

# MixerPlanet

**30**  
anni

IDEE E TENDENZE PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ

**GELATO  
ARTIGIANALE**  
Alla conquista  
del mondo

**DOSSIER**  
Il bar  
incorona  
le bibite

0,52 EURO - ORGANICO DI STAMPA FPE-COMMERCIO

Foto: Marco Scorpa



**I SANDWICH  
DEGLI CHEF**  
LA CREATIVITÀ  
SI SKATENA



## Faema E71. La migliore interprete del caffè d'autore.

Tecnologia e tradizione hanno trovato delle nuove forme, fondendosi in una nuova macchina. La naturale evoluzione di un'icona classica come la E61 è finalmente arrivata.

Faema E71, studiata e disegnata per ricercare la perfezione e darti una qualità superiore ad ogni sorso, con ogni tazza di caffè.

Per ulteriori informazioni e notizie su Faema E71 visita [e71.faema.it](http://e71.faema.it)

@FaemaOfficial @faema\_official

**FAEMA**  
EXPRESS YOUR ART



# Nel segno del gourmet

## il restyling del sandwich

**LA RIVOLUZIONE È APPENA INIZIATA E LE OPPORTUNITÀ PER CHI VUOLE ALLARGARE L'OFFERTA O AVVIARE NUOVI FORMAT SONO ANCORA MOLTE. NEL VASTO UNIVERSO DEI PANINI, CONTRADDISTINTO IN ITALIA DA RADICALI CAMBIAMENTI NEGLI ULTIMI 30 ANNI, TOAST E SANDWICH SONO STATI INFATTI GLI ULTIMI PRODOTTI A RINNOVARSI. MA OGGI, COMPLICI I NUOVI TREND SALUTISTICI E L'ESIGENZA DI AMPLIARE L'OFFERTA FOOD, A FARE TENDENZA SONO PROPRIO LORO**

di Nicole Cavazzuti

**L'**inchiesta di Mixer, realizzata intervistando alcuni degli artefici di questa trasformazione in chiave gourmet, ha dato un responso pressoché unanime: il sandwich si reinventa e trova nuove forme di vendita.

E dal ristorante stellato alla birreria, passando per bar diurni e cocktail bar, si conferma una potente ed efficace proposta capace di fidelizzare il cliente e ampliare il fatturato perché è un prodotto richiesto da mattina a notte.

E si presta per accattivanti proposte vegetariane.

### LA RISCOPERTA DEL SANDWICH

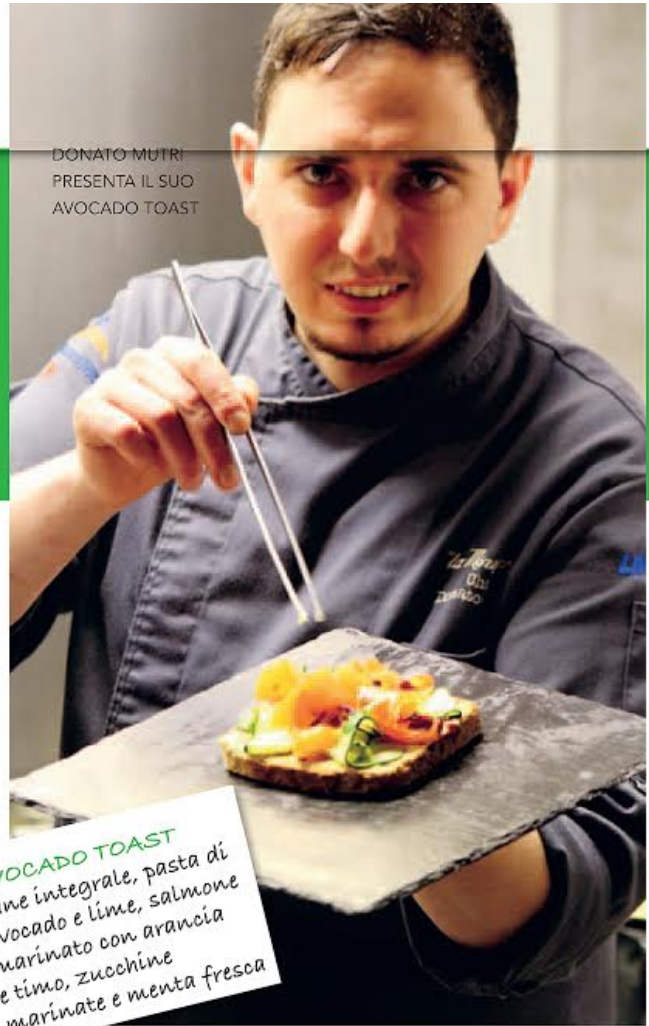
Oggi vero e proprio prodotto cult, il sandwich in Italia è stato rivalutato solo di recente. E il *fil rouge* che collega il successo delle diverse proposte è sempre lo stesso: un mix di qualità e originalità in termini di ingredienti e di presentazione.



“I media e i programmi di cucina hanno contribuito a sensibilizzare il consumatore sull'importanza della qualità delle materie prime e di conseguenza a rilanciare il sandwich gourmet”, spiega **Cinzia Ferro**, titolare del cocktail bar Extremadura Cafè di Verbania che propone differenti sandwich a rotazione stagionale, tra cui l'Estremo 13 con speck, Emmental e banana alla vodka.

