

Dai bar ai bed & breakfast: sempre di più gli esercizi che puntano sul patrimonio di dolci, granite, pasticceria

La colazione tipica fa tendenza in Sicilia

P

oesia della colazione, filosofia della sosta al bar. Mandati in archivio i sensi di colpa, si fa largo in Sicilia l'idea che il nostro patrimonio di dolci, pasticcini, granite, sorbetti, cornetti, varianti del caffè, è un tesoro che può diventare anche una grande attrazione turistica.

La colazione infatti in Sicilia è un rito. E coinvolgere i visitatori, soprattutto stranieri, in queste abitudini può diventare un affascinante volano di commercio. La colazione, d'altronde, si sa, deve essere non solo buona, ma anche sana, perché la colazione è il pasto più importante della giornata, quello che 'accende' il motore, la benzina che gli serve per partire, che mette in moto la giornata.

Se poi diventa anche l'occasione per scoprire i prodotti tipici di un

territorio, può diventare anche un driver di attrazione turistica. E di quest'ultimo elemento, ne è convinto ben il 79% dei viaggiatori italiani che a colazione vorrebbe avere la possibilità di degustare prodotti e ricette del territorio, specialmente in Sicilia, e per farlo sarebbe disposto a pagare anche un prezzo aggiuntivo. È quanto emerge dal Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019 di Roberta Garibaldi, che spiega: «si tratta di un dato importante che non solo certifica l'importanza di questo pasto anche nel corso del viaggio, ma che può diventare un forte elemento di attenzione e differenziazione per le strutture ricettive».

La maggior parte dei turisti italiani si mostra molto interessato a trovare in una struttura ricettiva una prima colazione a base di prodotti e ricette del territorio. Anche a costi superiori di quelli attuali: il 63% sarebbe disposto a pagare 2/3 euro in più pur di avere questa possibilità, e il 43% fino a 5 euro. Interesse che cresce per i turisti enogastronomici: l'87% di coloro che, negli ultimi tre anni, hanno svolto un viaggio con motivazione enogastronomica vorrebbe avere la possibilità di degustare prodotti e ricette del

territorio nel corso di questo pasto, il 75% pagherebbe senza problemi una maggiorazione di 2/3 euro (a persona) mentre il 56% fino a 5 euro.

Se, dunque, la prima colazione ha grande rilevanza dal punto di vista psicologico e salutistico, durante la vacanza assume un ruolo importante: diventa un servizio fondamentale da cui dipende la soddisfazione degli ospiti e che andrà a influenzare le recensioni e l'intenzione al ritorno. Una prima colazione curata diventa strategia di differenziazione.

Con questo intento sono nate diverse iniziative in Italia e all'estero.

Una ricerca: il 79% dei viaggiatori è disposto a pagare di più per assaggiare i prodotti del territorio

Nella Lombardia orientale, per esempio, il progetto «East Lombardy - European Region of Gastronomy 2017» ha puntato sulla prima colazione a base di prodotti tipici come elemento di differenziazione. E in Sicilia sono adesso molti i bar

che hanno creato su internet particolari banner per pubblicizzarsi, soprattutto in prossimità dei principali monumenti. Il fenomeno bed & breakfast, inoltre, si alimenta nell'Isola - basta guardare i siti internet - con la proposta di

colazioni super a base di prodotti del territorio e della pasticceria siciliana.

Guardando fuori dai confini nazionali, in Grecia è possibile scoprire la gastronomia tipica facendo colazione in hotel, grazie al programma «Greek Breakfast», iniziativa promossa dalla Hellenic

Chambers of Hotels. Mentre nell'isola di Cipro è stato avviato negli ultimi anni il progetto «Cyprus Breakfast»: uno strumento di marketing e promozione a supporto dell'industria turistica che mira a migliorare il carattere tradizionale e locale della colazione offerta dagli hotel che vi aderiscono.



Dolci. La pasticceria è uno dei punti di forza della cucina siciliana

Un nuovo assunto su 5 nel food

● Un nuovo assunto su cinque in Italia è nel food. A rilevarlo è la Camera di Commercio di Milano sui dati nazionali relativi ad aprile 2019 del sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere. Dall'analisi di mercato emerge, che tra cuochi, camerieri, altri servizi turistici, operai specializzati e conduttori di macchinari nell'industria alimentare, sono oltre 82 mila le entrate previste dalle imprese in Italia ad aprile 2019, una su cinque sul totale di tutti i settori (415 mila). La Camera di commercio spiega nel dettaglio che si tratta di 73 mila tra cuochi e camerieri con oltre uno su tre che ha meno di 29 anni (36,7% del totale delle entrate).