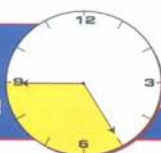


**La mia giornata
dietro al bancone**



Dalle 17 alle 21

Happy hour

Il buffet dell'aperitivo è più invitante e apprezzato se è vario e cambia ogni giorno

Gli snack venuti dal freddo

Se non abbiamo cucina o cuoco, la soluzione ideale sono i finger food proposti dall'industria del surgelato

Il buffet dell'aperitivo serale è un importantissimo strumento di marketing che ci aiuta a riempire il locale e a farci conoscere. Purtroppo, però, scegliere di proprio ci crea sempre un po' di problemi, a partire da quali stuzzichini offrire. I clienti, infatti, difficilmente torneranno volentieri se continuiamo a propinare loro, sera dopo sera, sempre le stesse pietanze. Certamente, se la nostra è una clientela di passaggio, che cambia quasi ogni giorno, questo problema sicuramente non ci tocca. Ma se, com'è nella maggior parte dei casi, desideriamo fidelizzare le persone che frequentano il nostro locale e convincerle a venire ancora a trovarci, è necessario rinnovare continuamente il loro interesse variando le proposte del buffet.

BASTA CON LA SOLITA MINISTRÀ

E qui si presenta il secondo, grosso, inconveniente dell'happy hour "cenato": senza una cucina alle spalle, infatti, è difficile andare oltre il classico vassoio di salumi e di verdure crude o oltre alle solite ciotoline di olive e sottaceti. Ma questo non significa affatto rinunciare a proporre snack gustosi e appetitosi e neppure essere costretti a rivolgerci a un catering. L'industria del surgelato, infatti, ha ormai da tempo raccolto le richieste del mercato e sono molte le aziende che oggi, assecondando la nuova tendenza del finger food, hanno iniziato a proporre numerosi stuzzichini che si possono cuocere, o semplicemente rinvenire, nel microonde o nel forno ventilato (lo stesso che usiamo per preparare le brioches la mattina, ndr), stru-

menti che qualsiasi bar tavola fredda può utilizzare dietro al bancone senza bisogno di cappe di aspirazione o canne fumarie. Se poi siamo dotati anche di un locale adatto a cucinare tanto meglio: molti prodotti, infatti, si preparano anche (o solo) in friggitrice e questo ci permetterà di ampliare le referenze a nostra disposizione. Senza contare, inoltre, che i prodotti già pronti ci consentono anche di risparmiare sulla manodopera e sul tempo di preparazione. Insomma, i vantaggi sono fuori discussione e ormai la varietà è tale che si può andare incontro alle esigenze di tutti.

VERDURE SUPERSTAR, MA NON SOLO

Secondo una recente ricerca Nomisma (vedi box in basso), le verdure sono al primo posto, come consumi, all'interno del comparto dei surgelati. E in effetti zucchine, melanzane e cipolle pastellate e fritte sono tra gli snack più golosi

L'era glaciale

Ai consumatori italiani il surgelato piace. Lo conferma l'importanza riservata al comparto in occasione dell'annuale Mia che, da 12 edizioni, gli dedica la rassegna specializzata Frigus. E lo confermano anche i recenti dati di mercato, riferiti all'anno 2007, pubblicati da Nomisma proprio in occasione della manifestazione. E se questo riguarda prima di tutto i consumi domestici (coloro che consumano surgelati almeno una volta a settimana sono oltre il 60 per cento degli italiani), vale ormai anche per il fuori casa. Nella ristorazione professionale e nel catering, infatti, la domanda di questi prodotti è cresciuta progressivamente, negli ultimi sei anni, di oltre il 15 per cento, con una preferenza particolare verso i vegetali, i piatti pronti e le pizze.



BASTA UN FORNO

Per molti prodotti, compresi i "fritti" è sufficiente un apparecchio ventilato.

che prevedono la prefrittura prima della surgelazione, promettono la cottura in forno ventilato e, a volte, anche in quello a microonde.

FINGER FOOD

ITALIANO E STRANIERO

Sempre apprezzati sono anche i prodotti "da forno", come pizze, calzoni e pasticceria salata, che stuzzicano l'appetito. Anche in questo campo, l'industria si è evoluta verso la proposta finger food, in linea con le ultime tendenze: panzerotti e pizze sono diventati mignon e anche le classiche sfoglie ripiene di prosciutto, formaggio o verdure diventano sempre più piccole. Per prepararli basta scongelarli e subito un passaggio in forno, proprio come i croissant della colazione. Di fianco a queste specialità, però,

non possiamo far mancare il finger food per eccellenza che, negli ultimi anni, è sempre più richiesto: il sushi. Ormai, infatti, questa proposta per l'aperitivo non è più prerogativa esclusiva dei ristoranti giapponesi che aprono all'happy hour, ma è alla portata di chiunque grazie a importatori che vendono scatole di maki e nigiri già pronti e rinvenire, a temperatura ambiente o nel microonde, senza bisogno di altre manipolazioni.

