

SOLO
PER
GOLOSI



«STO PROGETTANDO UNA CONFEZIONE CHE ALLUNGI LA SHELF LIFE
DEL PANETTONE ARTIGIANALE: PASSO FONDAMENTALE PER L'EXPORT»

Mattia Premoli
LA PRIMULA, TREVIGLIO



POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 - BIMESTRALE - ANNO VII n. 005

dolcegiornale

LIBERE OPINIONI, COMMENTI E NOTIZIE N°005/2023

PER LA PASTICCERIA E LA GELATERIA ITALIANA

IL PIN DEL MESE

EFFETTO SORPRESA
IN ROSSO SALMONE



MELBOURNE (AUSTRALIA). La gelateria Kori spicca per la sua facciata bicolore, metà bianca e metà rossa Kori, una vivace tonalità color salmone. La stessa scelta di colori è all'interno, dal pavimento al soffitto, dagli armadi agli scaffali e agli sgabelli. Metà locale bianco e metà colorato, speculare alla facciata esterna, senza alcun altro intervento cromatico per creare un effetto alquanto sorprendente. Ispirata alla cultura kawaii giapponese, Kori è spazio visivamente forte, progettato per apparire in 2D come un poster del movimento musicale Hyperpop che si potrebbe vedere affisso in un vicolo di Tokyo. Il grande bancone in acciaio al centro rappresenta il tratto distintivo del progetto. Questo pezzo di falegnameria è stato meticolosamente progettato per ospitare tutte le attrezzature, i gelati, le posate, l'elettronica e il magazzino. Tutto pensato perché il personale non debba mai voltarsi per finire di servire il cliente. *B.D.*

OLIMPO, OTALEG

«APRIAMO
UN NUOVO MONDO
AI NOSTRI CLIENTI
PIÙ RICETTIVI»

GIBERTI, PAVÈ

«FACCIAMO RUOTARE
DIVERSE PROPOSTE,
TUTTE COERENTI
CON CIÒ CHE SIAMO»

COBELLI, CONSULENTE

«LA PASTICCERIA
DEVE INVESTIRE
NELLA QUALITÀ
DEL CAFFÈ»

DI DIO, SCA ITALY

«GLI SPECIALTY
NON SONO BANALI
DA GESTIRE, E BENE
FARE FORMAZIONE»

GLI SPECIALTY ENTRANO IN PASTICCERIE E BAKERY: SE GESTITI BENE CREANO NUOVE OPPORTUNITÀ

CAFFÈ SPECIALI DA SERVIRE TUTTO IL GIORNO



*what's
news*

BAKERY CAFÉ

Le Polveri apre il secondo punto vendita e crea un corner dedicato agli specialty. *pag. 20*

GELATERIA

Monozucchero, sì, ma attenzione ad aroma e potere decongelante: i consigli di Stefano Ferrara di Gelato Lab. *pag. 08*

MANAGEMENT

Omaggio per clienti e fornitori: tutte le opportunità offerte dalla normativa. *pag. 34*

BAKERY CAFÉ

Forno Brisa diventa Specialty Bakery: la torrefazione entra in panetteria. *pag. 16*

PASTICCERIA

A Tokyo un locale minimal punta a unire idealmente Oriente e Occidente, con ricette e scelte di design. *pag. 42*

PIÙ VALORE GRAZIE AI NUOVI RITI DEL CAFFÈ

FEDERICA MACCOTTA
MATTIA DI STASO

MILANO. «Quella del caffè in pasticceria è la più grande incongruenza che conosco. Perché piccole aziende che fanno dell'artigianato la loro bandiera servono caffè industriali, magari di bassa qualità e di cui non si conosce l'origine?». La domanda che si fa Davide Cobelli, microtorrefattore, formatore e consulente, inizia a riecheggiare anche nella testa dei pasticceri. Soprattutto della nuova generazione, che si fa forza su una proposta innovativa e che spesso guarda all'estero. Così gli specialty coffee (caffè di altissima qualità, 100% Arabica, che arrivano da specifici territori) iniziano a fare capolino nei locali di dolci, nelle bakery, nelle gelaterie. Tra i punti d'incontro tra pasticceria e caffè specialty c'è il fattore

