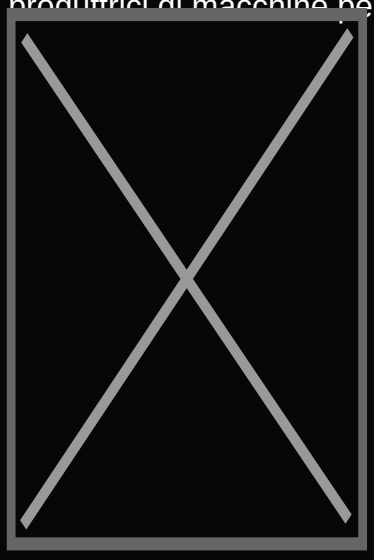
La campionessa Chiara Bergonzi e i segreti della Latte Art

bergonzi-mixerplanet-img-6e7c08bf

Chiara Bergonzi, campionessa di Latte Art nonché affermata trainer esperta di caffé, traccia un vademecum a tutto tondo per il bar: dagli errori da evitare ai trucchi per incrementare i consumi

Gestire un bar non è facile: se si affronta il mestiere impreparati è inevitabile fallire.
Troppa gente si improvvisa, convinta che basti acquistare una licenza. Prendiamo l’espresso: in Italia c’è ancora tantissimo da imparare». Non usa mezzi termini Chiara Bergonzi, regina indiscussa di Latte Art nonché affermata trainer richiesta da torrefazioni, aziende produttrici di macchine per l’espresso, scuole, privati e fiere.

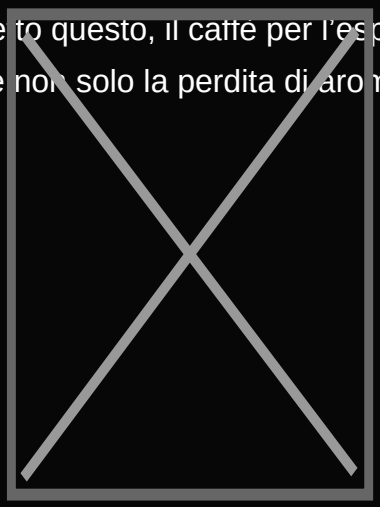


[caption id="attachment_22454" align="alignleft" width="187"] Foto di Marco Busca[/caption]

Quali sono gli errori più diffusi legati all’espresso?
«Intanto, in Italia c’è la tendenza a sottovalutare l’importanza della conoscenza di materie prime e attrezzature, anche perché quest’ultime sono quasi sempre in comodato d’uso. Pochi conoscono le

differenze fra i caffè di diversa provenienza e in molti ignorano come lavorare correttamente miscele e monorigine. Non è tutto: ci sono ancora troppe lacune sul tema della pulizia dei macchinari. E poi, spesso l'acquisto del caffè avviene sulla base del prezzo, con inevitabile ricaduta sulla qualità. Un consiglio? Evitate di lasciarvi condizionare dal marchio e informatevi bene sull'origine e il tipo di lavorazione del caffè. Per conoscere i metodi di tostatura usati, il packaging e i tempi di consegna, vi suggerisco di visitare direttamente i fornitori».

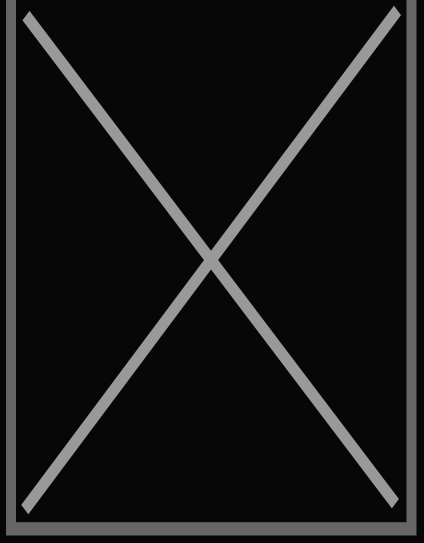
E come spronare la vendita di caffè nel bar?
«La cultura del caffè si persegue innanzitutto all'origine, con la selezione delle migliori qualità e con un'attenta e qualificata lavorazione del prodotto in tutte le sue fasi: in questo senso, la formazione diventa uno strumento irrinunciabile per gli addetti ai lavori. Detto questo, il caffè per l'espresso andrebbe sempre macinato all'istante (on demand) per evitare non solo la perdita di aroma, ma anche l'irrancidimento causato dal contatto con l'ossigeno. I macinacaffè a uso



istantaneo rappresentano un'ottima soluzione perché consentono di ottenere un caffè sempre di qualità e, grazie alle regolazioni programmabili, una corretta dosatura. Ideale, dal mio punto di vista, sarebbe dotarsi di almeno quattro macinini on demand per proporre varietà diverse, con un occhio di riguardo per il monorigine. Ma anche offrire distinti tipi di estrazione».

