Pane&Caffè, l’accoppiata vincente per Davide Longoni

cliente-con-vassoio-cappuccini-milani-2a25e043

La vista ordinata di pani di grande formato subito cattura l’attenzione e fa capire che nel Panificio Davide Longoni di via Tiraboschi 19, in zona Porta Romana a Milano, il pane è un prodotto trattato con grande attenzione e passione. Per quest’ultima è stato premiato da BARtù, che ha riconosciuto il suo ruolo nell’evoluzione del settore. Qui si può effettuare un viaggio attraverso i sapori autentici di pane e dolci, accompagnati da una buona tazzina di espresso o un cappuccino realizzati con la miscela Gran Espresso di Caffè Milani, il caffè dedicato ai baristi più esigenti che racchiude oltre 80 anni di esperienza nella selezione, tostatura e creazione dei migliori blend della Torrefazione di Lipomo (Como). C’è chi lo consuma al banco rapidamente e chi raccoglie in un ampio vassoio le tazze dei cappuccini (i più richiesti nel periodo invernale insieme a una buona fetta di panettone sfornato da poco) e li porta al tavolo, da gustare in compagnia, all’interno e negli spazi esterni.



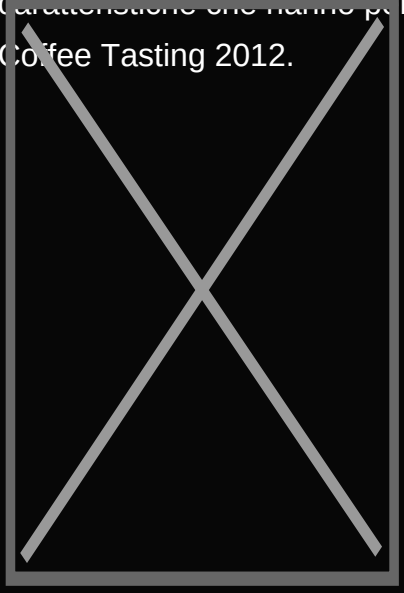
L’amore per il pane

Il Panificio Davide Longoni è un locale da vivere per tutta la giornata: si può consumare la prima colazione, sostare per il pranzo o l’aperitivo e ovviamente acquistare del buon pane. I suoi ingredienti

base sono grani antichi, farine macinate a pietra, lievito madre e grande formato, che ne fanno un alimento da condividere e che dura tanti giorni, da riciclare in tanti modi. *“L’idea vincente è quella del pane agricolo, del ritorno alle origini dei sapori e degli odori del pane utilizzando lievito madre amalgamato con fibre, amidi e proteine che lo rendono più buono, digeribile e conservabile”* afferma **Davide Longoni**. Riscuote grande successo il panettone, anch’esso creato con lievito madre naturale e proposto nelle versioni classico, cioccolato e pere oppure al mandarino; è disponibile tutto l’anno e richiesto come alternativa alla tipica brioches della colazione.

La ricerca per il caffè

Un altro prodotto che da sempre crea legami e comunità e spinge il cliente a soffermarsi sul gusto e l’aroma è il caffè. Per questo dall’apertura nel 2013 è stata scelta la miscela Gran Espresso di Caffè Milani, che serve anche nel locale presso il Mercato del Suffragio, a Milano. Questa miscela regala in tazza un caffè di grande armonia con sfaccettature di cioccolato, note floreali di miele e agrumi che si sposano con frutta secca e liquirizia. A chiudere il cerchio anche malto, amaretti e cacao, caratteristiche che hanno permesso a questa miscela di ricevere la medaglia d’oro all’International Coffee Tasting 2012.



Caffè e pane si “chiamano” a vicenda; entrambi esigono rispetto e attenzione per la materia prima, oltre che una lavorazione sapiente. *“Se nel pane ho una grande esperienza e conoscenza, nel caffè vorrei approfondire le mie competenze più di quanto abbia già fatto fino a oggi, rivolgendomi ai corsi di Caffè Milani che da sempre è presente e mi supporta”*. Attingendo al ricco programma dell’Altascuola Coffee Training, Davide Longoni vuole ampliare la propria conoscenza sui vari tipi di caffè e diversi metodi di estrazione, richiesti dove ci sono giovani e tempo a disposizione per gustarli con tranquillità.

Il dehors che presto sarà realizzato è l’ambiente ideale per queste preparazioni, da realizzare attraverso l’ampia gamma di monorigini della linea Puro di Caffè Milani che comprende solo caffè 100% arabica, con un basso contenuto di caffeina. Le singole origini disponibili sono numerose: Giamaica, Guatemala, Etiopia, Papua Nuova Guinea, Brasile, Porto Rico. Il loro successo ha spinto ad ampliare l’offerta, che ora comprende anche Colombia Antioquia, Galapagos San Cristobal, India Monsoon Malabar, Indonesia KopiLuwak, Kenya Top Quality. Sono piaceri unici che aprono all’ampio ventaglio di gusti del caffè, un mondo tutto da scoprire.