**”
IL PARADOSSO
È CHE REALTÀ
CHE FANNO
DELL'ARTIGIANATO
LA LORO BANDIERA
SERVONO CAFFÈ
INDUSTRIALI,
MAGARI
DI BASSA QUALITÀ**

tempo. Quello della coccola quando ci si siede a gustare un dolce. E quello che serve a preparare un caffè speciale: i chicchi vanno macinati al momento e nel caso del caffè filtro (declinato in vari tipi di estrazione, è il più indicato per gli specialty) per ottenere la bevanda servono alcuni minuti. E così se una volta le pasticcerie erano spesso affiancate alle sale da tè, oggi possono ben sposarsi con questi nuovi riti del caffè. «Chi beve il caffè al bancone può osservare il lavoro del barista e i tanti passaggi richiesti, magari con attrezzi scenografici come V60 o sifone. Chi viene servito al tavolo, nel caso del filtro riceve una caraffa in vetro, di solito bella e di impatto visivo, per versarsi da sé il caffè», racconta Alessandra Di Dio, marketing & communication coordinator di Sca Italy (Specialty coffee





NICCHIA IN ITALIA, SI STANNO ESPANDENDO IN NUOVI LOCALI DI RESPIRO INTERNAZIONALE GUIDATI DA GIOVANI IMPRENDITORI



”

PREPARARE
UN CAFFÈ SPECIALE
RICHIEDE TEMPO.
I CHICCHI VANNO
MACINATI
AL MOMENTO
E PER I CAFFÈ
FILTRO OCCORRONO
ALCUNI MINUTI

GLOSSARIO

AEROPRESS

Metodo di estrazione manuale che sfrutta la pressione. Il caffè ottenuto (servono circa 2 minuti) ha un gusto pulito e un buon corpo, con acidità inferiore.

CHEMEX

Metodo di estrazione manuale pour over. È in vetro a forma di clessidra, con al centro un anello di legno.

COLD DRIP

Metodo di estrazione a freddo che richiede almeno 7/8 ore. Lo strumento è composto da un parte superiore in vetro con l'acqua fredda, un contenitore centrale con il caffè macinato e una caraffa inferiore che raccoglie il prodotto finale. La polvere di caffè viene attraversata da una goccia d'acqua alla volta.

ESPRESSO

Il tradizionale caffè del bar. Tecnicamente si ottiene con l'acqua calda sotto pressione che passa attraverso uno strato di caffè macinato e pressato.

ESTRAZIONE

Processo che permette di ricavare le sostanze contenute nel caffè (grassi, acidi, amminoacidi, zuccheri...) per ottenere una bevanda. Ce ne sono diversi tipi.

FILTRO

Caffè ottenuto mettendo il caffè macinato in un filtro con carta filtrante e versandoci sopra l'acqua bollente. Ci sono vari metodi di estrazione, automatici o manuali.

FRENCH PRESS

Metodo di estrazione manuale con filtro a rete metallica, cioè uno stantuffo che viene abbassato verso il fondo del bicchiere in modo da comprimere il caffè macinato.



GLOSSARIO

MISCELA O BLEND

Caffè ottenuto dalla combinazione di più origini. Può essere di sola Arabica o di Arabica e Robusta.

MONORIGINE

Caffè che proviene da una singola piantagione, le cui caratteristiche (terreno, clima, esposizione) gli conferiscono connotazioni uniche.

POUR OVER

Letteralmente «versare sopra». Metodo di estrazione in cui l'acqua viene versata con precisione direttamente sopra la polvere del caffè.

SIFONE

Metodo di estrazione che usa una caffettiera composta da due caraffe (una con l'acqua, l'altra con la polvere di caffè) collegate da un passaggio stretto. Una fiamma sotto la caraffa inferiore scalda l'acqua, che passando in quella superiore si mescola con la polvere di caffè. Una volta spenta la fiamma, la pressione all'interno della camera inferiore diminuisce e il caffè scende.

