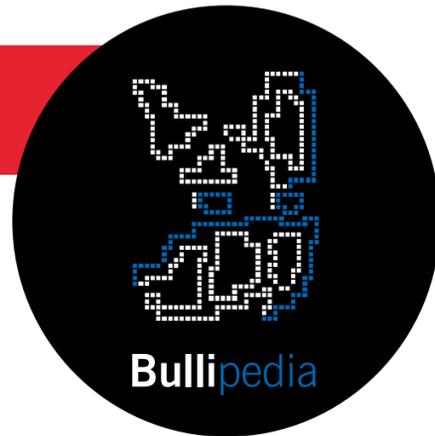


INDICE NARRATO

CAPITOLO 01 SAPIENS & BULLIPEDIA

Colazione Italiana è un volume della collana Bullipedia, il progetto di elBullifoundation che sfocerà in una grande enciclopedia della ristorazione gastronomica del mondo occidentale accessibile in multiformato. Sapiens è una metodologia di ricerca che permette la comprensione di un oggetto di studio, un progetto, un'azienda, una disciplina o un settore. È un processo di analisi scientifica in grado di connettere le informazioni a disposizione fornendo una visione olistica dell'oggetto di studio preso in esame.

PAGINA 17



CAPITOLO 02 CAFFÈ & CORNETTO?



Cos'è la colazione? Esiste davvero la "tipica colazione italiana"? In questo volume analizzeremo l'oggetto colazione da diversi punti di vista: umanistico, economico, scientifico. Vedremo come il primo pasto della giornata cambia in base ai luoghi di consumo, alla posizione geografica e molti altri fattori che riguardano evoluzioni e cambiamenti nella storia e nella società.

Useremo il metodo Sapiens per analizzare la colazione nel settore B2B: le sue evoluzioni, i suoi piatti tipici e le sue conseguenze nel tempo sulla società. Intendiamo studiare e analizzare l'esperienza della colazione italiana, da rito quotidiano a simbolo di un intero paese.

Il volume *Colazione Italiana* è rivolto ai professionisti del settore HoReCa, come baristi, ristoratori e pasticciieri con spirito imprenditoriale. Il linguaggio divulgativo del libro lo rende inoltre accessibile a tutti gli appassionati del settore.

PAGINA 33



CAPITOLO 03 COSA VUOL DIRE "COLAZIONE ITALIANA"?

Non è solo l'elaborazione della colazione a essersi evoluta nel tempo ma anche il suo significato. In questo capitolo vedremo come sia proprio la stessa definizione di colazione a essere sfaccettata e stratificata.

È un pasto molto spesso limitato a un breve momento della mattina e a un contesto domestico, ma i luoghi e i tempi della colazione sono molteplici. È fondamentale definire gli spazi gastronomici di questo pasto. Oltre a descrivere i termini Sapiens applicati e correlati a questo pasto, daremo una vera e propria definizione Sapiens della colazione e di quella italiana al bar, prendendo in esame le connotazioni acquisite nel corso della storia, le interazioni con le attività umane e tenendo conto di questo momento della giornata come esperienza e come rito.

PAGINA 57



CAPITOLO 04 COLAZIONE IN ITALIA VS RESTO DEL MONDO

Per delineare tutti gli aspetti della colazione è bene distinguerla dagli altri pasti della giornata, diversi per regole sociali, usi e consumi. La colazione si distingue non solo nell'arco della giornata ma anche in base al luogo di fruizione: uno stesso pasto può indurre esperienze gastronomiche diverse. Affronteremo le caratteristiche principali del bar, del ristorante e dell'hotel, evidenziandone gli aspetti peculiari.

PAGINA 69

Oltre al luogo di consumo, la colazione cambia in base alla zona geografica. Nonostante nell'immaginario collettivo la colazione italiana sia prettamente dolce, è importante considerare che un'abitudine sociale e culturale varia di paese in paese. Anche in Italia non è raro trovare tradizionali colazioni salate. Confronteremo in che modo la colazione è un rito in base ai consumi e ai luoghi al fine di capire al meglio le dinamiche sociali. Inoltre, daremo uno sguardo anche alle tradizioni europee e internazionali, per avere un quadro complessivo del primo pasto della giornata nel mondo.



CAPITOLO 05 LE COLAZIONI: UNA CLASSIFICAZIONE

Le elaborazioni riguardanti la colazione si suddividono in diverse categorie, modificabili in diverse varianti che alterano totalmente l'esperienza del consumatore. Le colazioni che consumiamo si differenziano a seconda della loro funzione, a seconda del risultato, del tempo di preparazione e del livello di complessità; se sono colazioni

consumate in casa o al bar, in piedi o seduti e se queste varianti possono cambiare il modo in cui ci si avvicina alla degustazione.

Analizzeremo e classificheremo la colazione occidentale fornendo un panorama completo ed esaustivo per il ristoratore che voglia approfondire le diverse elaborazioni.

