The Pure Cafè, lo specialty “stellato” dall’approccio slow

albertoagostinacchio-giacomovannelli-the-pure-cafe-fca6fb4a

C’è una nuova caffetteria specialty a Milano, città che sta davvero puntando sul caffè di qualità e dispone ormai di vari locali dedicati.

Dall’incontro tra il campione italiano di brewing **Giacomo Vannelli** e il manager **Alberto Agostinacchio** nasce un locale incentrato sul caffe?, con un’offerta in grado di rispondere alle esigenze di ogni momento della giornata, dalla colazione al pranzo, all’aperitivo. “*Volevamo rendere meno di nicchia lo specialty coffee, evitando quella autoreferenzialità che abbiamo*



osservato negli anni, - spiega Agostinacchio -. *In alcuni posti le persone entrano*

e si sentono in imbarazzo, gli vengono proposti caffè difficili, perché gli specialty possono essere non immediati da capire a un palato non abituato, e anche con una certa altezzosità. Noi volgiamo dare un percorso anche a chi non sa cos’è lo specialty ma vuole saperne di più”.

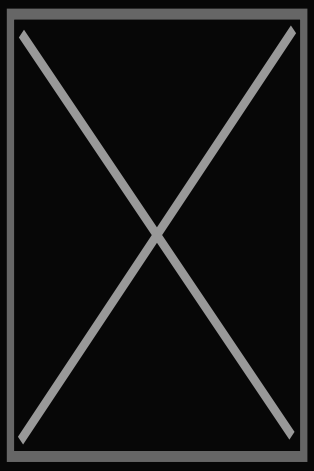
Tenuto conto che oggi c’è una maggiore **sensibilità al tema**. “*C’è nel caffè un movimento simile a quello del vino trent’anni fa, il Covid ha daro una spinta verso la qualità, Oltre al caffè poi il nostro punto davvero distintivo è l’offerta, gourmet e kaseiki [pranzo tradizionale giapponese formato da tante piccole portate cucinate con cura, ndr] a pranzo disegnata dallo chef stellato Silvio Salmoiraghi. È un*

locale caldo, accogliente ma anche stiloso, che vuole provare a fare comunità”.

Offerta caffetteria

All’ingresso una **macchina espresso rosa shocking** customizzata Cafe? Racer di Sanremo introduce a due sale con comode sedute. I colori sono malva, bianco, verde e legno, interrotti sul fondo da uno sgargiante murales dell’illustratrice argentina Lucila Perini. “*Gli stranieri entrano e chiedono subito un caffè specialty, dicono che si capisce che qui si fa un buon caffè dal murales*”, prosegue Agostinacchio.

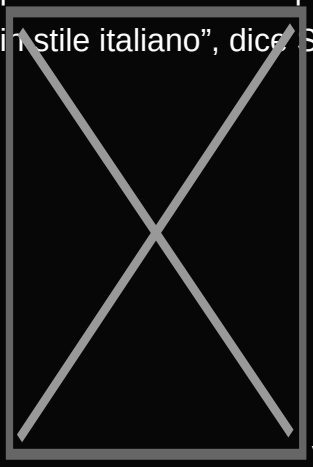
La selezione di **specialty** (sei al momento) selezionato da Giacomo Vannelli comprende due caffe? originali di casa The Pure: la miscela **The Pure Blend**, 65% caffe? brasiliano naturale e 35% Etiopia lavato, dal gusto bilanciato con note di cioccolato al latte, zucchero di canna e arancia candita; e **Kaffa Ethiopia Natural**, monorigine proveniente d



alla zona di Kaffa con note di frutti rossi, caramello e miele. Accanto a questi ci sono caffe? della **torrefazione Vannelli**, di His Majesty the Coffee, di LotZero e Methods Coffee. Le estrazioni sono proposte in V60 e Chemex e Cold Brew, oltre all’espresso. In linea con il concetto di condivisione alla base del progetto, il The Pure Cafe? si propone come **multi brand place**, ospitando ciclicamente micro torrefattori specialty, soprattutto italiani. “*La mia missione e? spiegare e coinvolgere il maggior numero di persone possibili nel mondo degli specialty*”, assicura Vannelli. "*Il prezzo dell’espresso parte da 1,30 euro. Siamo partititi già in mezzo ai problemi, stanno andando bene le colazione, abbiamo quasi il 50% di pubblico straniero che ci cerca e significa che i nostri caffè sono credibili*”.

La particolarità del pranzo

Con una proposta che parte dalle prime colazioni al pranzo fino all'aperitivo, The Pure Café punta alla qualità grazie alla collaborazione con la **pasticceria culinaria Cle?a** per croissant, brioche e dolci mentre a pranzo, sotto la guida dello **chef stellato Silvio Salmoiraghi** del ristorante Acquarello di Fagnano Olona, la materia prima selezionata e di stagione si trasforma in "espressi di cucina" che possono essere composti dal cliente stesso ("Ho immaginato per The Pure un cocktail libero di cucina in stile italiano", dice Salmoiraghi).



Vi sono anche proposte, sempre "componibili", serali per accompagnare i **cocktail**: la carta, che è stagionale e varia ogni due mesi, è composta da cinque signature drink e tre cocktail al caffè come ci spiega il **bartender Vincenzo Quacquarelli**. "*La drink list a base caffè andrà a crescere, non cambierà, è un prodotto che vive tutto l'anno e utilizzerà i nostri specialty. È un modo per collegare i due mondi e proporre i nostri caffè*".

Previsto anche un **cartellone di eventi** che troveranno casa al The Pure: due appuntamenti serali al mese, da settembre a dicembre, che coinvolgeranno figure della musica, illustrazione e fumetti, moda, design, letteratura, vino e ristorazione. I primi appuntamenti saranno legati al vino, al food design e al coffee pairing.