Ritorno al banco bar tra tradizione e innovazione con Caffè Milani

caffe-milani-3-4dd93bc0

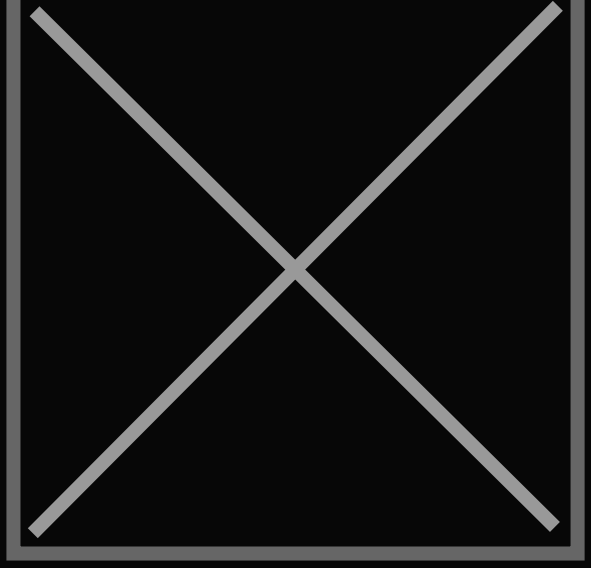
Meglio puntare sulle novità, invitare il cliente a provare qualcosa di nuovo e particolare, o, in questa fase complessa è preferibile lasciarlo tranquillo, con gusti e prodotti che ben conosce e lo "rassicurano"? **Caffè Milani** ha di nuovo interpellato alcuni operatori hanno mostrato opinioni discordanti, mantenendo comunque due punti fermi: la ricerca della qualità dell'offerta e la certezza di offrire espressi in miscela o nelle singole origini Puro, sempre di altissimo livello con di Caffè Milani. Una scelta che i clienti condividono e premiano.

Senza glutine con gusto

La **pasticceria caffetteria Ro.an. di Como** non si trova su una strada di grande passaggio: "bisogna venirci a cercare; per questo sono molto contento del ritorno di una clientela numerosa e affezionata - dice **Andrea Compagnoni**, titolare -. Durante il lockdown la macchina era spenta e io, come tanti clienti, non vedevo l'ora di un buon espresso: abbiamo la miscela Gran Espresso e il decaffeinato Cuoril, entrambi molto apprezzati. Facciamo anche ricettati a base di caffè; ne avevamo in lavorazione quattro nuovi, ma preferiamo aspettare che il cliente sia pronto".

Frattanto **Fabio Consonni**, l'asso di punta della caffetteria offre coreografici cappuccini in latte art da gustare con una vasta gamma di proposte dolci per tutte le ore. Tra queste numerose sono senza glutine (non adatte ai celiaci, per i quali ci vorrebbe una linea dedicata). Chi ha in mente specialità "tristi", le dimentichi: si spazia da semifreddi a prodotti da forno, da biscotti a bignè e torte nuziali. Nel pan di Spagna la farina di grano è sostituita da quella di riso. Il bravo pasticcere trasforma queste materie prime mantenendo la bontà dei dolci originali, tanto che chi gusta queste preparazioni non si accorge della variazione degli ingredienti.

Singole origini, piaceri da gustare la sera



La creatività è la mossa vincente per affrontare e superare i momenti difficili. Così **Ernesto Cattaneo**, titolare del **bar Quaranta4 di San Fermo della Battaglia (Como)** si è subito organizzato in fase di lockdown. Ha creato il format **Siamo Fritti** legato al concetto di ghost kitchen (una cucina senza il ristorante), consegnando pesce fritto, olive all'ascolana, patate dippers: un successo che prosegue ancora. Un'applicazione fatta su misura, con consegna in mezz'ora dall'ordine, ha dato linfa al delivery, spesso legato al vino. Oggi, forse anche grazie a questa vitalità, nel locale si vedono tante facce nuove.