PAGINA 111



CAPITOLO 06 COLAZIONE & SOCIETÀ

La colazione è un'interconnessione di variabili soggette a cambiamenti più o meno rapidi. La sistematicità del primo pasto della giornata rende la colazione un oggetto di studio interessante per capire come ambiti apparentemente distanti, come il marketing, le tecnologie e la nutrizione, comunichino tra loro dialogando con la società, il consumo e il costume.

La colazione coinvolge la gastronomia, il cinema, l'editoria, la pubblicità. È un pasto che testimonia i cambiamenti vissuti dalla nostra società: un tempo era il momento in cui la famiglia si riuniva intorno al tavolo; adesso, le modalità e i tempi in cui si consuma hanno mutato la dimensione sociale.

PAGINA 143



CAPITOLO 07 COLAZIONE & IMPRESA

La formazione del personale, la tecnologia utilizzata e la cura per i dettagli sono solo alcune delle componenti di uno spazio gastronomico in grado di offrire un'esperienza completa al cliente. In questo capitolo, illustreremo i fattori e gli attori dell'offerta della colazione nel settore HoReCa e vedremo come ognuno di loro possa influenzare e modificare il risultato finale dell'esperienza.

Avere un organigramma efficiente è indispensabile per creare e mantenere una struttura ricettiva valida e riproducibile. Per questo motivo è fondamentale disporre di figure professionali competenti a cui affidare mansioni differenti all'interno dell'azienda. Analizzeremo il sistema per mantenere la qualità molto alta e ripercorreremo tutti gli step propri del servizio della colazione, sia da parte del cliente che della struttura.

PAGINA 179



CAPITOLO 08

LE COLAZIONI FUORI CASA: BAR, HOTEL & RISTORANTE



Cosa rende unico il bar? L'hotel? E il ristorante? Quali sono gli elementi per organizzare il servizio della colazione? E cosa spinge il cliente a scegliere un tipo di colazione rispetto alle altre? Analizziamo i tempi, le modalità di consumo, l'ambientazione e la tipologia di ricette offerte in queste strutture per capire quale sia il modo migliore per una gestione accurata. Questo capitolo è stato pensato come una mini-guida per i professionisti del settore.

La colazione viene qui osservata dal punto di vista del cliente e del ristoratore, andando in profondità nei processi decisionali. Percorreremo i momenti che configurano la colazione: in primis con la definizione dell'offerta (da cosa è determinata, da cosa è composta), passando poi per l'ambientazione, le direttive di fruizione (tempi) e i comfort offerti. Analizzeremo l'esperienza dai momenti che precedono l'arrivo al locale (la decisione, il tragitto verso il luogo prescelto e l'arrivo), durante la permanenza (il momento in cui si è accolti, cosa si decide di ordinare, i tempi di attesa, il servizio, il conto e l'uscita dal locale) e la sua conclusione.

PAGINA 241

CAPITOLO 09

BREAKFAST DELIVERY

Il delivery e il take-away sono nati per venire incontro alle nuove esigenze e alle nuove modalità di consumo nella società. Cosa sono questi servizi? Come nascono? Come funzionano? In questo capitolo affronteremo tutte queste problematiche sia da un punto di vista generale, sia per applicarle al mondo della colazione.

Anche in questo caso prendiamo in considerazione il punto di vista del cliente e della struttura. Dapprima con la definizione dell'offerta gastronomica (da cosa è determinata, da cosa è composta, e come avviene la comunicazione virtuale dell'offerta), passando poi per la decisione della degustazione, il tempo di elaborazione e la fruizione del servizio. Analizzeremo il momento dell'attesa da parte del cliente, l'arrivo del servizio e i metodi di pagamento, fino al termine dell'esperienza, a quando a casa traiamo le conclusioni dell'esperienza generando un giudizio e una memoria.

PAGINA 325



CAPITOLO 10

STORIA DELLA COLAZIONE

Per capire come si è arrivati alla definizione di "colazione italiana" oggi, bisogna ripercorrere la storia di questo pasto e di come, sin dall'antichità, ci si è approcciati a esso. Dal consumo degli avanzi della sera prima, oppure dai frutti del raccolto e dalla caccia: leggendo la storia della colazione scopriamo come ogni abitudine si evolve e si struttura nel tempo.

Dai modi di consumo nell'Antica Roma, alle evoluzioni del Medioevo passando per l'arrivo in Europa del caffè, del tè e del cioccolato, per arrivare alla rivoluzione in-

dustriale, vedremo come i cambiamenti epocali hanno ripercussioni sul modo in cui si mangia e come si concepisce la colazione.

Il tutto per arrivare ai giorni nostri. Dal Secondo dopoguerra ai primi anni del nuovo secolo, quando la colazione diventa un rito condiviso da vivere in comunità oppure in casa attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie e nuovi prodotti.

PAGINA 373