QUANTO CI COSTA L'INVESTIMENTO?

Dare un prezzo preciso dei diversi prodotti presenti sul mercato (in queste pagine diamo spazio ad alcune tra le proposte di punta e le novità 2008 delle diverse aziende che operano nel settore) non è possibile. Oltre a una evidente differenza data dal marchio, a influenzare ampiamente i prezzi sono i ricarichi e le promozioni che solitamente applicano distributori e grossisti e che spesso dipendono anche dall'ordine che facciamo. In generale, però, possiamo individuare una fascia media di prezzo al chilo che va dai 3 ai 10 euro + Iva. Questa forbice, ovviamente, è dovuta alle differenze di prezzo delle materie prime e della

I signori del fritto

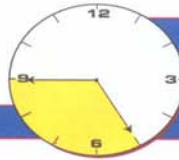
Sono pieni di grassi, affaticano il fegato e in una alimentazione sana dovrebbero essere limitatissimi, eppure quando li presentiamo al buffet, il bancone è preso d'assalto. I fritti, in effetti, sono così gustosi che piacciono proprio a tutti, meglio ancora se intorno hanno una dorata pastella, leggera e croccante. I produttori lo hanno capito e infatti le verdure pastellate sono ormai una referenza inimitabile.

Orogel, per esempio, propone una vasta gamma che va dai broccoli fino alle zucchine e che comprende anche diversi mix, tra cui le ultime novità: il Fritto Misto di Verdure, con 7 varietà vegetali, e la Fantasia Pastellata, composta da peperoni, zucchine, cipolla, croccospin, broccoli e carote. Ultima novità, le Cipolle Pastellate, dolci e croccanti. Una proposta simile arriva anche da McCain che propone, come novità dell'anno, i Petali di cipolla croccanti pastellati alla birra. Fanno parte della linea

Vegetables Pickers, così come altre due novità entrambe ricoperte da una pastella a base di birra: le Fette di peperone jalapeño rosso e verde e i Cetrioli sottaceto all'aneto tagliati a fette. Sempre sulla cresta dell'onda, inoltre, rimangono tutte le preparazioni a base di patate, come le crocchette e i Potato Rings. Per chi ama trovare un cuore filante all'interno della panatura, invece, Soavegel propone le Mozzarelline panate, gli Stack di mozzarella e le Crocche di patate, sempre farcite di mozzarella. Ma



Dalle 17 alle 21



La mia giornata dietro al bancone

manodopera. In pratica, il punto più basso di questa fascia di prezzo è toccato dalle verdure o dai prodotti a base di patate, mentre costano di più le specialità a base di carne e pesce o i prodotti da forno più elaborati, che richiedono quindi più tempo nella preparazione, come pizze, panzerotti o pasticceria salata. Il sushi, va da sé, è senz'altro il prodotto con il prezzo

più alto. In linea di massima, però, possiamo calcolare che un buffet costituito esclusivamente da prodotti surgelati, ci costerà mediamente circa 3 euro a persona.

Appetizers mare e monti

Per molti la carne di pollo è "noiosa". In realtà, è gustosissima se preparata nel modo giusto, come nei **Chicken Stick** di **Fileni**, bastoncini di pollo speziati e ricoperti di una panatura croccante. Ma l'azienda marchigiana non si ferma qui: tra le sue referenze, infatti, conta anche altre sfiziose ricette, come le **Croquette**, bocconcini di pollo già cotti e impanati, o come **Patapollo**, sfoglie di carne ricoperte da fiocchi di patata. Anche **Plusfood Italia**, con il marchio **Friki**, propone specialità a base di questa ottima carne bianca: si parte dagli stick pastellati e aromatizzati alle erbe

per passare agli **Speedy Pops**, bocconcini impanati aromatizzati con sale e pepe, e finire con **Speedy Cordon Bleu**, la classica ricetta con prosciutto e formaggio in esclusivo formato finger food da 40 grammi. **Friki**, inoltre, va incontro anche a chi ama i sapori etnici proponendo le **Rosticelle Mexico**, alette di pollo arrosto marinate e al gusto paprika, e gli **Speedy Bandidos**, mini filettini di pollo da 20 grammi, impanati e aromatizzati sweet chili. Infine, per chi ama il pesce e i gusti esotici, la risposta è solo una: sushi, come quello surgelato proposto da **The Mtm-Exotic Gourmet**, disponibile in diversi formati e assortimenti, e tempura (pesce e verdure in pastella leggera, ndr), distribuito dalla stessa azienda.



Direttamente dal forno

In un happy hour che si rispetti non può mancare una delle specialità che tutto il mondo ci copia: la pizza.

