Dal chicco (specialty) alla tazza: a Milano il flaghship di Cafezal

cafezal-coffe-hub-03418f1e

In 500 metri quadri di design si trovano torrefazione, spazio per corsi, caffetteria con cucina firmata Eugenio Roncoroni e presto spazio per coworking e per un esclusivo "speakeasy del caffè"

Molto più di un coffee-shop. A dimostrazione che l'asticella della ricerca di tanti (non un) caffè di qualità si sta alzando anche nel Belpaese arriva uno spazio milanese davvero unico nel panorama cittadino, e anzi nazionale. Si tratta del secondo punto vendita di **Cafezal**, la creatura dell'ingegnere brasiliano Carlos Bitencourt, tra i primi ad aprire una caffetteria specialty a Milano, nel 2017 in via Solferino. Questa però è un'altra storia: in viale Premuda, zona assai vivace a 15 minuti a piedi dal centro, si dipanano, in 500 metri quadrati su due livelli, una **torrefazione con macchina da 15 chili** (presto sarà raggiunta dalla "piccola" che ha lavorato in via Solferino fino ad ora), un **locale di design** con pareti blu cobalto e la palma firma del brand progettato dall'architetta Barbara Zanetti e qualcosa di più.

La caffetteria

L'offerta di caffetteria è estremamente ampia e i caffè sono scelti grazie ai contatti del titolare che viaggia in Sud America per selezionarli personalmente in piantagione (ma non solo Brasile o Sud America certamente si troverà). Espresso semplice e doppio (1,5 e 2,5 euro), espresso con due monorigini (dai 3 euro per il doppio) e premium (5 euro), cappuccino, Flat White, filtro (dai 5 agli 8 euro), ibrik, Cold Brew, cascara, Cold Brew Tonic ed Espresso Tonic. C'è

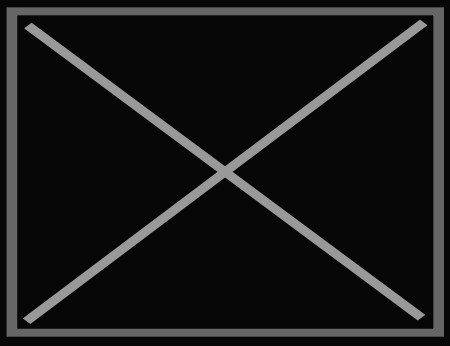
anche una ancora rara (per l'Italia) **macchina per Nitro Coffee** (6 euro), il caffè azotato freddo e con la schiuma che sembra una Guiness.

La macchina che troneggia al banco è una sconfinata ed elegantissima **Victoria Arduino Black Eagle Maverick** che esegue oltre all'espresso l'estrazione in Pure Brew, un particolare tipo di caffè filtrato (4 euro). Un angolo del banco è dedicato alla **mixology con cocktail** con (Cold Brew Negroni, Coffe Margarita, Coffee Tiki) o senza caffè.
Tra le particolarità lo schermo che al bar consente al cliente di vedere i valori di temperatura e pressione dell'acqua al momento della preparazione del suo espresso per invogliarlo a chiedere al barista spiegazioni sull'estrazione.

Interessante anche l'**offerta food** (c'è una cucina parzialmente a vista grazie a una finestrella) elaborata da Eugenio Roncoroni, chef titolare dei tre Al Mercato Milanesi. In primo piano la colazione con i classici internazionali come Acai Bowl, uova in camicia su toast, sandwiches e Potato Salad e qualche proposta più nostrana come cotoletta e insalate.

I corsi

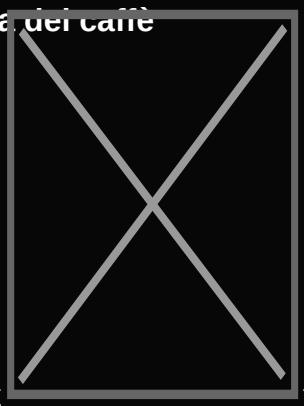
Alzare l'asticella si diceva, a partire dal cliente finale. Che anche a seguito delle chiusure pandemiche e dovendosi per forza fare e procurare il caffè a casa ha iniziato a incuriosirsi e documentarsi. E oggi torna al bar non sempre, ma spesso con nuove esigenze.



Lo spazio adiacente alla torrefazione, separato da un vetro e nella quale si tosteranno i caffè per la vendita (e-commerce e in negozio), **è dedicato ai corsi**. Pensati sia per i totali neofiti che vogliono saperne di più (e per loro l'offerta sta crescendo, daLady Café a Ditta Artigianale Carducci; qui il corso base costa 15 euro) sia per i professionisti del settore che troveranno corsi di alto livello guidati da un esperto Q Grader, certificato dalla Specialty Coffee Association.

Al piano seminterrato in preparazione c’è uno **spazio co-working** “pensato per i freelancers che girano intorno al mondo del caffè e del food e che si troveranno a lavorare con persone con interessi simili” e un club per soli membri “una specie di **speakeasy del caffè**, con una quota annuale e la possibilità di bere origini davvero particolari” ci spiega Carlos.

La fabbrica del caffè



Aperta mattina a sera e sette giorni su sette, Cafezal (termine portoghese che indica la piantagione di caffè) “vuole essere un luogo di degustazione, di formazione culturale, di commercio e di aggregazione attorno al tema degli **Specialty Coffee** in tutte le sue declinazioni”. Non mancheranno gli incontri con i coltivatori di Specialty e i campioni baristi da tutto il mondo.

“Cafezal Coffee Hub – spiega ancora Bitencourt – è in primis una torrefazione, **un luogo dove la cultura del caffè si respira in ogni angolo.** Ma è anche un posto bello, dove trascorrere momenti di svago o di lavoro degustando un caffè di grande qualità, all’insegna della conoscenza di questo incredibile mondo”.