Milano, ha aperto Pascucci Moka

moka-insieme-6cfc8644

In piazza Duca d’Aosta a Milano, ai piedi del palazzo sormontato dalla grande insegna luminosa delle Assicurazioni Generali, tra via Pirelli e via Vittor Pisani, apre il **secondo locale milanese di Caffè Pascucci**. Le ampie vetrate mostrano un ambiente luminoso con molti elementi di interesse, a cominciare dall’immagine di una moka “trafitta al cuore”, che colpisce con la sua grafica insolita che la rende simile a grande un ex voto.

“La fretta e la superficialità hanno portato tante persone a dimenticare questo strumento per l’estrazione del caffè, immancabile in ogni casa italiana insieme alla napoletana, a favore delle capsule, che sono più pratiche, ma decisamente inquinanti - afferma **Mario Pascucci**, titolare della Torrefazione di Monte Cerignone (PU) -. Vorremmo aiutare le persone a recuperare il piacere del rito del caffè fatto in casa con cura e attenzione e a ritrovare il tempo di sedersi insieme per condividere il piacere di una tazzina che veramente unisce. Speriamo che lo scarto prodotto da una tazza di caffè possa essere sempre e solo un humus ricco di vita e non un prodotto plastico da ritrovare nello stomaco di un pesce”.



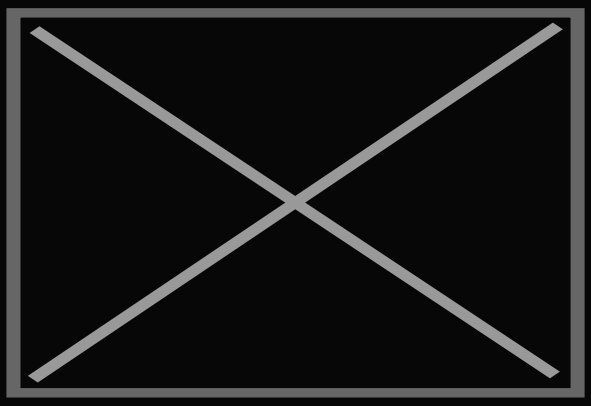
L’imbarazzo della scelta - Il locale è il n. 604 delle aperture tra Italia, Europa Asia e Sud America, si sviluppa su due livelli, per un totale di circa 300 metri quadri e come tutti i locali Pascucci è progettato dall’architetto **Marco Lucchi** insieme al centro creativo della Torrefazione. Si presenta semplice negli allestimenti, caratterizzato dal bianco delle pareti che danno luminosità ed esaltano gli arredi: le tinte chiare del legno di faggio di tavoli, sedute e le strutture dei banchi bar, alle quali si abbina il marmo Calacatta grigio. L’illuminazione è del light

designer Renzo Serafini con lampade da parete in ottone e ferro che si articolano in grandi strutture luminose nelle zone più ampie. Entrando si incontra il banco della gastronomia con prodotti per la classica colazione italiana, ma anche per quella americana e il brunch. Il **menu** offre un'ampia gamma di prodotti per la colazione, ma anche per uno spuntino o un pranzo veloce con burger, piade, yogurt bowl, pancake, club sandwich, insalate e dessert, tutti articolati in più gusti. Di fronte un'ampia scaffalatura con prodotti per la realizzazione di un buon caffè a casa o per fare un regalo, dalle miscele e singole origini di Caffè Pascucci a tazze, diversi strumenti per l'estrazione, ovviamente, un'ampia rassegna di moka dalla piccola per una persona alla XL da 48 tazze.



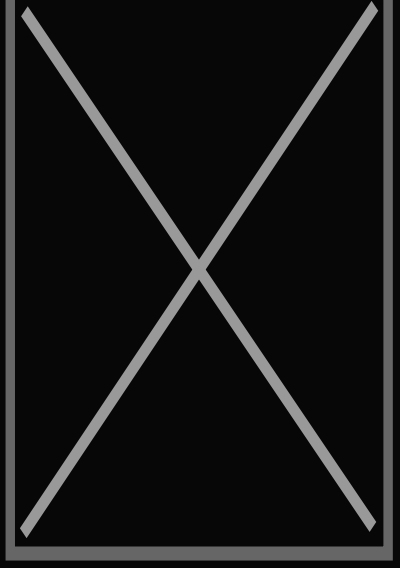
Profumo di caffè - Proseguendo lungo il locale ecco le casse (una rapida per chi vuole solo un espresso o un cappuccino - e come spesso avviene in Italia ha fretta - e una per chi ha ordini più consistenti), ma soprattutto i banchi con numerose attrezzature e macchine firmate **XLVI Operai del vapore**, un laboratorio artigianale in cui tecnologia e innovazione sono protagonisti.

