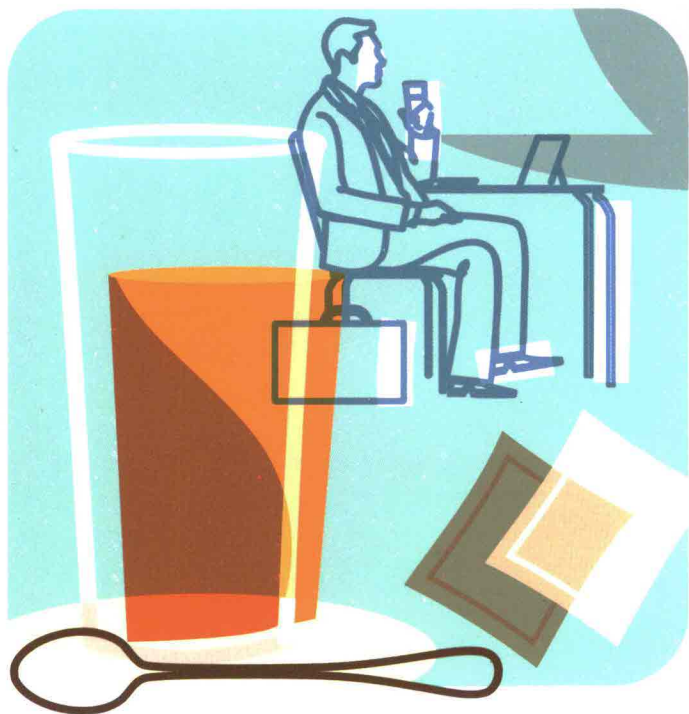
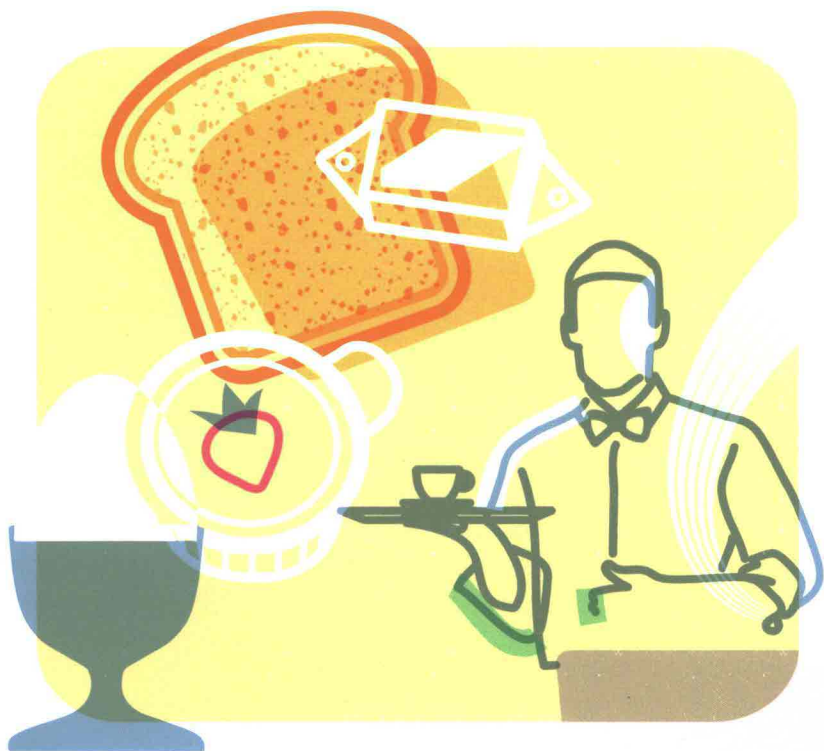


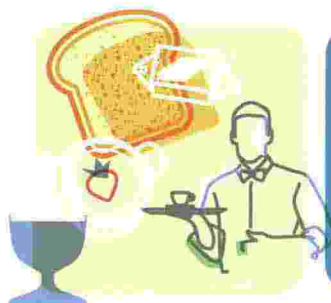
FOOD SERVICE

COLAZIONE, IL BENCHMARK

BAR, PASTICCERIA, HOTEL, TRAVEL
COME CAMBIANO I LUOGHI DI CONSUMO



COVER STORY

Best practices
HOTEL

IN QUESTA SEZIONE, UNA RASSEGNA DI ALCUNE TRA LE PIÙ IMPORTANTI E INNOVATIVE CASE HISTORY, IN AMBITO HÔTELLERIE, INDIVIDUATE SUL MERCATO NAZIONALE

