

# Colazione di lavoro

**S**e persino nella nottambula Ibiza c'è una *desajuneria*, che serve colazioni inglesi e spagnole (caffè, brioche e cioccolato) e lavora tutto l'anno, significa che il breakfast è di moda.

Anche quello di lavoro. Che coinvolge uomini d'affari e rampanti donne manager, pronti a mescolare prospetti e menù, ad accendere il portatile mentre gustano uova e bacon. Del resto, al mattino si è più freschi, le idee vengono meglio e nessuno ti disturba. Grandi sostenitori di questa teoria sono gli anglosassoni, che iniziano con i *business breakfast* già alle 7 del mattino.

Ne sa qualcosa Françoise Izaute, affascinante manager francese che vive da anni in Italia: «Il paese nel quale ho fatto più colazioni di lavoro sono gli Usa. *Business meeting, personal interview* e conferenze: si fa di tutto dalle sette del mattino in poi. I luoghi sono tanti: alberghi e *coffee shop*, ma anche i *lounge* degli aeroporti e i centri convegni. Anche alla Fiera di Las Vegas, cui ho partecipato di recente, facevamo *breakfast conference* tutti i

giorni. E io stessa, quando devo incontrare ed esaminare dei candidati, li convoco per colazione: così valuto subito quanto sono svegli la mattina presto».

## TRADIZIONALI O COOL

A Torino, dove un po' tutti si stanno preparando per le Olimpiadi, il

Caval'd Brons (tel 011 545354), locale storico della città che affaccia sulla splendida piazza San Carlo, ha preparato un ricco programma di colazioni. Ne parliamo con lo chef Alessandro Ferrero: «C'è un'interessante proposta di colazione "alla piemontese": salumi tipici della zona, composte

**H**anno tailleur e abiti di buon taglio, borse firmate e ventiquattrore, *laptop* e agende ricolme di impegni. Però, non li incontri in un ufficio o in una sala riunioni. Ma nei *lounge* più esclusivi, nei bar dei grandi hotel cittadini, nelle salette riservate dei locali più chic. Alle otto del mattino. Per mescolare business e caffè, *planning* e uova col bacon

di Marina Baumgartner

di frutta, marmellate e pasticceria, torte salate e dolci, brioche di pasta lievitata, *savarin*, torta di mirtili e *seirass* (ricotta valligiana piemontese), torta con farina di polenta e pere cotte in vino rosso, tome e tomini, crema di ricotta con frutta». Davanti a tanta abbondanza, meno male che le Olimpiadi si svolgono d'inverno! Nella Capitale, famose le colazioni di lavoro mattiniere, quasi all'alba, che Silvio Berlusconi fa coi giornalisti: il cosiddetto "mattinale", dove gli vengono presentate le notizie dei quotidiani e quelle appena arrivate. E chissà se si va oltre un veloce caffè!

All'Hotel De Russie, altro indiriz-

zo *cool* romano (via del Babuino 9, tel 06 32888870), la colazione di lavoro è molto usata (e, per molti mesi, è possibile farla all'aperto, nel bel giardino dell'hotel). Dalle sette e mezza in poi è un susseguirsi di uomini d'affari, i primi a presentarsi inglesi e americani, coi loro *laptop* al seguito. Il breakfast più *glam*? Quelli dello scorso anno quando, per un mese, l'albergo ha ospitato la troupe di *Ocean's Twelve*, con una serie infinita, fin dal mattino presto, di caffè all'americana, uova strapazzate, succhi e cereali. Nessuno ricorda cosa piacesse per colazione a George Clooney, ma in compenso non hanno dimenticato che al

pomeriggio amava molto i Martini del barman. Indimenticabili, invece, le due manager russe, molto chic, che la mattina facevano colazione con due cappuccini e due bicchieri di vodka.

## L'ORO IN BOCCA

A Milano organizza molte colazioni, specie nelle settimane della moda, Ernst Knam, patron de L'Antica arte del dolce (via Anfossi 10, tel 02 55194448), raffinato catering e pasticceria nota agli appassionati di torte al cioccolato (mitiche l'Africana e la Kenya). Le *petit déjeuner* riprendono colori e profumi della (segue a pagina 44)



VITO GIOIA, CACCIATORE DI TESTE

## Dalla City al Cupolone

«In Europa questa abitudine nasce a Londra, dove è normale, specie nella City, fare *breakfast* di lavoro alle otto del mattino. Poi, tutti di corsa in ufficio. Un'abitudine che sta

iniziando a diffondersi da noi, anche se gli italiani, in genere, non amano rovinarsi il piacere della colazione parlando di lavoro. Io, che per professione vado in cerca di dirigenti per conto di varie aziende, incontro un sacco di gente e perciò fisso appuntamenti molto presto, già dalle sette e mezza del mattino. Se però devo incontrare uno spagnolo, lo vedo a mezzanotte: in Spagna è quello l'orario normale per discutere d'affari! In Italia, la città con più *bu-*

*siness breakfast*, soprattutto per chi lavora nel mondo della finanza, è Milano. A Roma sono i dirigenti delle banche americane che spesso si incontrano, alle otto di mattina, per esempio al Grand Hotel Parco dei Principi (in via Frescobaldi, tel 06 854421), con cappuccino e brioche. La colazione di lavoro consente di ottimizzare i tempi e di discutere di affari in un contesto simpatico e distaccato. Se, professionalmente, trovo l'idea azzeccata, personalmente non sono però tanto favorevole. Sarà perché sono socio dell'Accademia di Cucina, e i pasti preferisco dividerli in tutta tranquillità con gli amici! Mentre, con un lavoro come il mio, se incontro una persona a un tavolo da pranzo non posso distrarmi un secondo. E finisce che non mi godo il cibo».