“Fino ad appena sei o sette anni fa l'offerta di sandwich e toast a Milano si limitava ai classici liscio o farcito. Oggi invece lo scenario è ricco e variegato di proposte ricercate”, osserva **Maddalena Lo Re** – titolare insieme a **Luca Scicchitani** della birreria Al Coccio di Milano – che per caratterizzare ulteriormente la propria proposta food cinque anni fa ha introdotto con enorme esito tra la sezione sfizio-sità il Cubo, un sandwich a forma cubica a base di prosciutto di Praga, formaggio Edamer, misticanza, pomodori, zucchine grigliate, maionese e tabasco. Dal capoluogo lombardo a Firenze, dove il boom dei sandwich è scoppiato appena un paio d'anni fa. “Il sandwich rappresenta un'opportunità per allargare l'offerta e venire incontro anche ai vegetariani”, afferma **Donato Nutri** chef de Le Menagere, che ha appena inserito in lista l'Avocado Toast a base di pane in cassetta integrale con pasta di avocado

DONATO NUTRI  
PRESENTA IL SUO  
AVOCADO TOAST



**AVOCADO TOAST**  
pane integrale, pasta di avocado e lime, salmone marinato con arancia e timo, zucchine marinate e menta fresca



**CUBO**  
Praga, Edamer, misticanza, pomodori, zucchine grigliate, maionese e tabasco della birreria Il Coccio

e lime, salmone marinato home made con arancia e timo, zucchine marinate e menta fresca.

### COME PROPORRE I SANDWICH

Per stuzzicare la clientela e invogliarla a provare le vostre proposte gourmet innanzitutto è importante che il menù sia invitante. “La scelta del nome del sandwich è un fattore determinante per il suo successo: il cliente nel guardare la carta deve avere subito l'idea che si tratti di qualcosa di sorprendente”, sottolinea Maddalena Lo Re. Sulla stessa linea lo chef stellato **Andrea Berton**: “Il nome del sandwich deve essere semplice, chiaro e accattivante. Bastano due o tre parole giuste per intrigare il cliente”.

Non meno rilevante è la sua promozione al momento delle ordinazioni: “Al Barba non solo raccontiamo l'origine e la storia dei nostri prodotti, ma spieghiamo che offriamo un servizio su misura costruito ad hoc per l'avventore.

In questa logica ovviamente siamo disponibili ad apportare delle variazioni sulle ricette”, spiegano





### IL SANDWICH DOLCE

Tra le nuove frontiere ancora da indagare c'è il sandwich con il gelato. "Ampliare l'offerta significa venire incontro a un numero maggiore di clienti. Io sono favorevole a ogni forma di sperimentazione, purché ci sia alla base uno studio profondo. Per creare un sandwich al gelato di qualità occorre conoscere tutte le materie prime per potere scegliere il pane più adatto per fragranza e sapidità, nonché valutare la struttura e la temperatura del gelato", osserva Andrea Dracos. Tra i pionieri di questo accostamento c'è Andrea Berton, che ci regala la sua ricetta del gelato al pistacchio salato ideale per un sandwich gourmet inedito. E che osserva: "Il contrasto tra dolce e salato è divertente e curioso, ecco perché il sandwich con il gelato funziona. Il mio consiglio? Invece del latte, usate l'acqua: avrete un prodotto più leggero e meno grasso". **M**

Foto: Marco Scarpa



### IL GELATO AL PISTACCHIO DI ANDREA BERTON

**PER PREPARARE  
90 GRAMMI  
DI PASTA DI PISTACCHIO:**

200 gr di pistacchi tostati  
10 gr di sale Maldon  
20 gr di olio di semi  
Versare tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea

**PER PREPARARE  
IL GELATO :**

600 gr di latte  
30 gr di latte in polvere  
50 gr di panna  
140 gr di zucchero semolato  
50 gr di glucosio  
90 gr di pasta di pistacchio  
5 gr di stabilizzante per gelati

Unire in un contenitore lo zucchero semolato, lo stabilizzante e il latte in polvere, quindi mescolare bene. Portare a 40 gradi il latte e la panna, unire il glucosio e gli zuccheri. Portare a bollore, unire la pasta di pistacchio ed emulsionare bene, raffreddare e mantecare.

# Franchising

Che il sandwich sia di moda lo dimostra anche la nascita di numerosi franchising di toasterie. Se vi interessa aprire un locale in franchising, ecco qualche nuova insegna in fase di espansione.

#### TOASTAMORE

[www.toastamore.com](http://www.toastamore.com)

Franchising con 13 locali in tutta Italia, è una toasteria per ragazzi con un'offerta che va dal classico al creativo. Un esempio? Il toast Porca Vacca, con würstel, cocktail di gamberetti o salsa piccante.



#### JOHN TOAST

[www.johntoast.com](http://www.johntoast.com)

Due filiali a Torino e una a Padova, la catena della famiglia Royal Food presto arriverà anche a Parigi e a Novara.

#### I'TOSTO

[www.itosto.it](http://www.itosto.it)

Prima toasteria take away fiorentina, si trova a due passi dal Duomo. Offre sandwich classici e originali come l'"imbriache" con pane morbido imbevuto di vodka, whiskey, rum o vino bianco.



#### TOASTERIA ITALIANA

[www.toasteriaitaliana.com](http://www.toasteriaitaliana.com)

Attualmente undici filiali in franchising. Punto di forza, la vendita di soli prodotti biologici, stagionali e di provenienza verificata.

