Riaperture con il sorriso con Caffè Milani

milani-1-c20b62e7

La voglia di prodotti naturali e di qualità, ma soprattutto di un buon espresso e di un cappuccino insieme a una figura amica qual è il barista, hanno accompagnato la maggior parte degli italiani nella fase di lockdown. Da parte loro, gestori e titolari di locali hanno sfruttato la chiusura forzata per mettere a punto nuovi prodotti, strategie ed anche per aiutare chi era in difficoltà, in attesa di una riapertura con il sorriso. Dalla consegna a domicilio, all'asporto alla Fase 2, le esperienze di sei titolari di locali che offrono la miscela top di **Caffè Milani**, **Gran Espresso**: i clienti hanno nuovamente gustato al bar con grande piacere espressi che in tazza offrono grande armonia, con un piacevole retrogusto di cioccolato.

Pane best seller

"Il pane è stato il grande protagonista della Fase 1 - osserva **Antonio Condò**, titolare delle panetterie **Doppiozero** di Albavilla, Albese con Cassano e Cesana Brianza -: le persone lo hanno acquistato in quantità insieme a farina e lievito di birra. Quando il 4 maggio ha preso il via l'asporto venivano in molti a prendere l'espresso e per ovviare al divieto di consumazione nel locale, c'era chi faceva colazione in automobile. L'abitudine al take away non si è fermata: alcuni clienti preferiscono prendere cappuccio e brioche e berlo poi in ufficio; abbiamo acquisito un'abitudine un po' americana".

Frattanto **sono cambiati gli orari delle consumazioni**: meno clienti per colazione ma più diluiti nel corso della giornata: tante famiglie si siedono negli spazi esterni e gustano qualcosa di buono, per lo più insieme a un buon espresso.

Il caffè lo compro online

Analogo trend nel **Caffè Velò** di Seregno (MB): molti lavorano a casa, quindi non fanno colazione al bar, ma da quando hanno chiuso le scuole, nel locale che ha portato i posti a sedere da 150 a 60 per assicurare la massima tranquillità ai clienti, entrano e sostano numerose famiglie per una merenda a metà mattina e nel pomeriggio.

"Già 2-3 giorni dopo la chiusura forzata abbiamo scelto di reagire e dato il via all'**ecommerce** - afferma **Matteo Colzani**, responsabile del locale -. Questo ci ha permesso di rimanere vicini al cliente, consegnando colazioni, torte, gelati di nostra produzione e anche le miscele e i **Puro** di Caffè Milani che piacciono: negli acquisti online che molti clienti continuano a fare, ci sono sempre la confezione di macinato o le capsule».

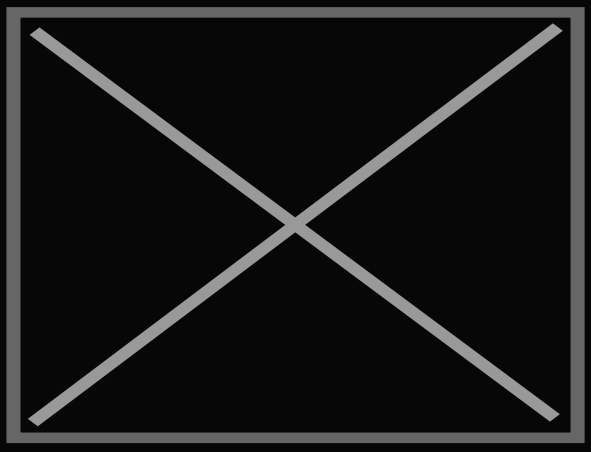
Il buon numero di visualizzazioni di alcuni rapidi tutorial realizzati durante il lockdown ha sottolineato l'attenzione che i clienti mostrano nei confronti del caffè: non appena sarà possibile prenderanno il via delle serate di degustazione e di food pairing.

Il croissant di pasticceria arriva surgelato

Conferma la voglia di buono e il riscontro positivo di consegna a domicilio e asporto, soprattutto nel periodo della Pasqua, **Giovanni Pina**, titolare dell'omonima pasticceria di Trescore Balneario (Bg). "Quando abbiamo riaperto i clienti abituali sono tornati con una gran voglia di espresso, di cappuccino, di una buona colazione di qualità - afferma -. Anche durante la chiusura ho voluto assicurare quel buon gusto del croissant appena sfornato che tanto piace: mi sono inventato la **vendita dei nostri prodotti surgelati**, in vassoi da almeno 10 pezzi con tutto il necessario per fare delle buone brioche in casa. A cominciare dalla carta forno per proseguire con i passi da seguire per la lievitazione, la cottura… l'esperienza è piaciuta e molti mi hanno mandato le foto dei prodotti appena sfornati".