SPECIALTY COFFEE

Termine coniato negli anni Settanta del secolo scorso per indicare chicchi di caffè Arabica di alta qualità, originari di territori con particolari condizioni climatiche, che abbiano ottenuto almeno 80 punti su 100 nell'assaggio secondo i parametri SCA.

V60

Metodo di estrazione pour over chiamato così per via dell'angolazione interna del suo filtro, di 60 gradi.

Con la collaborazione di Sca Italy



association italiana). Così il rito antico della merenda incontra quello nuovo (per l'Italia) del caffè slow.

Tra gli effetti c'è anche quello di smarcare il caffè dalla colazione, come accade all'estero. È uno degli obiettivi di Matteo Dolcemascolo, che dopo la fortunata pasticceria Dolcemascolo a Frosinone sta aprendo a Roma, in viale Mazzini. Come nella prima location anche qui gli specialty coffee, gestiti dall'esperto Simone Giordano, hanno un ruolo importante. «A Frosinone da qualche anno proponiamo il filtro oltre all'espresso e abbiamo diversi tipi di caffè che gestiamo in tre diversi macinini - spiega -. Inizialmente abbiamo incontrato delle difficoltà, perché in Italia tendiamo a dare per scontato il caffè. Ma i nostri clienti ci scelgono per la qualità, quindi sono disposti ad ascoltare». Tra i sogni di Dolcemascolo c'è quello di poter, tra dieci anni, tostare direttamente il suo caffè. Anche da Clandesti-

”

OGGI IL RITO ANTICO DELLA MERENDA INCONTRA QUELLO NUOVO (ALMENO PER L'ITALIA) DEL CAFFÈ SLOW

no, bakery di Milano nata un anno fa da una costola dell'enoteca Onest, il caffè ha avuto da subito un gran rilievo. Viene proposto da Lorenzo Sordini espresso o filtro, rigorosamente senza zucchero. Le monorigini variano, spaziando da quelle più «semplici» a quelle più estreme come acidità: anche se il servizio è rapido e snello (gli spazi non consentono lunghe soste), sta al barista aiutare il cliente a orientarsi. Invece Casa

TESTIMONIANZE | OTALEG, ROMA

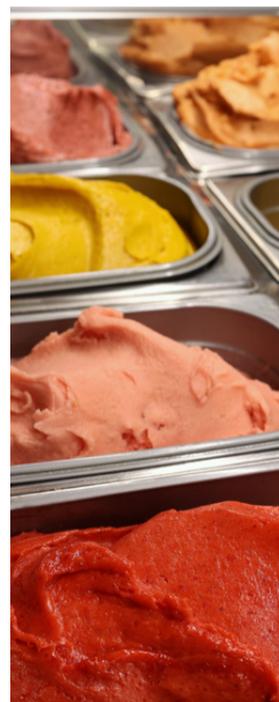
«LA CLIENTELA HA VOGLIA DI CAPIRE E DI SCOPRIRE»



Coffeandlucas

L'incontro tra caffè e gelato nel secondo locale di Otaleg a Roma è frutto di una passione personale. «Marco Radicioni, l'ideatore della pasticceria, è da sempre amante degli specialty, se li faceva per sé», racconta il coffee specialist Gianni Olimpo (sopra). Quando ha iniziato a pensare al nuovo negozio di Monteverde, più grande e con la pasticceria, non poteva che puntare agli specialty. «Ci siamo incontrati al Milan Coffee Festival, ricorda Olimpo - doveva essere solo una consulenza di un mese a Roma per fare formazione, ma alla fine mi sono trasferito». Ora è lui il responsabile della caffetteria del locale aperto da giugno. La proposta? Espresso, cold brew, cold drip, ice coffee, caffè filtro fatto con una macchina moka master da 3,50 euro (viene conservato in termos per massimo un'ora, in modo da essere pronto subito per chi la mattina ha fretta) o a mano (5/12 euro) con V60 (il suo preferito) o Aeropress. «Abbiamo due macinini, più uno per il deca»,

