: meno soldi può anche dire meno tazzine e meno cornetti. Ma non è proprio così. Anche se va detto che in Italia il 47 per cento degli italiani continua a fare colazione fuori (contro il 31 della Spagna e il 17-18 di Gran Bretagna, Germania e Francia), c'è la possibilità di intercettare il segmento della ristorazione puntando su due fattori e i più bravi riuscendo addirittura a coniugarli: da un lato la qualità, dall'altra il prezzo. E con il rientro dalle ferie il fenomeno cresce con la voglia di consumare fuori casa anche la colazione. Ed ecco allora che si tendano strade nuove come quella di Black Pepper Cafè & Bistrot. Per meglio rispondere ai cambiamenti delle tendenze dei consumatori - spiega Antonio Sabia, imprenditore della ristorazione e pioniere del nuovo caffè-bistrot - vogliamo sperimentare un'esperienza plurisensoriale. Semplificando possiamo metterla così: chi non può permettersi un'esperienza gourmet in un ristorante stellato, volentieri ripiega su un «riassunto» di haute cuisine declinato nei bar di qualità, a prezzi decisamente inferiori. E il mondo del bar deve rispondere a questa istanza puntando sulle contaminazioni, perché in un locale non si entra più semplicemente per ristorarsi ma per concedersi un piacere, fare un'esperienza di gusto che è variegata.

Dall'apericena - fenomeno del tutto nuovo, ovvero il mixage tra il rito dell'aperitivo e un pasto propriamente detto, di solito la cena, che è diventato un appuntamento centrale tra i giovani - all' happy hour, al rito della colazione di pasticceria artigianale o del caffè di torrefazione locale da gustare al bar le novità sono tante. E con esse cambiano attività produttive e professionali di un settore del mondo food all'insegna di qualità ed innovazione. Innanzitutto - conferma il Rapporto 2017 della Fipe-Confindustria - la ripresa del segmento colazione passa dalla qualità: dopo un lungo periodo di flessione, le presenze mattutine nei bar italiani sembrano tornate a crescere. Rispetto al periodo pre-crisi, però, qualcosa è cambiato: le persone per sfuggire alla tentazione del breakfast domestico devono essere incentivate con prodotti che ispirino fiducia. Ci sono mille opzioni salutistiche o anti intolleranze: dal latte di soia, considerato tra i migliori grazie ai valori nutrizionali e al gusto delicato, si passa al leggero latte di capra, per finire con gli arricchiti che, sebbene non siano indicati per gli allergici, assicurano vitamine e grassi essenziali.

E al mattino il bar si svecchia e si tinge di rosa: l'ultimo trend è il cambiamento del pubblico che fa colazione fuori. I locali, la mattina, si riempiono sempre più di donne e giovani sotto i 40 anni che, oltre che con food and beverage all'avanguardia, vanno fidelizzati con le nuove tecnologie e con un'ambientazione particolare che assomigli al salotto di un'abitazione privata. Per ottenere un bar/ristorante stile casa ci vuole un arredo familiare, semplice, casalingo e non tutto coordinato. Ancor meglio se lo spazio richiama un vero salotto per una pausa perché la colazione o l'apericena sono un rito lento non da consumo al bancone e d'estate con il prato inglese (sintetico) e tavoli all'aperto sotto gazebo. Gli spazi sono intimi, i coperti pochi, spesso gli orari molto flessibili e i menu, come siamo abituati a conoscerli, non esistono più. «Una propo-



sta – dice ancora Sabia – con i prodotti regionali. Lottica, come avviene per il ristorante, è quella della madre di famiglia che fa la spesa».

IL RAPPORTO FIPE. La giornata degli italiani, dalla colazione alla cena Il Rapporto Fipe passa in analisi la ripartizione dei consumi fuori casa durante l'arco della giornata. Per quanto riguarda la colazione, il 63,8% degli italiani consuma, con diversa intensità, la colazione fuori casa: 5,8 milioni almeno 3 o 4 volte alla settimana, mentre per oltre 5 milioni è un rito quotidiano. Il bar/caffè è il luogo deputato alla colazione per eccellenza, senza alcuna distinzione di genere, età e area geografica. A seguire il bar pasticceria, preferito dalle donne (64,1% contro il 58,2% degli uomini) e nel Nord Est (64,9%). Le alternative restano esigue, come ad esempio i distributori automatici verso i quali si indirizza il 16,4% dei consumatori. La spesa media per la colazione fuori casa è tra i 2 e i 3 euro.



Un lounge bar. Nel Rapporto Fipe come cambia il consumo della colazione e del pranzo