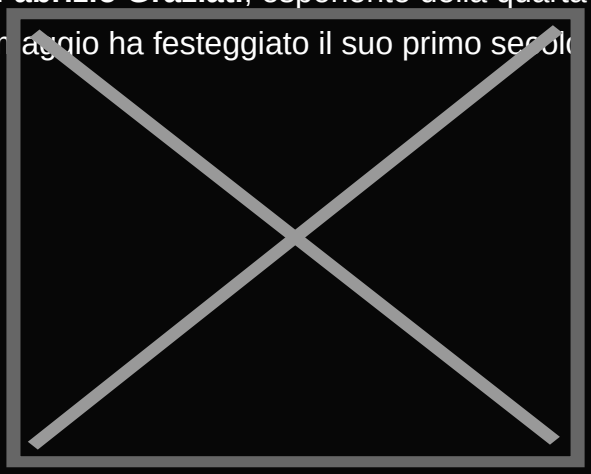
L’arte di unire caffè e dolci con Caffè Milani e Pasticceria Graziati

puroguatemala-646dad34

Accanto al rito amato e “inossidabile” dell’espresso, gli italiani stanno scoprendo quello più lento e meditato delle estrazioni realizzate con sistemi a filtro o in infusione. “Perché la nuova offerta possa avere successo, è importante educare il cliente a riconoscere e apprezzare un buon caffè e offrirgli nuovi percorsi di gusto piacevoli e 'intriganti', da conoscere a fondo per stupirsi e stupire”. È un’opportunità che la linea di caffè monorigine Puro soddisfa al meglio, afferma **Andrea Pinturi**, ambassador e trainer del team **Milani**.

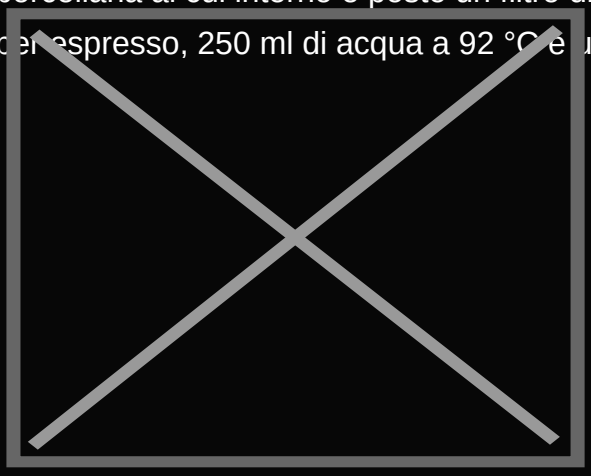
Quali abbinamenti risultano particolarmente interessanti e come orientarsi? Di seguito delle piacevoli unioni di gusto con i dolci che più rappresentano la **Pasticceria Graziati** di Padova preparati da **Fabrizio Graziati**, esponente della quarta generazione alla guida dello storico locale, che lo scorso maggio ha festeggiato il suo primo secolo di dolcezza.



Accordo di gusto - La passione per l’arte pasticcera e la cura dei particolari contraddistinguono la realizzazione di ogni prodotto nel locale padovano, a cominciare dalla **Torta Millefoglie**, ancora oggi preparata con gli strumenti di una volta: dal mattarello per la sfoglia al paiolo in rame per la crema pasticcera. La sua dolcezza caratterizza questo dolce insieme alla fragranza della pasta sfoglia. L’abbinamento suggerito con questo dolce è un **Puro**

Brasile Santos Cereja Madura, 100% arabica estratto con la french press. L’accostamento è stato per affinità: il caffè offre un aroma delicato unito a una leggera acidità e un gusto dolce, in perfetta sintonia con la Millefoglie. L’estrazione è stata realizzata utilizzando 17 grammi di macinato più grosso della moka, su cui sono stati versati 250 ml di acqua a 92 gradi, lasciando in infusione per 4 minuti e mezzo prima di pressare lo stantuffo e servire.

Lieve acidità per ripulire la bocca - La **Torta Pazientina**, tipica di Padova, è un dolce a strati composto da una pasta bresciana, pan di Spagna imbevuto con del liquore, farcito con lo zabaione e guarnito con la sfoglia di gianduia. La sua preparazione è alquanto lunga, di qui una possibile radice del suo nome, come pure il fatto che la si offrisse ai convalescenti (pazienti). In abbinamento a questo dolce indubbiamente “impegnativo”, si è scelto un caffè più leggero e con una lieve nota acidula: un **Puro Guatemala Genuine Antigua di Caffè Milani**, 100% arabica estratto a filtro, con il V60. Il caffè è risultato piacevolmente dolce, con un’acidità di frutti gialli e corpo basso: una tazza ben bilanciata, che ha ripulito piacevolmente la bocca. Per l’estrazione a filtro è stato utilizzato un V60 (un “imbuto” di porcellana al cui interno è posto un filtro di carta) con 15 grammi di caffè macinato più grosso di quello per espresso, 250 ml di acqua a 92 °C e un tempo di infusione totale di 2,5 minuti.



Sorprendente ventaglio aromatico - Infine una **Torta di mandorle**, dalla cui dolcezza emerge la personalità spiccata con la nota amara tipica di questo seme. È stata abbinata a un **Puro Kenya AA Top Quality di Caffè Milani**, 100% arabica, estratto con uno strumento molto scenografico e sicuramente d’effetto, il siphon. Si tratta di un’elegante caffettiera formata da due elementi di vetro che si uniscono ermeticamente con una guarnizione in gomma e un filtro: scaldandosi, l’acqua sale dal contenitore inferiore al superiore, dove incontra il caffè che rimane in macerazione per circa 3 minuti. Quando si toglie la fonte di calore, il caffè viene “risucchiato” nel contenitore inferiore. Il Kenya è un caffè complesso, con una buona acidità, un aroma floreale e fruttato che chiude in dolcezza. È un’unione che propone un vero percorso di gusto che prende il via con la nota amarognola del dolce per proseguire con i sentori di agrumi e di fragole del caffè che sul

finale ha offerto una piacevolissima dolcezza: un’esperienza che sorprende e appaga. Per la preparazione del siphon sono stati utilizzati 10 grammi di caffè macinato medio-fine e 150 ml di acqua; l’estrazione è avvenuta in circa 6 minuti.

Qualità espresso - Da molti anni nella Pasticceria Graziati si gusta la miscela Gran Espresso, che subito si fa notare nella sua latta dorata da 3 chili e appaga con l’unione calibrata di caffè provenienti da Brasile, Centro America, Etiopia, Kenya, India. La tostatura è media al fine di rispettare il gusto delle diverse origini e permettere il migliore sviluppo dell’aroma. In tazza si distingue per la tessitura fine, l’elevata intensità olfattiva e il buon corpo; l’aroma è amabile, dolce e aromatico; il gusto è cioccolatoso, con note di fiori e frutta secca alle quali si accompagna una fine acidità, che conferisce una piacevole freschezza.

Estratta sempre al meglio, riceve i complimenti di numerosi clienti della storica pasticceria; più di uno percorre anche molta strada per gustare la miscela di Caffè Milani.