Manuela Falchero

© Riproduzione Riservata

ABI D'ORU HOTEL & SPA Porto Rotondo (Ss)

La colazione con vista sulla splendida spiaggia di Marinella, a Porto Rotondo, comprende una ricca colazione intercontinentale dolce e salata. All'Abi d'Oru si ingolosisce l'ospite con un buffet di frutta fresca e secca, pasticceria, latte e cereali, panî rustici e classici e – passando al salato – prodotti caseari freschi e stagionati, accompagnati da una selezione di salumi locali e italiani. À la carte piatti caldi e freddi, uova in diverse preparazioni e pesci marinati e affumicati, insalate estive e di frutti esotici, pancake e crêpes, verdure e legumi. Al tavolo una variegata scelta di caffetteria, tè e tisane, spremute, estratti e frullati di frutta e verdura, ma anche bollicine nazionali ed estere.

Un'offerta che risponde all'attenzione crescente verso un'alimentazione salutare, anche sportiva. "Si nota un ricerca di materie prime territoriali genuine e di qualità e c'è una crescente sensibilità alle allergie e intolleranze alimentari", riferiscono dall'hotel. E in generale il cliente è sempre più curioso di conoscere l'isola attraverso i suoi piatti.

✓ L'IDEA DA COPIARE

Una particolarità dell'Abi d'Oru è l'offerta di paste fredde, zuppe e varie tipologie di pizza in teglia all'interno della proposta breakfast, avvicinandosi di fatto all'idea del brunch, così da seguire uno dei trend internazionali. E poi affascina gli ospiti l'assaggio del miele prodotto dalle api del resort, utilizzato in varie preparazioni fredde e calde, che rappresenta un elemento di unicità.

www.hotelbidoru.it



CASA DI LANGA Serralunga d'Alba (Cn)

La colazione a Casa di Langa, a buffet e à la carte, viene studiata per evitare sprechi di cibo, modulando l'offerta in funzione del numero di ospiti in hotel e offrendo prevalentemente materie prime stagionali (come le centrifughe di frutta e verdura in alternativa alla spremuta di arance quando non è stagione di agrumi).

La selezione di croissant è preparata la mattina stessa dalla pasticceria del ristorante Fàula, guidato dal giovane chef Daniel Zeilinga, come i diversi tipi di pane e le torte home made, che ruotano a seconda della stagionalità. Lo chef prepara personalmente anche lo yogurt. La proposta salata include uova e salmone, ma soprattutto formaggi e salumi del territorio, selezionati da una filiera cortissima da Zeilinga in prima persona, che ama scoprire piccoli produttori locali e le eccellenze territoriali. Rigorosamente local pure latte, nocciole e miele.

Il team del resort è impegnato in un lavoro di 'educazione' all'anti-spreco e alla valorizzazione della stagionalità, anche se la strada sembra ancora lunga per fare di questa sensibilità un trend.

✓ L'IDEA DA COPIARE

Un elemento distintivo della colazione a Casa di Langa è dato senza dubbio dalle tisane preparate giornalmente con erbe, spezie o frutta dell'orto e del giardino biologico, raccolte dal giardiniere Luigi Merlo espressamente per la cucina del Fàula. Utilizzate anche per la Spa, le tisane sono solitamente almeno una energizzante e una detox.

www.casadilanga.com

COVER STORY

DOLOMITI WELLNESS HOTEL FANES San Cassiano (Bz)

“Gli ospiti cercano la qualità. Sapere che ciò che mangiano è frutto del lavoro di allevatori e contadini locali dona un valore aggiunto all’esperienza gastronomica”. Allineandosi a questa tendenza universalmente riconosciuta, all’**Hotel Fanes** si punta su una clientela consapevole che apprezzi la ricercatezza dei prodotti, anche a colazione.

Ecco perché nella grande sala dedicata al buffet si trova un’ampia offerta territoriale dolce e salata, sostanzialmente paritaria in quanto la seconda sta prendendo sempre più piede tra i turisti italiani e stranieri. Si va dunque dalle torte alle brioches, fino alle confetture di frutta locale fatte in casa, così come parlano altoatesino burro di malga, yogurt, cereali, frutta secca e pure la frutta fresca (che cerca di seguire la stagionalità e viene proposta anche in centrifughe). Alla lista si aggiungono miele, semi, tisane. Dal maso di famiglia o da piccoli produttori locali vengono i salumi, i formaggi e le uova (preparate esresse), ma anche alcune delle verdure a contorno. Qualche km in più devono farlo il salmone o le verdure sott’olio.



