

## Indovina chi viene a colazione?

**Pubblicato:** Venerdì 23 Settembre 2016



Servire a colazione il sapore della nostra terra? Non solo è auspicabile, ma anche possibile, soprattutto se si seguono alcune indicazioni che possono aiutare a trasformare il momento della colazione in un'occasione per fissare un ricordo positivo del soggiorno, attraverso il gusto e la giusta atmosfera, valorizzando prodotti tipici ed eccellenze del territorio e le produzioni locali “a km 0”

Per questo **Federalberghi Varese** ha deciso di proporre agli albergatori del territorio, **il 5 ottobre prossimo**, un corso di formazione dal titolo “**Tasty Breakfast in hotel**”, organizzato con il contributo dell'Ente Bilaterale presso il centro congressi **Villa Cagnola di Gazzada** (ore 9 – 18). Obiettivo? Imparare a garantire un servizio dal sapore molto locale e di successo, ricordando che dietro a una colazione “da ricordare” si cela un grosso sforzo che non lascia nulla al caso.

A cominciare da ciò che si mette in tavola: per questo nella giornata di corso saranno presenti: **Latte Varese, Rossi d'Angera, il Consorzio Miele Varesino e Coldiretti Varese**. L'obiettivo è quello della **valorizzazione delle eccellenze del territorio**, inserite all'interno del buffet della prima colazione ma non solo. Qui non fatica a farla da padrone il **Miele Varesino d'Acacia Dop**, ottimo alimento ricco di proprietà benefiche come vitamine e zuccheri, indicatissimo per la colazione e che ben si abbina a **yogurt e formaggi**. Prodotti, questi ultimi, che arrivano sui buffet della colazione con la garanzia del **marchio Latte Varese**, un sinonimo di controlli accurati della filiera produttiva e di prodotti locali e tipici. A ciò si aggiungono, grazie alla partnership con **Coldiretti** in fase di definizione, una serie di prodotti a filiera corta che, essendo gustati a poca distanza dal luogo di produzione, garantiscono freschezza e genuinità per l'assenza di passaggi o eccessivi trasporti.

Un'attenzione a parte merita anche l'allestimento dei “**buffet tipo**” per la colazione, che nella giornata di formazione sarà a cura dell'azienda CHS, società dinamica e innovativa che opera nell'ambito del design e valorizzazione della tavola e che porterà alla giornata formativa un ricco bagaglio di idee e suggerimenti. In cattedra ci sarà **Emiliano Citi**, consulente e formatore docente di **Food&Beverage** management alla prestigiosa **scuola di cucina italiana Alma di Parma**.

Per **Federalberghi Varese** si tratta di una nuova occasione per far crescere le aziende del settore ospitalità nel segno della qualità e della professionalità, ma anche di una opportunità per attivare sinergie con altri settori economici del territorio contribuendo alla valorizzazione del tessuto produttivo locale.

[Redazione VareseNews](#)  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)