# Corrado Assenza: “Granita al caffè a Milano? Servono almeno 10 anni...”

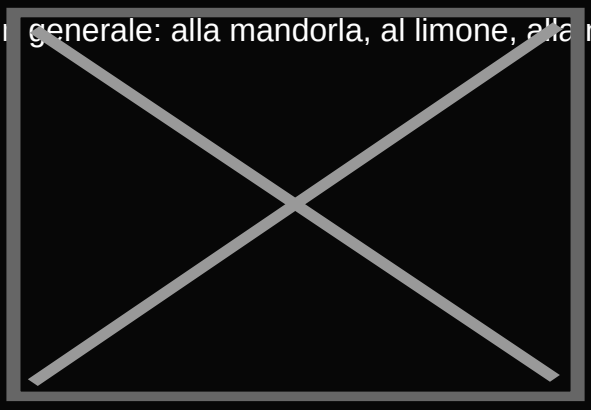
20170801-164520-5b13131b

Il Caffè Sicilia di **Corrado Assenza**, a Noto, è il tempio siciliano della pasticceria d’autore. E qui lo stesso Assenza analizza il popolo degli appassionati di granite al caffè e ci parla del suo celebre cappuccino ghiacciato.

**Chi è il tipico consumatore di granite di caffè?**
Un consumatore seriale, abituato ad assaggiare e consumare granite di caffè ovunque vada. Detto questo, la popolazione degli amanti delle granite al caffè è in costante crescita ed eterogenea.

**E a livello anagrafico, ci sono dei macro trend?**
Non è un prodotto indicato per i bambini, ma esclusi i più piccoli piace a tutti, senza differenze d’età.

**Per molti la granita al caffè è sinonimo di Sicilia…**
Sì, oggi la granita al caffè è di moda. Ma sarebbe più corretto dire che la Sicilia è la patria delle granite in generale: alla mandorla, al limone, alla nocciola, al gelso nero.



**Come prepara la sua celebre granita al caffè?**

Con moltissimo caffè espresso. Tenete conto che in 360 grammi di granita ci sono quattro caffè espressi.

**Un altro suo *must* è il cappuccino ghiacciato…**
Per farlo, utilizziamo una tripla quantità di granita di mandorla con un top di due cucchiai di granita di caffè.

**Quali sono i principali momenti di consumo di granita al caffè e cappuccino ghiacciato?**
Il cappuccino ghiacciato e la granita al caffè sono molto apprezzati per la prima colazione.

**La granita al caffè e il cappuccino ghiacciato possono funzionare anche al Nord e al Centro Italia?**
Ovviamente dipende dal contesto in cui vengono inserite e da come sono realizzate. Di certo, non essendo prodotti tipici locali, hanno meno appeal che in Sicilia. Di conseguenza, non si può pensare di avere subito un ritorno economico. Per educare e formare la clientela occorrono almeno una decina d’anni.