✓ L'IDEA DA COPIARE

Una delle proposte più apprezzate dagli ospiti nella colazione del Fanes sono i pani lavorati con farine diverse – spesso più digeribili – che dalla cucina amano sperimentare e poi aggiungere al buffet. Una diversificazione che talvolta si applica alle torte fatte in casa (proposte anche in versione gluten free).

www.hotelfanes.it



EDEN RESERVE HOTEL & VILLAS Gardone Riviera (Bs)

Sulla terrazza che affaccia sul lago, dai pendii collinari di Gardone Riviera, all’**Eden Reserve Hotel & Villas** la colazione coccola l’anima e la gola. La bellezza del luogo fa il paio con le piccole soddisfazioni che il momento breakfast propone. Il buffet unisce l’attenzione per i prodotti tipici del Garda, soprattutto nella proposta salata, con i lievitati che vengono realizzati internamente dal maître pâtissier **Nicolas Bonoldi**. À la carte è possibile scegliere tra una colazione all’italiana e piatti internazionali, mentre particolare cura è rivolta alle intolleranze alimentari.

La scelta nel beverage spazia dalle bevande calde alle centrifughe, dalle estrazioni al vino, il tutto direttamente al tavolo.

La colazione è servita sulla terrazza del ristorante **La Celeste** per gli ospiti dell’hotel, ma anche per chi alloggia in una delle ville; in alternativa è possibile richiedere il servizio breakfast direttamente in camera o alla villa.

Dall’Eden Reserve segnalano la richiesta sempre più frequente di non avere orari fissi per la colazione.



✓ L'IDEA DA COPIARE

“Abbiamo deciso di dare massima libertà agli ospiti – dicono da Gardone – senza fasce orarie, con la possibilità di essere sempre serviti in qualsiasi orario, sia in terrazza sia in camera. Vogliamo dare l’opportunità, almeno in vacanza, di fare davvero quello che si preferisce, in totale relax”. Senza vincolo d’orario, la colazione si può tranquillamente trasformare in un brunch o in qualcosa di ibrido.

www.eden-reserve-hotel.com

COVER STORY

LA FORESTERIA Menfi (Ag)

La Foresteria rientra nell'offerta enoturistica del gruppo Planeta e gioca un ruolo essenziale nel coinvolgimento degli ospiti per una vera esperienza del territorio. Per la prima colazione gli avventori possono scegliere dal ricco buffet allestito sul grande tavolo conviviale della sala principale del ristorante. Si possono sbizzarrire tra pasticceria dolce e salata, torte del giorno, biscotti, crostate, brioches, ma anche focacce, pane fatto con grani antichi e pane in cassetta. Tutto di produzione interna, come anche le confetture, le marmellate e il miele prodotto dall'ape nera. Sul fronte salato spiccano i formaggi – e in particolare la ricotta di pecora del Belice – e una selezione di salumi artigianali, mentre uno chef è sempre a disposizione per scegliere una delle possibili preparazioni di uova ready made. Grande spazio alla frutta e alle verdure di stagione, presenti nel buffet, negli estratti e nei succhi freschi. Oltre alla caffetteria, alla Foresteria propongono pure una intrigante selezione di tè siciliani.

✓ L'IDEA DA COPIARE

L'intera offerta di La Foresteria è da anni incentrata sulla sostenibilità e soprattutto sulla salubrità di prodotti che vengono direttamente dalla tenuta. Verdure, ortaggi e frutto sono coltivati nelle terre dell'azienda senza utilizzare fertilizzanti o antiparassitari chimici e questo rappresenta un plus qualificante per gli ospiti. Inoltre, con l'aumentare della richiesta, è cresciuta l'attenzione alle intolleranze nella preparazione del buffet.

www.planetaestate.it



PARADIS PIETRASANTA Pietrasanta (Lu)

Al Paradis Pietrasanta la colazione non viene vissuta come un pasto da consumare in fretta, ma come una parentesi di relax e di ricarica prima dell'inizio delle attività quotidiane. "Come la cerimonia del tè, la colazione diventa un rituale", spiegano dal boutique hotel nel borgo toscano. E viene servita al tavolo per la comodità del cliente.

