

TIE BREAK

vita di club



di **Stefano Lefevre e Roberto Antonucci** sono consulenti di comunicazione e direzione, autori del manuale "Comunicare il circolo" (Franco Angeli) e di www.comunicareilcircolo.it

Eravamo quattro soci al bar...

Fermarsi al circolo per uno spuntino, magari ricco, dopo una bella partita dovrebbe essere, oltre che un piacere, anche l'opportunità di scegliere tra cibi sani e bevande possibilmente naturali. Per questo la gestione va affidata a professionisti d'esperienza con i quali concordare l'offerta, evitando cibi pesanti (come formaggi grassi e insaccati) inadatti a chi fa sport

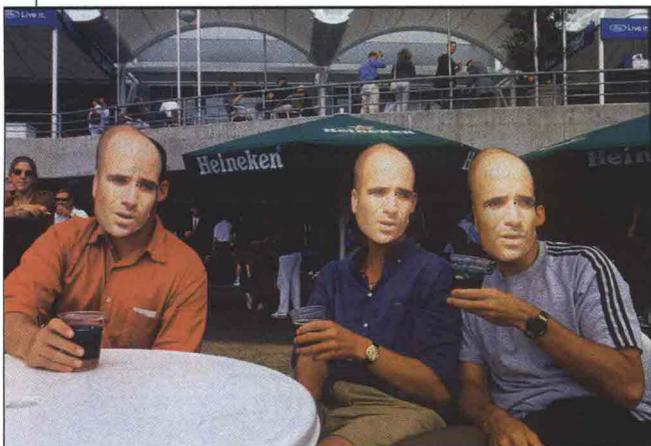


FOTO GETTY IMAGES

Tre amici al bar del tennis, tutti con la faccia di... Andre Agassi. Cose che succedono solo tra i "malati" della racchetta

Una delle tante icone del cinema neorealista è stata la "mezza ruota" di pane, debordante mortadella, stretta nelle mani di un ruvido personaggio in canottiera e calzoncini; era una citazione delle povertà del secondo dopoguerra italiano ma anche una celebrazione delle tipicità nazionali. Oggi, anche se non si trovano più mezza ruote in giro, non possiamo escludere che l'offerta di spuntini proposta al bar del nostro Circolo possa essere oggetto di ottimizzazione. Il solito bastian contrario dirà che questo è un problema del gestore e che lui fa il dirigente. Appunto, diriga.

Cibi sani e bevande naturali - I frequentatori del bar di un circolo sono prevalentemente i soci, i loro familiari grandi e piccoli, i loro ospiti, tutti mediamente poco o per niente praticanti; più raramente gli atleti. Premesso che è bene affidare solo agli specialisti - me-

dici, medici sportivi, dietologi e nutrizionisti, dietisti, ecc. - il compito di occuparsi dell'alimentazione degli atleti, occupiamoci invece di cosa il socio medio vorrebbe trovare in un circolo nell'aspettativa che - al bar come al ristorante - vengano offerti esclusivamente cibi sani e bevande naturali.

Ragioniamo perciò sull'offerta attuale e sugli interventi da fare partendo dall'idea che anche l'area bar deve operare in coerenza con l'identità e i valori sociali. Senza che alcuno si scandalizzi, certamente c'è una precisa correlazione tra la celebrazione di valori sportivi in campo e il divieto all'uso abituale nelle cucine dei circoli di margarine, grassi, oli, salse e creme non di qualità, l'eccesso di edulcoranti e coloranti, l'uso di prodotti non conservati a regola d'arte, ecc. In questo senso, anche al bar, un circolo esplica un suo ruolo didattico.

Freschezza, coerenza ed

equilibrio - Osserviamo ora i prodotti al bar in termini di: preparazioni, qualità e freschezza; formati, grammature, pezzature; linee (es. insalate, toast, panini, ecc.), ampiezza di ciascuna linea (es. insalata greca, al formaggio, alla polpa di granchio, ecc.), profondità (es. piccola, media, grande, ecc.); presentazione e servizio del barista; prezzi di linea praticati; ecc. La stessa osservazione è da ripetere anche sulle bevande in vendita (calde, fredde, gassate e non, confezionate, preparate, ecc.). Si tratta, a questo punto, di valutare le evidenze emerse alla luce di almeno due indicatori: coerenza ed equilibrio. Coerenza, ad esempio, nell'offrire anche due sole linee ma con una media ampiezza; equilibrio, ad esempio, nella varietà di farciture offerte.

Ripristinate - se necessario - coerenza ed equilibrio dell'offerta del bar, passiamo ora alle ottimizzazioni e migliorie, esercizio mai semplice in un paese - appunto - di tipicità alimentari.

Mangiare sano per tenersi in forma - A titolo esemplificativo, pane integrale e panini al sesamo di media grammatura sono considerate due basi ideali per una "linea panini". Per quanto riguarda le farciture, una gamma sufficientemente ampia è composta da pomodori, bresaola, prosciutto crudo, carote e seitan; ovviamente ciascuna di queste farciture andrebbe incrociata con una di quelle base. Al tutto, poi, andrebbe data profondità, aggiungendo anche uno solo di questi elementi:

noci secche, tonno al naturale, grana padano, lattuga in foglie. Le stesse farciture e le stesse decorazioni - incrociate tra loro - sono anche perfette per dare vita ad una linea ampia ed articolata di insalate. Come si vede non si parla di formaggi grassi e insaccati anche se oggi questi prodotti sono molto ma molto cambiati dai tempi del neorealismo. L'offerta di bevande dovrebbe invece comprendere anche succhi, frullati e centrifugati: succhi di frutta fresca o in confezione; frullati misti di frutta; centrifugati di kiwi e arancia o altra frutta; e poi the zuccherato e acqua minerale piatta.

L'offerta concordata con il club - Detto questo, c'è da augurarsi che l'offerta di bevande ed alimenti fatta al bar del Circolo sia sempre frutto di approfondimenti tra direzione e gestore su "cosa mettere in vendita" e che anche questi aspetti siano seriamente disciplinati attraverso lo strumento contrattuale che regola i rapporti tra il circolo stesso e la ditta che gestisce il bar (i lettori possono scaricare una bozza di "accordo" dal sito www.comunicareilcircolo.it). In un allegato al contratto si potranno così definire nei dettagli non solo i prezzi degli alimenti e delle bevande ma soprattutto - cosa a cui normalmente si pensa poco - quali possono essere i soli ingredienti ammessi dal Circolo come basi per le preparazioni dei prodotti messi in vendita al proprio bar. Anche questo è modo per non dimenticare mai la differenza tra il mangiare e l'alimentarsi.