spiega. Come base Gianni Olimpo ha scelto la miscela Modœtia di His Majesty the Coffee, mentre ogni mese c'è un monorigine diverso. «Da Otaleg viene già un tipo di clientela diversa. Ascoltano, hanno voglia di capire e scoprire. Ma c'è ancora una mancanza di cultura del caffè, quindi cerco sempre di dare una spiegazione, seppur brevissima. Dilungandomi quando c'è interesse: di solito la reazione è «mi hai aperto un mondo»», spiega. La caffetteria inoltre dialoga con la pasticceria: il caffè che avanza dai termos o dall'estrazione in doppio viene usato per esempio per la treccia, per il maritozzo o per il gelato flat white (il flat white è una sorta di cappuccino con due dosi di espresso per una di latte). F.M.



Coffeandlucas



TESTIMONIANZE | PAVÉ, MILANO

«PROPOSTE A ROTAZIONE, MA TUTTE COERENTI CON NOI»



«Quando abbiamo aperto Pavé, undici anni fa, non eravamo molto convinti dagli specialty coffee che avevamo già visto all'estero», racconta Giovanni Giberti (in foto), socio dell'insegna milanese insieme a Diego Bamberghi e Luca Scanni. «Ci sembrava che non calzassero con le abitudini italiane e con il nostro format, perché sono un tipo di esperienza che richiede tempo. E noi, per fortuna, eravamo sempre pieni». Ma le cose cambiano. «Da sette anni collaboriamo con una torrefazione di Milano che ci tosta la nostra miscela specialty di Arabica, che usiamo per l'espresso. Prima del Covid abbiamo anche iniziato a proporre dei monorigine, ma con la pandemia si è bloccato tutto». Giberti nel frattempo

si è appassionato e quindi, da un anno, nei negozi di via Casati e di via della Commenda vengono proposti anche caffè filtro a 4 euro (con estrazione a macchina, per accorciare i tempi: «Siamo pur sempre a Milano») e qualche monorigine. «La selezione la faccio io, mettendomi in contatto con le roastery italiane», spiega. «Ogni due-quattro settimane cambiamo caffè e torrefazione e facciamo un video su Instagram per spiegarlo, com'è nel nostro stile». Anche se i prodotti più venduti restano i classici espresso (1,20 euro, che salgono a 3,50 per il doppio monorigine) e cappuccino, ci sono i clienti (soprattutto stranieri) che apprezzano filtro, monorigine e flat white. «Andiamo comunque avanti perché crediamo che sia una proposta coerente con la nostra storia e con quello che facciamo. E poi piace a noi!». F.M.



Manfredi a Roma, aprendo il nuovo Casa Manfredi Teatro, ha scelto di inserire un corner dedicato alla linea di specialty 1895 Coffee Designers by Lavazza, con cui collabora già da qualche anno.