Col tempo cala la paura e sempre più persone si recano in pasticceria: molti si sono inventati chef, panettieri e pasticcieri durante la pausa forzata, ma il gusto di veri dolci di alta qualità, unito magari al piacevole aroma di Gran Espresso di Caffè Milani, è un piacere irresistibile.

Riapertura con il sorriso



Nuovi gusti e proposte, tanto colore e positività hanno accompagnato i punti vendita di **Marco Desideri**: le pasticcerie **Fumagalli** e **Moderno** a Lurago d’Erba. "Alla riapertura i clienti hanno faticato un po’ a fidarsi: c’era tanta paura. Abbiamo dimostrato la massima attenzione al distanziamento, alle norme igieniche e puntato su una ripartenza assolutamente positiva. I risultati oggi si vedono con buoni risultati su tutti i fronti e il Gran Espresso di Caffè Milani è sempre un elemento trainante per le vendite".

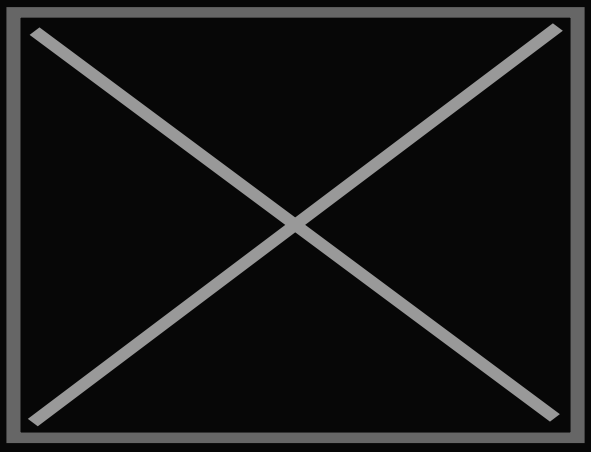
Nella vetrina della Pasticceria Moderno, tante nuove preparazioni dolci in cui è protagonista la frutta e un’accattivante Tartelletta al cacao: la compongono una base di frolla, un cuore di gelatina alla cannella sormontata da mousse al gianduia e caffè e ricoperta da glassa al cioccolato al latte. Piacevolissima la decorazione: un chicco di caffè tostato. Da provare.

Un buon gelato non si improvvisa

Un altro prodotto che ha risentito in minima parte del lockdown è il **gelato**: “A casa ci si è improvvisati chef, panettieri e pasticcieri, ma fare un buon gelato non è una cosa semplice, dunque delivery e asporto sono andati molto bene. Tanto che proseguono ancora oggi con il servizio a domicilio Deliveroo”, dice **William Buzzella**, titolare dei locali **Sottozero**, le pasticcerie di Fino Mornasco e Cernobbio e la caffetteria di Desio.

Nelle vetrine è un’esplosione di colori dei nuovi dolci e dei gusti gelato, con tanta frutta e nuove proposte come i **Bubble Tea**. I clienti avevano tanta voglia di tornare al bar e gustare un buon espresso; ora preferiscono i locali con un’area esterna dove sedersi e consumare con tranquillità.

Il delivery solidale



"Andare al bar per noi è tradizione, un momento di socializzazione molto importante - affermano **Willy e Sabrina**, titolari di **Glamour Café** a Bergamo -. Per questo abbiamo riaperto subito, nonostante il nostro locale sia in una zona di uffici, nonché vicino all'Università e al Conservatorio, dunque è venuto meno buona parte della solita utenza. Le consumazioni che hanno al centro un buon espresso fatto con Gran Espresso Milani sono diluite nel corso della giornata e le persone si ritrovano più numerose per l'aperitivo".

Nel periodo della chiusura è stato proposto in delivey il **Menu Solidale**, di cui una parte dell'importo è donato alla Caritas; in cambio la vicina comunità di accoglienza Samaria ha donato al locale delle mascherine lavabili con cui i titolari hanno accompagnato i prodotti per l'asporto. Non rimane che salutarsi con l'aperitivo della casa: **Mr Gasp**, in onore dell'allenatore Gian Piero Gasperini. Lo compongono Bitter Campari, gin e succo d'arancia, shakerati e versati in una coppetta da cocktail dopo averla vaporizzata con l'assenzio.