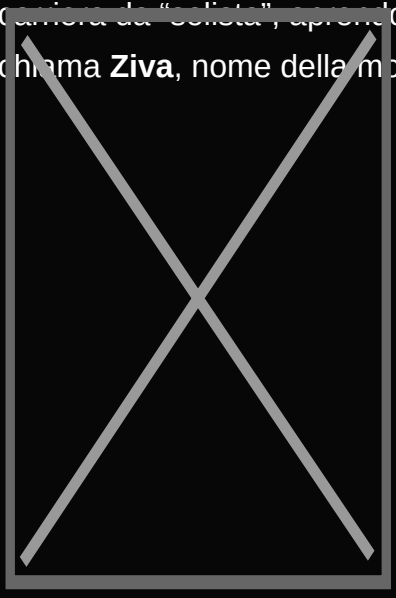
L'ex lievitista di Carlo Cracco sceglie Cartapani per la sua pasticceria

ziva7-5d2978db

Pasticciere figlio d’arte e lievitista di Carlo Cracco, **Marcello Salvatori** ha intrapreso da pochi giorni la carriera da “solista”, aprendo la sua pasticceria in via Faruffini 2, zona Piazza de Angeli a Milano. Si chiama **Ziva**, nome della moglie, nonche? compagna delle “dolci” avventure quotidiane.

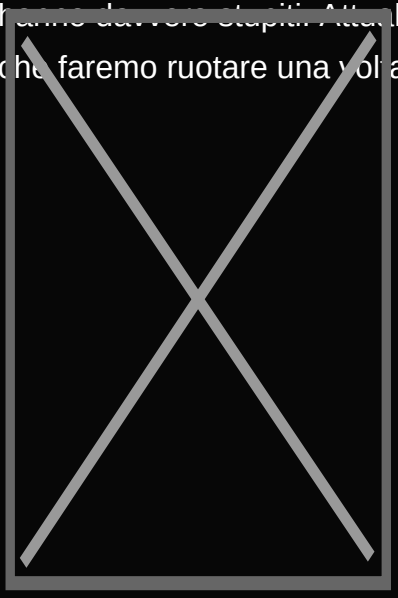


Come e? scattata la scintilla con Cartapani?

Ziva: Nel nostro locale abbiamo scelto di utilizzare una macchina per caffe? espresso “La Marzocco”, un marchio che da tempo ci ha rubato il cuore. Ci siamo affidati ai consigli di chi ha a che fare con questo mondo, proprio perche? pensiamo che la competenza in questo settore sia assolutamente necessaria per prendere le giuste decisioni. Avevamo le idee chiare sulla nostra filosofia, non volevamo uno dei “soliti noti”, ma soprattutto desideravamo poter avere una miscela personalizzata che esaltasse e non coprisse i sapori delle nostre creazioni. I nostri specialisti ci hanno indicato un ristretto numero di potenziali fornitori e la nostra scelta e? caduta su Cartapani, mai scelta fu cosi? azzeccata!

Avete aperto da pochissimi giorni, come e? stato il primo approccio al caffe? Ziva, firmato Cartapani?

Ziva: Devo dire che le prime impressioni sono state assolutamente ottime, i clienti ci fanno i complimenti per la miscela scelta e alcuni ci hanno addirittura detto di essere riusciti a bere per la prima volta il caffe? senza zucchero! Me compresa! Questo e? sinonimo di una qualita? e ricercatezza che ci hanno davvero stupiti. Attualmente abbiamo una miscela personalizzata e un caffe? mono- origine che faremo ruotare una volta al mese.



Come mai la scelta di mettersi in proprio?

Ziva: Era da tempo che io e Marcello avevamo in testa di aprire qualcosa di nostro. Abbiamo lavorato per 6 anni nello stesso posto e da tempo le nostre strade professionali si sono intrecciate con quella sentimentale. Abbiamo messo in stand by il nostro progetto per l'arrivo della nostra bimba. In questo periodo Marcello e? stato chiamato da Carlo Cracco per occuparsi di tutta la parte dei lievitati: dal pane, alla linea colazione del bistrot fino alle colombe e ai panettoni, protagonisti delle festivita?. Sono arrivate molte soddisfazioni e con queste, la voglia ancora piu? grande di "camminare" con le nostre gambe.

Ziva ha scelto una **miscela personalizzata** Cartapani composta da caffe? sottoposti ad una rigorosa selezione, torrefatti separatamente attraverso un procedimento di tostatura lenta, per rispettare le proprieta? organolettiche delle singole origini. Il risultato in tazza e? una miscela di straordinaria fragranza, dall'aroma ricco, intenso e fruttato. L'acidita? e? equilibrata, caratteristica dei caffe? centro americani lavati di altura; il gusto e? dolce, tipico dei caffe? brasiliani del Minas Gerais, il corpo e? rotondo e vellutato, con retrogusto armonico, elegante e persistente.