

Se il nostro hotel offre la colazione

La prima colazione predispone favorevolmente il cliente e gli permette di iniziare la giornata in modo positivo; inoltre spesso rappresenta l'ultimo pasto consumato all'interno dell'hotel prima della partenza, quindi sarebbe opportuno congedare l'ospite con un buon ricordo tale da spingerlo a tornare. Tentiamo di eliminare dai nostri ricordi l'immagine di questi tavoli penosamente imbanditi, che troppo spesso ci capita di vedere, e cerchiamo di capire come dovrebbe essere un servizio della colazione adeguato, che soddisfi le esigenze dell'ospite e che dimostri di averne cura in base alle stelle della struttura.

Il servizio. Il responsabile del servizio provvede ad accogliere il cliente e a guidarlo al suo tavolo; una volta fatto accomodare, elenca all'ospite le proposte delle bevande calde (di solito una scelta tra caffè, latte, cappuccino, caffelatte, cioccolata o tè) che provvederà a servire al tavolo. È importante che il cameriere abbia ben presente il numero della camera e l'identità dell'ospite, così da potersi rivolgere direttamente a lui chiamandolo per cognome.

Contemporaneamente alle bevande richieste, vengono serviti al tavolo anche gli alimenti (generalmente pane e fette biscottate, marmellate, briocche ecc). Durante il pasto, il cameriere deve tenere sempre "sotto controllo" l'ospite, assicurandosi che tutto sia di suo gradimento; deve domandare se desidera altre bevande e verificare che il tavolo sia sempre pulito e libero, togliendo piatti inutilizzati o sporchi. Terminata la colazione e liberato il tavolo, il cameriere provvede a sbarazzare, pulire e apparecchiare con nuovi coperti. Le operazioni di pulizia devono essere svolte con attenzione: occorre controllare bene lo stato della tovaglia, delle sedie e sparecchiare senza fare rumore.

La *mise en place* segue regole precise: innanzi tutto si posiziona il piatto piccolo, e su questo si poggia il tovagliolo; a destra del piatto si mette un coltello piccolo. Sempre a destra, ma più in alto rispetto al piatto, si appoggia la tazza capovolta (per motivi di igiene, spetta al cameriere girarla quando il cliente si siede al tavolo) e il relativo sotto-tazza su cui si posiziona un cucchiaino; infine si completa l'apparecchiatura con un contenitore per le bustine di zucchero.

Il buffet. Veniamo ora al "contenuto della colazione" ovvero al cibo. Oggi le abitudini alimentari sono molto cambiate rispetto a tempo fa, così come le differenze tra le principali tipologie di colazione le quali si sono assottigliate e i due modelli di breakfast (inglese = cibi prevalentemente salati, come uova e bacon; continentale = cibi dolci come cornetti, biscotti o cereali) spesso si sovrappongono. Allestire un buffet per la colazione con una vasta gamma di proposte dolci e salate permette di assecondare stili di alimentazione di ogni tipo. In questo caso il cliente si serve da solo, tranne che per le bevande calde, servite dal cameriere.



Per rendere più pratico il servizio sia per i clienti che per il personale, è importante che il buffet sia sempre uguale, cioè che la posizione e la disposizione dei vari elementi sia sempre la stessa. Gli ospiti si orienteranno meglio e i camerieri saranno facilitati nel monitorare le quantità e per la valutazione di ciò che manca. Un buon buffet deve essere ordinato e organizzato razionalmente in modo da avere i prodotti divisi per tipologia (una zona per i dolci, una zona per i salati, una zona per le bevande ecc.), ma deve anche essere piacevole alla vista: è importante cercare di conferire un aspetto invitante al tutto aiutandosi con frutta fresca di stagione e catturare l'olfatto con brioche calde e profumate.

Per quanto riguarda l'offerta gastronomica, un buffet di medie dimensioni dovrebbe offrire:

- latte fresco o UHT, soia e riso (senza lattosio)
- caffè espresso e d'orzo, caffelatte, cioccolata, cappuccino
- tè e succhi di frutta, spremute
- pane di vario tipo: panini assortiti di vari gusti e formati, per esempio di segale, ai cereali, all'uvetta, integrali e senza glutine
- focaccia farcita e panini farciti, hamburger
- fette biscottate, gallette e cracker
- biscotti (almeno tre o quattro tipologie)
- cereali con o senza frutta disidratata, muesli naturali o croccanti
- brioche vuote, crema, cioccolata e confetture: brioche salate farcite
- torte e crostate fatte in casa
- frutta fresca di stagione a fette (pulita): ananas, fragole, ciliegie, kiwi, melone, arancio e pompelmo rosa, albicocche, frutti di bosco
- yogurt: magro, bianco, frutta monodose da 125 g
- miele monodose
- confetture di vari gusti
- creme spalmabili al cacao
- burrini e creme al formaggio spalmabili
- affettati misti: salame, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola
- tagliere di formaggi: bufala, taleggio, pecorino semi-stagionato, formaggio stagionato, formaggio sardo
- uova e omelette: al tegamino, sode, strapazzate con patate, cipolla, bacon, formaggio e prosciutto cotto



Per una clientela più esigente e per stare al passo con le nuove abitudini e intolleranze alimentari, sarebbe opportuno integrare il buffet più tradizionale con alcuni prodotti diversi, per esempio:

- prodotti di provenienza biologica
- prodotti senza glutine, senza lattosio, senza uova (per bambini)
- cibi dietetici e salutistici
- frutta esotica.