La sera è gradito il caffè come pure un drink creato dal barman **Andrea Dotti** come il Negroni Corretto (richiesto anche durante la chiusura e consegnato in una bottiglietta); la realizzazione di un nuovo drink è stata rimandata a settembre. "Offriamo la miscela Grancaffè e le monorigini in capsula Puro di Caffè Milani - afferma Cattaneo -. Queste ultime sono indicate per un servizio serale: il racconto del caffè, della sua provenienza dei gusti in tazza attrae i clienti e li spinge a provare ad esempio un Brasile o un Etiopia, che trovano descritti nella carta dei drink, tra gli analcolici".

Il buongiorno con un sorriso

Alla riapertura del locale il 20 maggio, il "siamo tornati" è stato annunciato da **Marco Fumagalli**, titolare della **pasticceria Rovagnati di Mariano Comense (CO)** scritto su un bel cappuccino in latte art posato su un "fiore" fatto con una brioches. Entrambi sono due pezzi forti del locale: "Mi piace decorare in latte art, soprattutto quando vengono le famiglie con i bambini: anche se loro non bevono caffè, apprezzano il disegno che strappa un sorriso - osserva Fumagalli -. Le nostre brioches piacciono molto: sono come quelle di una volta, a lievitazione naturale; la clientela si rende conto di gustare dei prodotti buoni, risultato di una lavorazione lunga. Piace molto anche il caffè: offriamo la miscela Grancaffè di Caffè Milani che è davvero di qualità superiore".

La voglia di dolce e quella di caffè non sono mai passate: se per soddisfare la seconda il cliente ha dovuto aspettare parecchio, per la prima ha avuto a disposizione il delivery: sotto Pasqua, per le consegne, sono stati fatti ben mille chilometri in cinque giorni.

Ritorna il rito di pane e marmellata

I clienti hanno una gran voglia di prodotti naturali, che sanno di trovare numerosi alla **Pasticceria Franzi di Olgiate Comasco (CO)**. Il locale ora ha occupato anche uno spazio esterno e offre 14 posti a sedere. “Molte famiglie, soprattutto il sabato e la domenica, vengono a fare colazione seduti al tavolo - osserva Stefano Franzi, riferimento del locale -, dove si vogliono rilassare e coccolare un po’. Per loro ci sono a disposizione la miscela Grancaffè e le monorigini Puro di Caffè Milani e tanti dolci in formato monoporzione, che dalla riapertura sono molto richiesti. Per offrire un gusto particolare, ma anche una nuova ritualità che riporta al classico pane e marmellata, offriamo al cliente brioches vuote accompagnate da uno scodellino con confetture aromatizzate con erbe aromatiche o spezie. Ad esempio albicocca e vaniglia con fave di cacao, o frutti rossi con l’acqua di rose: a lui la scelta sul come combinare e gustare le due specialità. Nella stagione fredda è indicata e piacevole una confettura di arancia con il caffè”.

Mangiare con gli occhi

Nei dolci di **Zenzero e Cannella**, alla qualità di sempre si unisce ora una particolare ricercatezza nell’estetica e nella presentazione, che spicca nelle vetrine dei locali di **Pescate (LC), Calolziocorte (LC), Eupilio (CO) e Valmadrera (CO)**. “Proponiamo periodicamente dei prodotti nuovi - dice **Piero Borghetti**, titolare-; da poco abbiamo presentato per la colazione un bauletto, un lievitato che proponiamo in diversi gusti e piace molto”.

Tra le novità è molto richiesta una coloratissima cheese al mango e passion fruit su base di dacquoise al cocco, decorata con lamponi disidratati e fiori edibili, che attira l’attenzione con il suo giallo intenso e aiuta a combattere il caldo una fetta dopo l’altra. Nuova estetica anche per la torta ai tre cioccolati con cure di gelée ai lamponi. Spesso sui social viene postata l’immagine di una brioches tagliata, che mostra un’alveolatura aperta e regolare, sinonimo di una lievitazione corretta, nonché di leggerezza e fragranza. Quello che ci vuole con un caffè aromatico e dolce, che molti hanno rimpianto durane la lunga chiusura.