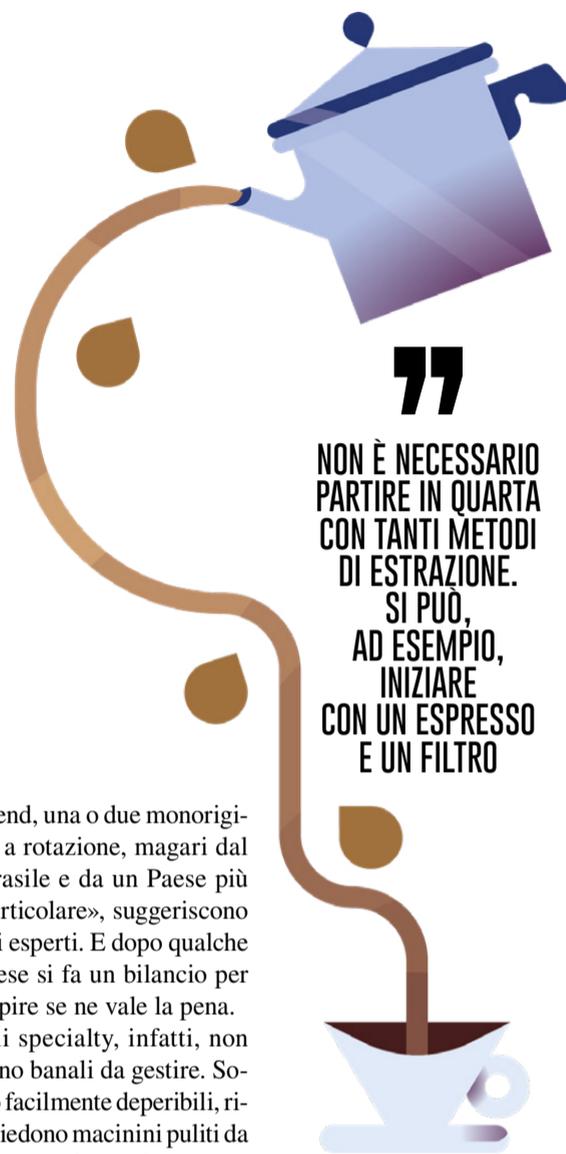
«Quello degli specialty è un trend mondiale che tocca le pasticcerie di tipo innovativo», commenta Di Dio. E lo conferma anche Cobelli: «In Italia sta prendendo piede solo nelle nuove aperture che hanno una visione internazionale, come per esempio Grani Farine & Caffè a Roma. Riguarda i giovani imprenditori con un approccio moderno, mentre chi è più anziano o ha già un'attività mantiene un prodotto industriale». È anche una questione di coerenza: inserire V60 e Chemex (metodi di estrazione per i caffè speciali) in una storica pasticceria tradizionale potrebbe apparire come una forzatura. «Per chi punta sull'innovazione, come per esempio Fancy a Firenze, gli specialty sono spesso una scelta spontanea», dice

”

GLI SPECIALTY NON SONO BANALI DA GESTIRE. SONO FACILMENTE DEPERIBILI, RICHIEDONO MACININI PULITI E UNO STAFF FORMATO

l'esperta di Sca Italy. Chi vuole provare a sperimentare con gli specialty coffee ha due strade: affiancare referenze speciali alla proposta tradizionale per l'espresso (magari iniziando con miscele) oppure scegliere di puntare solo sui caffè speciali. Non serve partire in quarta con tanti metodi di estrazione e monorigine diversi: «Si può iniziare con un espresso e un filtro, un

blend, una o due monorigini a rotazione, magari dal Brasile e da un Paese più particolare», suggeriscono gli esperti. E dopo qualche mese si fa un bilancio per capire se ne vale la pena. Gli specialty, infatti, non sono banali da gestire. Sono facilmente deperibili, richiedono macinini puliti da usare on demand, non prevedono macchine in comodato d'uso (gli attrezzi vanno acquistati), richiedono tempo con la preparazione, hanno bisogno di personale formato e di comunicazione con il cliente e hanno note acide a cui siamo poco abituati. «Uno specialty coffee fatto male, fa male a tutto il movimento», mette in guardia Di Dio. La formazione è essenziale: ci sono ormai tanti corsi, anche di una sola giornata per apprendere le basi. «È importante trovare un esperto affidabile che formi il personale. Oppure si possono assumere baristi con esperienza anche se sono difficili da trovare», precisa Cobelli. Nel dubbio, per il suo secondo locale in apertura a Roma, la boulangerie in stile francese Le Levain ha scelto di creare direttamente una società con una torrefazione focalizzata sugli specialty, Picapau. «Loro si occupano del caffè, noi del resto.