Una buona idea è anche quella di riservare un angolo del tavolo buffet della colazione ai prodotti locali, tipici del territorio in cui si trova l'albergo. Si dà, così, modo ai turisti di immergersi nel luogo in cui soggiornano attraverso la gastronomia, si risparmia in termini di spesa grazie alla filiera corta e, cosa da non sottovalutare, si comunica l'immagine di un'azienda attenta e sensibile ai temi dell'ambiente e della valorizzazione delle realtà produttive locali.

Colazione: alcune regole da rispettare per un albergo che vuole offrire uno standard medio-alto:

- mai tovaglie o tovaglioli di carta: solo stoffa, meglio se lino
- le brioches devono essere cotte la mattina stessa: almeno di tre tipi
- le spremute d'arancia o di pompelmo devono essere preparate al momento
- room-service accurato e completo
- risorse umane: gentilezza del personale di sala e conoscenza minimo dell'inglese (francese, tedesco, russo, spagnolo)
- dolci, salato e frutta già tagliati, solo da servire (zero fatica per il cliente)



Ci sono due tipologie di colazione:

- continentale;
- anglosassone, quest'ultima più nota come *english breakfast* o *buffet breakfast*.

La colazione continentale, o *continental breakfast*, è basata su tè, caffelatte, cappuccino, espresso o cioccolata, accompagnati da brioches, pane, burro e marmellata. È la colazione tipica di italiani e francesi: semplice, veloce e leggera.

Sotto un profilo tecnico, la colazione continentale si caratterizza per un servizio al tavolo, cioè tutto viene servito in tavola dal cameriere. È giusto ricordare che alcune aziende optano anche per un supporto di buffet: tutto, o quasi, viene servito dal cameriere, ma il cliente, se lo desidera, può trovare un supplemento o altri ingredienti rivolgendosi a un buffet, ridotto per assortimento e dimensione; per esempio, alcuni mettono a disposizione un piccolo buffet con succhi e cereali, oltre ai classici prodotti serviti.



La colazione anglosassone, o *english breakfast*, si caratterizza per un ricco buffet, sul quale è disposta una grande varietà di cibi, accompagnati dalle bevande già citate per la colazione continentale e vari succhi. Il cliente si serve liberamente di tutto ciò che è proposto sul buffet, nella quantità che desidera. Gran parte degli alberghi oggi offre una colazione anglosassone inclusa nel prezzo della camera. La colazione si trasforma così, per la clientela, in un piacevole e gustoso appuntamento. Tecnicamente questo tipo di colazione prevede il servizio a buffet: a parte le bevande calde, gli ingredienti sono prelevati direttamente al buffet dagli stessi clienti. Può accadere però che alcune preparazioni di cucina siano servite dai camerieri al tavolo; in genere questo servizio è riservato ad alcuni piatti di uova e a preparazioni più complesse a base di pesce, carne e verdure cucinate al momento su richiesta.



Il termine *english breakfast* non è in sé garanzia di un buon servizio; pur di chiamarla *english breakfast*, alcuni alberghi offrono buffet scarni e miseri, che fanno da contrappunto ai buffet invitanti, ricchi, lussureggianti proposti da altri buoni alberghi.

Per ciò che riguarda la prima colazione continentale, il modo più misero di proporla è quello che ancora oggi qualche albergo riserva al turismo organizzato: si dispone direttamente sul piatto piccolo di ogni coperto una confezione monodose di burro e una di confettura, accompagnati da un panino per persona e, se proprio siamo fortunati, da un paio di fette biscottate. Bevande: caffè, latte, tè oppure cioccolata; cappuccino o espresso extra.

Ben altro trattamento viene riservato in altri alberghi, nei quali vengono serviti in tavola un ampio assortimento di confetture e miele, ottimo burro a volontà, un ricco cestino di pane in varie tipologie (panini normali, all'uvetta, pane di segale ecc.), calde e fragranti paste fresche assortite, magari anche qualche torta...

Le due proposte, entrambe denominate colazione continentale, in realtà hanno in comune solo il nome.

Liberamente tratto da: www.panoramachef.it
Marco Di Lorenzi Chef