Caffè Barbera e Pasticceria Irrera 1910: Sicilians do it better!

download-1743bf7f

A Messina c’è una pasticceria che rappresenta una tradizione che sfida il tempo grazie a una lavorazione artigianale che si tramanda, invariata, di generazione in generazione. “Pasticceria Irrera nasce nel 1910 – spiega Filippo Denaro, titolare da 15 anni dell’attività – Nel tempo ha consolidato una forte caratterizzazione di prodotti proponendo in modo fedele le più famose ricette messinesi e siciliane e reinterpretando alcuni dolci tipici della regione, in particolare la cassata siciliana, oggi diventata un vero must”.



La sua famiglia è subentrata alla vecchia proprietà da circa 15 anni lasciando però invariata l’offerta. Cosa vi contraddistingue oggi?
La cura e l’attenzione che i nostri pasticceri mettono nella realizzazione dei dolci. La consapevolezza dell’importanza dell’innovazione nel rispetto della tradizione. Una spasmodica e continua ricerca di qualità nelle materie prime e l’attenzione al loro luogo d’origine.

In un territorio che propone una pasticceria di grande valore, come si fa ad emergere?
Applichiamo processi produttivi del tutto simili a quelli di 50 anni fa. Per i cannoli e la cassata, utilizziamo all’80% ricotta proveniente da 2 piccoli allevamenti siciliani dai quali acquistiamo di fatto tutta la produzione. Così come per la pasta reale della cassata, usiamo esclusivamente mandorle di Avola ricche di oli utilissimi per garantire la morbidezza e il profumo del prodotto. Altro piccolo segreto, è la modesta quantità di zucchero utilizzato nei processi di produzione.

Avete anche un notevole consumo di caffè…
Collaboriamo con Caffè Barbera, storica torrefazione di Messina, la più antica d'Italia, che dal 1870 è sinonimo di qualità. Proponiamo ai nostri avventori un progetto realizzato da Barbera con grande perizia: più macchine per espresso con diverse tarature e una batteria di macinini che ci permette di offrire ai nostri clienti 4 blend diversi tra cui la Pregiata, certificata da CSC (Associazione Caffè Speciali Certificati), oltre al decaffeinato ingrani,macinato all'istante per mantenere inalterate le caratteristiche di gusto e aroma dell'espresso, e al Bio dedicato ai consumatori sensibili ai temi del biologico. Tra le altre novità, l'inserimento di una proposta giovane con il caffè americano da asporto, anche aromatizzato.

Fate consegne in Italia e all'estero…
Sì, abbiamo una buona rete di ristoratori e di catering che utilizzano i nostri prodotti come dessert. Abitualmente gli ordini arrivano attraverso il sito o in alternativa via mail. Entro gennaio 2018 ci sarà anche un'app dedicata.

Insomma, un bilancio più che positivo…
Assolutamente! La prima settimana di Dicembre abbiamo aperto anche un punto vendita a Milano con un format piccolo ma ideale per la vendita delle nostre produzioni. Entro fine del 2018 apriremo altri 2 punti vendita, probabilmente in Piemonte e in Veneto.