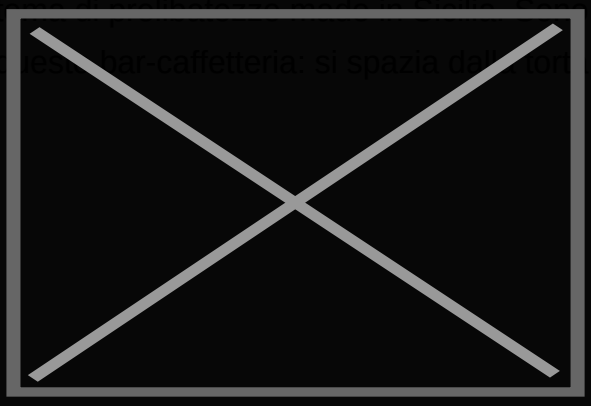
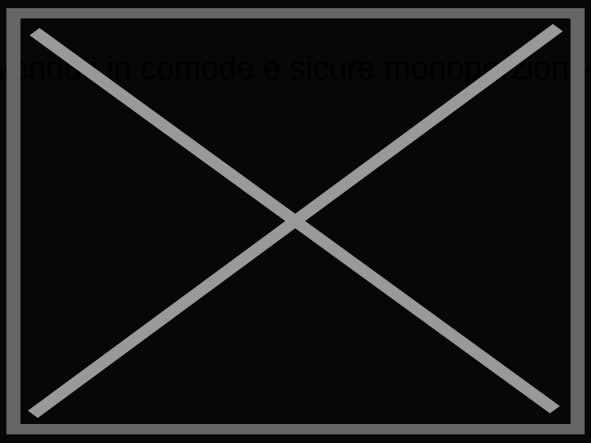
Caffè Italia a Ragusa: sapori antichi, servizio moderno

bancone-12d60259

Aperto nel lontano 1928 nel pieno centro di Ragusa, Caffè Italia rappresenta un'autentica istituzione in [illegible] davvero tante, infatti, le specialità dell'isola proposte da questo bar-caffetteria: si spazia dal torrone Savoia ai biscotti fiocco di neve, d



al dolcetto Savoia al parfait al pistacchio di Bronte, dalle praline alle originali impanatiglie modicane (biscotti preparati con cioccolata e carne di vitello, ndr). «Siamo in grado di proporre un'offerta completa e variegata di prodotti tipici siciliani e ragusani - conferma Carmelo Chessari, titolare del locale -. Un'offerta capace di soddisfare le esigenze di clienti e turisti nelle diverse fasce orarie della giornata, dalla colazione all'aperitivo serale, passando per la pausa pranzo, ora in cui ci trasformiamo in ristorante veloce. Senza dimenticare, naturalmente, il servizio take away, che soprattutto sul fronte della pasticceria propone un vasto assortimento di biscotti locali come i mucatoli, i mustazzoli e il riccio di mandorla». E all'appello non manca neppure il gelato artigianale. «In vetrina - continua Chessari - si trova un'ampia gamma di gusti sfusi, prodotti per lo più con frutti stagionali come mandarini, fragole e limone. Al banco, invece, vendiamo i gelati tipici ragusani, ovvero la cassata-gelato, il semifreddo e il pezzo duro (cupola al cioccolato ricoperta da torrone, con un cuore di panna e pan di spagna, ndr)». Particolare attenzione è inoltre è riservata a celiaci e agli intolleranti al glutine, una clientela in continua crescita cui sono destinati dolci, gelati e rustici preparati dallo stesso Caffè Italia. «Produciamo bavaresi e tiramisù, cioè dessert che possono essere



vendute in comode e sicure monoporzioni - spiega Chessari -. E ancora, su ordinazione, prepariamo arancine e pizzette, tutte rigorosamente gluten free». La chiave del gradimento riscontrato in oltre 80 anni di attività da Caffè Italia risiede dunque nell'attenzione alla qualità e alle esigenze del pubblico. Una strategia, quest'ultima, utilizzata anche nella scelta del caffè. «Quando 16 anni fa rilevai il locale - ricorda Chessari -, decisi di confermare la fiducia data dai precedenti gestori al marchio Barbera. Una fiducia ben riposta, tanto che oggi non solo continuo a servirmi di questo brand, ma ho perfino sostituito la miscela "Mago" con "Pregiata", assicurando così ai clienti un espresso di qualità superiore certificato dal Consorzio Csc (Caffè Speciali Certificati). Mantenendo peraltro sempre lo stesso prezzo al pubblico».

Spazio anche al catering

A Ragusa il Caffè Italia è rinomato anche perché la sua attività di catering. «Si tratta di una voce molto rilevante sotto il profilo del fatturato - sostiene Chessari -. Organizziamo cerimonie ed eventi, occupandoci degli allestimenti a 360 gradi. Pur non utilizzando una location preferenziale, possiamo proporre un selezionato bouquet di differenti soluzioni, restando comunque sempre in grado di intervenire ovunque i clienti lo richiedano».

PUNTI CHIAVE

IL FORMAT: Bar storico situato nel cuore di Ragusa

ORARI: 7:00-22:00

CAPIENZA: 20 posti a sedere indoor + 30 outdoor

STRATEGIA: Valorizzare i prodotti della tradizione siciliana offrendo un servizio calibrato sulle esigenze del consumatore moderno, anche nel caso del catering