”

NON È NECESSARIO PARTIRE IN QUARTA CON TANTI METODI DI ESTRAZIONE. SI PUÒ, AD ESEMPIO, INIZIARE CON UN ESPRESSO E UN FILTRO

Ma il locale e l'esperienza sono unici, organici», spiega Giuseppe Solfrizzi, fondatore della pasticceria. «In questo modo diamo ai clienti il meglio della pasticceria e il meglio del caffè». La proposta prevede una carta dei caffè, diversi monorigine, metodi di estrazione come French press e V60. «E vorrei creare bevande che uniscano caffetteria e pasticceria», spiega Solfrizzi. Siamo solo agli inizi. Quella degli specialty è ancora una nicchia, ma secondo i due specialisti ci sono tanti trucchi per fare cultura: partire con un blend per l'espresso (che non spaventa), fare annusare al cliente il caffè appena macinato, mettere a disposizione assaggi di filtro, esporre e vendere le confezioni di grani... Tutti piccoli passi per portare il rito degli specialty in pasticceria. ●





FORMAT | CON L'EVOLUZIONE IN SPECIALTY BAKERY, FORNO BRISA ALLINEA LA QUALITÀ DI PANE E CAFFÈ

LA ROASTERY ENTRA IN PANETTERIA

FEDERICA MACCOTTA

BOLOGNA. Anno 2016. Brisa ha appena aperto il suo primo forno a Bologna e naturalmente non ha somministrazione né macchina per il caffè. I suoi soci si accorgono che i clienti comprano le brioche per andarle a mangiare, di nascosto, nel bar di fronte sorvegliando un cappuccino. La soluzione? Comprare una macchina del caffè e puntare sugli specialty. Oggi, con cinque locali attivi e un crowdfunding per acquistare la prima tostatrice per lavorare direttamente i chicchi verdi, Brisa rappresenta un riferimento in cui farina e caffè sono complementari e ugualmente importanti.

«Il modello che unisce panificazione e caffetteria è un modello all day che fonde due format in crisi. Unirli non è una novità: già lo aveva fatto Princi», racconta Pasquale Polito, fondatore di Forno Brisa con Davide Sarti. «Quello che noi aspiravamo a fare era lavorare sulla qualità in più ambiti e quindi proporre un format nel quale pane e caffè fossero il risultato di un processo di studio, ricerca e formazione, di pari dignità». Se per il pane vengono usati cereali coltivati nell'azienda agricola del forno in Abruzzo, a Nocciano, o di altri produttori biologici e biodinamici, il caffè proposto deve avere la stessa trasparenza di filiera. La scelta, fin da subito, cade sugli specialty coffee: vengono organizza-



77
DALLA PRIMA MACCHINA PER L'ESPRESSO QUASI NASCOSTA SIAMO ARRIVATI ALLA TOSTATRICE PER OFFRIRE SPETTACOLO AI NOSTRI CLIENTI



Speciali. Un caffè filtro, le pagnotte di grande formato e la tostatura nella bakery Forno Brisa



77
VOGLIAMO ASSICURARE LA STESSA TRASPARENZA SULLA FILIERA CHE GIÀ GARANTIAMO PER LA PROPOSTA DI PANIFICAZIONE

ti viaggi in piantagione, si crea un network attorno al mondo del caffè, si avviano collaborazioni con realtà come Bugar Coffe Lab o Ditta Artigianale. Anche dal punto di vista della presenza in negozio il caffè si prende il suo spazio: se la prima macchina Marzocco era quasi nascosta, via via nei punti vendita il design ritaglia aree dedicate al caffè. Fino ad arrivare al 2022, quando con la ristruttura-



L'INTERVISTA



Come avete costruito questo modello?

Per definire questo modello abbiamo percorso un lungo cammino insieme al nostro team che ha studiato il mondo del caffè, così come prima aveva fatto quello del pane.

Vi siete affidati anche a professionisti di altri settori?

Sono numerosi i professionisti che ci hanno aiutato nella strutturazione di un format che non esisteva e che trovava riferimenti solo in alcune città europee. Avere qualità in ogni settore di vendita prevede attenzione anche nella fase progettuale. Abbiamo costruito un team di professionisti composto da esperti del mondo specialty, architetti, produttori di macchine del caffè e tostatrici e altre maestranze con lo scopo di disegnare un ambiente che fosse all'altezza della qualità che volevamo proporre, dove tutto potesse essere stoccato, processato e servito al meglio. La cura del servizio è anche questa: occuparsi del prodotto nella sua circolarità, non solo nella fase di selezione e trasformazione ma anche di offerta al pubblico che deve poter godere dell'esperienza, del gusto e dei valori che ci appartengono.