Condita nei modi più disparati, spessa o sottile, grande e al taglio oppure in formato finger food, è sempre uno dei prodotti più gettonati dell'aperitivo. Particolarmente innovativo è **Happykono**, il formato baby di **Konopizza**. Si tratta di un cono di pasta da pizza vuoto che può essere riempito a piacere prima o dopo la cottura, ma esiste anche già farcito in 5 gusti diversi. L'azienda fornisce anche la griglia per esportarlo sul bancone. **Rispo**, invece, propone una pizza più classica in due versioni: quella mignon da 20 grammi è la **margherita** più

semplice, mentre la **pizza Fantasia** è più grande, pesa 125 grammi ed è condita anche con prosciutto. Sempre nella linea dei prodotti da forno, l'azienda casertana propone anche i **Calzoncelli** da 25 grammi, disponibili nelle tre varianti di gusto pizaiola, ricotta e prosciutto, ricotta e spinaci, e i **Rustici mignon** (20 grammi) assortiti in sette gusti diversi. Non è da meno **Surgital** che propone la novità **Party Stick**, gustosi bastoncini di sfoglia farciti in tre gusti diversi: al pesto, alle olive e al pomodoro. Anche **Righi** propone i morbidi bocconcini di pasta sfoglia e la novità si chiama **Inviti di mare**, tre nuovi gusti al salmone, al pesce spada e ai gamberetti e rucola. Infine, un classico sempre amato come panzerotti come quelli di **Soavegel** e **Bar Frenadies** di **Unilever**, entrambi al pomodoro e mozzarella.



Lo snack parla siciliano

Nascono dalla tradizione popolare di riciclare gli avanzi di cibo e sono uno dei piatti preferiti dal commissario Montalbano, il celebre personaggio di Andrea Camilleri: gli **arancini** sono una delle prelibatezze italiane che più ricorrono negli happy hour, tanto che sono molte le aziende che li hanno tra le loro referenze. A partire da **Riso Gallo**, che li propone in quattro diverse ricette: **ragù e piselli**, **prosciutto e formaggio**, **pomodoro e mozzarella**, e, ulti-

ma novità, **spinaci e mozzarella**. Non poteva essere da meno anche l'altro specialista del riso, **Riso Scotti**, che propone gli arancini nelle due versioni al pomodoro e mozzarella e al prosciutto e formaggio. Ma questa golosità ha contagiato anche due importanti nomi del comparto del freddo: **Soavegel** propone gli **arancini alla siciliana**, con ragù, piselli e mozzarella, e quelli **bianca fantasia**, mozzarella, formag-



gio, piselli, prosciutto cotto e spezie, mentre **Rispo** li propone al sugo, con carne, piselli e mozzarella, e **bianchi**, con prosciutto e mozzarella. Infine, anche **Unilever** li ha inseriti nella linea **Bar Frenadies**: ripieni di ragù, mozzarella e piselli, si chiamano **Arancina** e sono una novità 2008.

propone anche specialità classiche, come le immancabili **Olive all'ascolana**, che fanno parte anche della gamma **Fileni**. La linea **ProntoFritto** di **Rispo**, infine, comprende diversi stuzzichini, in confezioni da un chilo, che cuociono in forno in soli cinque minuti. Si va dalle **Crocche di patate alla Frittatine di spaghetti** fino alla nuove **Polpettine di melanzane** e le **Delizie ai 4 formaggi**, un involucre di patate ripieno di crema al formaggio. Inoltre, alla gamma si sono recentemente aggiunte tre nuove referenze, un classico rivisitato: la **Mozzarella in carrozza**, **Prosciutto e Mozzarella in carrozza** e **Speck e Provolone in carrozza**.



INDIRIZZI UTILI:

BAR FRENADIES
UNILEVER ITALIA
Tel. 800.100111

FILENI
Tel. 800.820920
fileni@fileni.it
www.fileni.it

FRIKI - PLUSFOOD
Tel. 045.8004039
friki@friki.it
www.friki.it

KONOPIZZA
Tel. 0481.712213
info@konopizza.it
www.konopizza.it

MC CAIN
Tel. 035.360282
www.mccain.com

OROGEL
Tel. 0547.3771
www.orogel.it

RIGHI
Tel. 0522.552616
info@righi-srl.it
www.righi-srl.it

RISO GALLO
Tel. 0348.6761
oppure 800.227722
(per richiedere la visita dell'agente di zona)
info@risogallo.it
www.risogallo.it

RISO SCOTTI
Tel. 0382.508377
snack@risoscotti.it
www.risoscotti.it/snack

RISPO
Tel. 0823.204141
info@risposurgelati.it
www.risposurgelati.it

SOAVEGEL
Tel. 0831.822211
info@soavegel.it
www.soavegel.it

SURGITAL
Tel. 800.733525
surgital@surgital.com
www.surgital.com

THE MTM
EXOTIC GOURMET
Tel. 051.4075645
info@themtm.biz
www.themtm.biz