A cominciare dal **Banco Moka**, per la prima volta presente in un locale italiano: un'isola dedicata alla caffetteria con 7 fornelli elettrici sui quali porre altrettante moka da 3, che il cliente può consumare da solo o condividere con altri: l'estrazione si ha in soli 2 minuti, dopo di che la caffettiera con le tazze viene posta su un apposito vassoio in legno da portare al tavolo. Questo banco arricchisce l'ambiente di aromi e sensazioni tipici italiani, dando valore a un rito antico che ha preso il via in Italia grazie all'intuizione di Alfonso Bialetti che nel 1933 creò un nuovo strumento per la produzione casalinga di caffè.



Si prosegue con un piccolo banco bar sormontato da una scenografica macchina “leva” de **La Marzocco**, che unisce un design innovativo e una tecnologia avanzata a una modalità di estrazione tradizionale. Alle sue spalle una nuova esclusiva XLVI: Azomico, composto da quattro silos per la conservazione del caffè che preservano a lungo gli aromi dei caffè Specialty (di particolare pregio e purezza, provenienti da coltivazioni selezionate), grazie alla presenza di azoto. Il caffè tostato ha infatti un grande “difetto”, invecchia rapidamente: a contatto con l’ossigeno si innesca il processo di ossidazione che in breve tempo porta alla perdita di aromi e all’irrancidimento. Nei silos di Azomico c’è l’azoto, un gas inerte, che conserva a lungo nelle migliori condizioni i chicchi tostati.

Si arriva poi al lungo **banco bar** che monta “Banco Macchina” di XLVI: il classico corpo macchina è posto sotto il bancone dal quale fuoriescono solo i 4 gruppi che erogano l’espresso, quelli del vapore per creare la crema di latte da versare sul cappuccino o sul macchiato e l’acqua calda per te e infusi. Così, il contatto tra il barista e il cliente è diretto e immediato, per seguire i movimenti sicuri e corretti di chi sa davvero come si prepara una tazzina perfetta o per farsi raccontare le origini o le particolarità della bevanda che si andrà a degustare.



La lista delle preparazioni a base caffè è di nuovo ricca e comprende la caffetteria italiana, la moka, l’affogato, i classici Pascucci (tra cui il **Caffè Confuso**, con la storica “crema confuso” alla vaniglia), fino allo **specialty** del mese, che per tutto luglio è un Perù Coe della Finca San Pedro El Shimir di Fredy Guevara coltivato a 1800 metri; presenta un aroma complesso e fruttato che spazia dalla pesca alla vaniglia, dai frutti rossi al cioccolato fondente, con un’acidità dolce e piacevole. Si possono gustare anche caffè estratti in modalità filtro.

Non può mancare poi la grande novità del caffè per l’estate 2018, qui chiamato **Caffè Pompato**: un cold brew coffee, che, spillato nel bicchiere, si presenta simile a una birra Stout scura, cremoso e sormontato da una densa schiuma in superficie; in bocca è vellutato, denso, dal gusto pulito.

Milano capitale mondiale del caffè - Il Pascucci Moka apre dalle 7,00 alle 20,00. Al suo interno ha 88 posti a sedere suddivisi tra il piano terra e il sopralzo; nel dehors esterno sono 22.

“Milano ha un ruolo importante nella storia dell’espresso con la sua tradizione profondamente legata alla macchina espresso, agli importanti investimenti di numerose torrefazioni e catene di caffetterie, ma soprattutto alla sua proiezione internazionale legata a moda, design, gastronomia e cultura - riprende Mario Pascucci -. In questo 2018 ai avvia a diventare la **vera capitale mondiale del caffè**; l’auspicio è che questa vitalità possa contagiare altre città, a cominciare dai porti storici quali Trieste, Genova e quell’unicum che è Napoli, e che in tutta la Penisola nascano locali e luoghi destinati a celebrare l’Italia come patria della trasformazione del caffè”.