F.M.

77

UN TEAM MOTIVATO PER FAR FUNZIONARE IL NUOVO FORMAT

PASQUALE POLITO
E DAVIDE SARTI,
FOUNDER DI FORNO BRISA

Forno, torrefazione, bar. Come si può definire oggi Brisa?

Ci piace definirci una Specialty Bakery, un modello che ci siamo costruiti addosso convinti che la qualità riguarda tutto ciò che offriamo, non solo il pane.

Cosa intendete quando parlate di qualità?

Il concetto di qualità che noi proponiamo prevede selezione, conoscenza e studio: conoscere la filiera è il primo passo per offrire ai clienti trasparenza e consapevolezza. Di ogni prodotto dobbiamo sapere il dove, ossia da dove viene; il come, ossia come viene coltivato e processato; il chi, ossia chi ci mette la faccia, ma anche il perché, quindi se chi se ne occupa lo fa rispondendo a valori che condividiamo e che siamo fieri di proporre nei nostri store, luoghi di condivisione e accoglienza.



Allineamento. L'obiettivo di Forno Brisa è offrire pari qualità sia con il pane che con il caffè

zione e l'ampliamento del primissimo negozio, in via Galliera, viene predisposto uno spazio a vista per la roastery. Nasce così quella che da Brisa chiamano Specialty Bakery, un format nuovo che guarda al Nord Europa e che punta sulla qualità del pane e del caffè.

«Il nostro team è costantemente aggiornato sui processi e tutti seguono percorsi di coaching per lavorare sulle relazioni con le persone affinché la gentilezza sia il primo strumento di divulgazione». In Italia parlare di specialty, farli conoscere e far comprendere il loro valore (anche in termine di prezzo) non è infatti semplice. «Vogliamo portare la qualità e la consapevolezza della filiera in ogni servizio offerto, sia che sia pane, sia che sia caffè», spiega Polito. Il team di Forno Brisa è giovane e non ha paura di sperimentare. Per acquistare la prima tostatrice aveva lanciato una campagna di crowdfunding nel 2020: un successo. È stato quello il primo mattone di Brisa Coffee Roaster, che oggi seleziona i caffè verdi per la tostatura e li lavora. Lo stile di tostatura fa riferimento al Nord Europa, dove è protagoni-

77

APPROCCIO NORDEUROPEO CONTESTUALIZZATO IN ITALIA: IN QUESTO MODO PROPONIAMO I NOSTRI CAFFÈ AI CLIENTI. SENZA ESTREMISMI

sta il caffè chiaro con una tendenza acido-fruttata, ma non si dimentica dell'Italia, abituata a caffè molto scuri e amari. La sintesi è «un caffè in grado di contestualizzare un approccio nordeuropeo in Italia». Senza estremismi. «Ci siamo resi conto che l'innovazione doveva conciliarsi con l'ascolto delle persone», spiega Polito. «Non potevamo pretendere fin da subito di essere radicali come gli specialisti del mondo specialty con tanto di divieto dello zucchero». C'è anche una forte componente etica. Il caffè selezionato da Brisa arriva solo da fornitori di filiera sostenibile, certificati biologici. Le origini cambiano spesso, perché i piccoli produttori possono garantire solo micro lotti e per seguire la stagionalità della fascia subtropicale, che permette di approvvigionarsi via via a seconda della maturazione delle ciliegie. Quella di Brisa, in fondo, è sperimentazione continua. Partita come panetteria, negli anni si è trasformata in Bread Bar, fino ad arrivare alla nascita della prima bakery con roastery a vista, in cui dal tavolo si può seguire il processo di tostatura. Benvenuta, Specialty Bakery! ●