

Costoso, non banale, vario. Perché il cestino del pane potrebbe diventare l'esperienza che vale un extra sul conto

28 Settembre 2026

di **Serena Leo**



BISCEGLIE – È risaputo: in Italia il pane al ristorante non può mancare. Mai. Che siano un paio di fettine nel classico cestino in vimini, o portate al tavolo dopo l'*entrée* stellato, da nord a sud è una tradizione gratis, inclusa nella voce coperto.

Ma alzando la qualità dell'offerta, nel corso degli anni, anche i costi delle materie prime hanno subito un'impennata e al ristoratore è toccato rifarsi i conti, applicando un prezzo specifico per il trionfale cestino del pane. Grissini, taralli, focaccine e pani speciali quindi, ora valgono. Ma il cliente è disposto a pagarli a parte?

“Il cestino del pane è cambiato, prima era pane e basta, oggi il ristoratore ha voluto sperimentare e dare un valore in più ai suoi prodotti da forno”, dice **Daniele Antonelli**, titolare del Pepenero-Bistrot Italiano a Bisceglie (Barletta-Andria-Trani).

Proprio da lui il cestino del pane è un’esperienza da sempre, servito assieme a taralli e focaccia homemade, con dell’olio evo selezionato che può essere scarpettato prima di una pizza o un antipastino. Secondo Antonelli è un vero e proprio biglietto da visita che si avvia a diventare un costo sempre più pesante nel bilancio dell’attività: “Oltre al rincaro energetico bisogna considerare il lavoro che c’è dietro una pagnotta, la manodopera e la materia prima che costa.



“Se prima pesava meno inserire in coperto il cestino con solo il pane, ora è il caso di ragionarci su. La pagnotta in quanto tale non la si può escludere dal coperto, ma bisogna fare in modo di agevolare il cliente invitandolo all’assaggio e tenendolo come cadeau, ma tutti i panificati più elaborati vanno fatti pagare. Si potrebbe creare una sorta di pane experience -

www.virtuquotidiane.it Costoso, non banale, vario. Perché il cestino del pane potrebbe diventare l’esperienza che vale un extra sul conto

proprio come si usa nei ristoranti di alto profilo – in modo da assaggiare i prodotti da forno del locale. I panificati speciali diventerebbero una voce a parte del menù, certamente giustificata”, dice il ristoratore.

Per il cliente significa un cambio mentalità, una consapevolezza diversa senza sorprese sullo scontrino: “Non ci si può presentare al tavolo con un conto al buio, in cui il pane figura come costo a parte. Il cliente può rifiutarsi di pagarlo giustamente. Invece inserire la voce dedicata aiuta il cliente a orientarsi quando si chiede se ne gradisce a tavola l’assaggio. Se costa ne varrà la pena”.



Oltre all'aumento dei costi del pane, oltre il servizio, tante volte non si calcola la necessità di fare refill di lievitati. E anche questo costa.

“Se si arriva al tavolo con focaccia, pane e taralli – come nel mio caso – può accadere che i

www.virtuquotidiane.it Costoso, non banale, vario. Perché il cestino del pane potrebbe diventare l'esperienza che vale un extra sul conto

clienti ne chiedano ancora durante la cena e il calcolo che si fa sulla fornitura o produzione, è quella di abbondare e sostenere anche costi di conservazione. Ovviamente non è corretto far pagare l'extra a prescindere, non è elegante, ma ci si deve pensare senza vergogna”.

Chi frequenta i ristoranti però, si è abituato a bei cestini di pane e presentare il conto, ora, può essere difficile, soprattutto quando la serata fuori diventa un lusso.

“Andrò a rivedere il costo del cestino, certo” afferma Daniele “ma farò in modo di assicurare in coperto almeno il pane vero e proprio. Focaccia, taralli o altro? Potrebbero diventare una voce nel menù, magari da servire con l'olio come succede già da Pepenero. In questo modo si potrebbe iniziare ad apprezzare tutto ciò che arriva al tavolo, quindi l'olio, la modalità di preparazione della focaccia e del tarallo, chi ce lo racconta, come il personale di sala che deve essere formato a far bene. Perché anche gli addetti ai lavori della filiera, affermano che quando tutto viene servito gratis non se ne dà la giusta importanza. Se un cestino da 4 euro circa che consiste in focaccia, pane, taralli e diverse tipologie di pane, lo si apprezzano di più”.

E se il cestino del pane diventasse un ricordo al ristorante? Secondo Antonelli non c'è alcun pericolo, continuerà a tenere banco.

“Se anche i ristoratori non ci danno importanza, il cestino del pane potrebbe essere solo un accessorio senz'anima portato a tavola, magari vecchio o scongelato male. Se il ristoratore invece, cura la presentazione e presta attenzione con dettagli tipo olio, creme, burro o altro, allora il cliente cambierà prospettiva. Il pane è il biglietto da visita del posto in cui ci si trova, se non è curato il cliente può farsi già un'idea sbagliata di ciò che troverà in menù e oggi, non ci possiamo permettere di lasciare al caso neanche il minimo dettaglio”.