Occorre andare oltre al classico espresso?
«Sì: io, per esempio, proporrei oltre all'espresso il caffè filtro e il caffé in AeroPress».

Perché, secondo te, da qualche anno si sta diffondendo la Latte Art, l'arte della decorazione del cappuccino?
«Viene percepita come un'attività divertente e come un'opportunità per contrastare gli effetti della crisi economica».



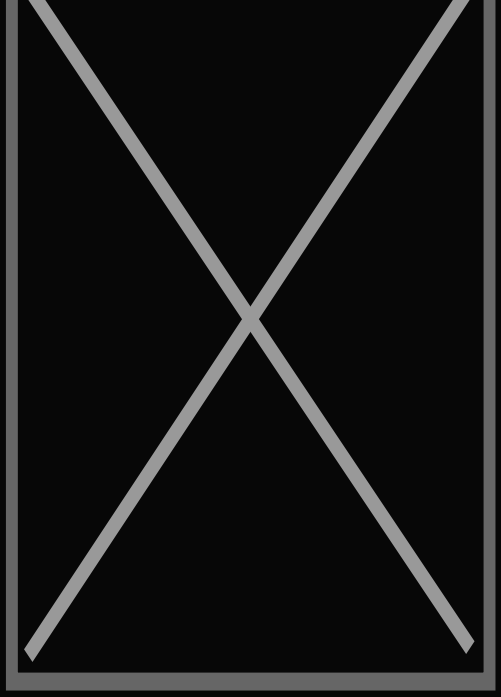
Ma la Latte Art può davvero aiutare a incrementare il fatturato?

«Assolutamente sì, tenete conto, però, che la Free Pour Latte Art, ovvero la decorazione a mano libera, richiede parecchio tempo e di conseguenza non è adatta per i momenti di rush. Inoltre, è difficile e faticosa: per padroneggiare la tecnica sono necessari impegno, dedizione e studio. Senza contare che, in assenza di un allenamento costante, è impossibile raggiungere risultati eccellenti».

Quanto tempo occorre per imparare a disegnare le forme più semplici, come il cuore o la foglia?
«Almeno 18 ore, ossia tre giornate di corso. Poi, però, bisogna allenarsi tutti i giorni per proprio conto».

Ma qual è il segreto per disegnare un cuore?
«È impossibile spiegarlo a voce: la Latte Art è una disciplina da osservare, oltre che da ascoltare. Diversamente, è impossibile comprendere i movimenti del polso».

Considerato che la Latte Art richiede tempo e dedizione, non sarebbe più pratico puntare sul Topping, la tecnica di decorazione ispirata alle guarnizioni dell'arte pasticcera?
«Il Topping rappresenta senza dubbio un'alternativa per chi non sa realizzare la Latte Art a mano libera, ma snatura il cappuccino. La ricetta tradizionale, infatti, non prevede altri ingredienti oltre a latte e caffè. La decorazione con il Topping, invece, è realizzata con una salsa, in genere di cioccolato, spalmata con l'ausilio di un dispenser ed elaborata con un comune strumento a punta».



[caption id="attachment_22445" align="alignright" width="254"] Foto di Marco Busca[/caption]

Anche l’arredo di una caffetteria gioca un ruolo rilevante. Cosa consigli in merito?
«Primo, non risparmiate sull’attrezzatura. Secondo, puntate su materiali naturali, in primis il legno, miscelati a materiali di recupero come bancali e tubature».

Infine, come sarà la caffetteria del futuro?
«Non c’è dubbio: spopoleranno i fresh-roasted coffee, ovvero le micro torrefazioni, già in voga negli Stati Uniti e in mezza Europa. Il che comporterà un minore interesse dei gestori verso l’acquisto di caffè di marca a favore di prodotti di nicchia».