La colazione 'tipica' italiana viene composta da prodotti in gran parte biologici e local, dal pane del fornaio con burro, miele e marmellata alla selezione di pasticceria, ma non mancano spremuta di agrumi e yogurt bio con frutta di stagione, miele e polline. Per chi ama il salato – un trend in evoluzione anche con la clientela italiana – ecco il prosciutto Il Millefiori e focaccia.

La colazione, che dopo le 12 si trasforma in brunch, viene servita nella sala dell'**Ariodante Lounge Bar**, di fronte al caminetto nelle giornate più fredde, oppure sul Torrione che, in primavera/estate, permette di godere della vista sul giardino di agrumi.

✓ L'IDEA DA COPIARE

La parola d'ordine è 'slow food', intesa come alternativa ai ritmi frenetici della quotidianità, ma anche con riferimento all'esperienza del luogo – il Paradis Pietrasanta è popolato di opere d'arte e installazioni – e alla 'gastronomia sostenibile' ovvero biologica e a km zero. "Proponiamo agli ospiti di godere dei gusti e dei profumi della nostra terra con calma, in un ambiente che allietta l'occhio prima ancora del palato".

www.paradispietrasantahotel.com

COVER STORY

RADISSON COLLECTION HOTEL Palazzo Touring Club Milano

Al **Radisson Collection Hotel** di Milano la colazione è servita al **Bertarelli Bistrot 1894** (nella storica libreria del Touring Club) e la struttura dispone anche di un bellissimo cortile interno che può essere utilizzato per consumare il primo pasto della giornata.

Il buffet al banco bar ha un'offerta da 5 stelle, dal pane fresco proveniente direttamente dalla bottega di **Longoni**, passando per una selezione di torte preparate giornalmente dalla cucina, fino al caffè preparato con un blend creato per l'hotel da **HMC** che prende il nome, appunto, dal Bertarelli Bistrot. È accessibile a tutti gli ospiti dell'hotel anche una proposta alla carta, nella quale il signature è senza dubbio l'avocado toast Radisson.

La spinta sulla milanesità – a partire dal pane – e la ricerca di prodotti freschi locali sono cifre distintive al Bertarelli Bistrot, che allo stesso tempo segue i due trend evolutivi principali della colazione anche in Italia: uno spostamento più marcato dal dolce al salato e la ricerca di proposte healthy, ma anche di piatti vegan e vegetariani.

✓ L'IDEA DA COPIARE

Se già l'unicità di uno spazio come la libreria, dedicata al fondatore del Touring Club, rappresenta un elemento distintivo, al Radisson è stata da poco integrata nel breakfast una proposta di *La Via del Tè di Firenze* che dà la possibilità di aggiungere alla bevanda calda diversi topping (menta fresca, lime, spezie) oltre a una selezione di infusi.

www.radissonhotels.com



VISTA PALAZZO Lago di Como (Co)

È ampia e piuttosto completa l'offerta delle colazioni al **Vista Palazzo**, sul lago di Como, e spazia dal salato al dolce. Si inizia con una selezione di frutta fresca e secca. Il buffet propone una buona scelta di affettati e formaggi del territorio, uova strapazzate con bacon croccante e salsicce di tacchino, ma non manca la componente veg con torte salate, verdure di stagione e insalate.

La 'quota dolce' include uno spettro di delizie, dalle brioche con differenti farciture a donut, krapfen e piccola pasticceria. Torte e crostate vengono preparate tutti i giorni per garantire la massima qualità. Anche il pane è home made. Non manca la scelta à la carte con molteplici preparazioni di uova, nonché pancake, contorni e piatti internazionali. In accompagnamento, succhi di frutta e centrifughe, latte e bevande sostitutive, e pure un calice di prosecco. Un'attenzione specifica è dedicata alle intolleranze, in particolare alla colazione gluten e lactose free. "Le esigenze dei clienti negli anni sono cambiate a livello alimentare – fanno sapere dal Vista Palazzo – in particolare con intolleranze e allergie". C'è poi una crescente richiesta di velocità nel servizio.

✓ L'IDEA DA COPIARE

Il cliente, soprattutto nel luxury, chiede sempre più un prodotto local, per cui al Vista Palazzo si è giocata la carta di una partnership esplicita con un produttore della zona per lo yogurt, che risulta uno dei prodotti più apprezzati anche dagli stranieri. Un elemento distintivo è poi l'home made, che ha portato la cucina a proporre il salmone marinato e affumicato in casa con burro di fossa montato.

www.vistalagodicomo.com