Cafezal si fa in quattro e apre un laboratorio per pasticceria in Porta Venezia

20241118093026cafezalindex-645bb960

A volte l'entusiasmo non basta: prendi un ingegnere gestionale italobrasiliano con la passione per il caffè, dagli una sfida non facile, **portare il caffè specialty in Italia** partendo da Milano (dove aprì nel 2018 la seconda caffetteria "speciale" della città, in via Solferino), passa per un crowdfunding di successo (850mila euro raccolti l'anno scorso) e otterrai un progetto di espansione pianificato nei minimi dettagli.

Il 15 novembre si è aggiunto un nuovo tassello che è ben più della quarta caffetteria Cafezal milanese. L'investimento importante infatti **in via San Gregorio 29** è il laboratorio. Regno della pastry chef ex bancaria - *«ma vent'anni fa ho deciso che volevo fare qualcosa che mi piacesse davvero»* - **Monica Paviera**.

«In caffetteria, *seguita in fase di apertura da Fabio e Gustavo, abbiamo esattamente la stessa proposta degli altri locali»* dice il ceo **Carlos Bitencourt**. Dunque **Cold Brew, caffè filtro ed espresso** dalla torrefazione Cafezal e, in vendita, caffè in grani drip bag e capsule in legno riciclato, perché *«sono una persona abbastanza democratica, se uno non ha tempo né voglia, a casa la capsula è il miglior modo di avvicinarsi allo specialty.* ***Cafezal non è fatta per coprire la nicchia della nicchia, ma per tutto il mercato****. Ovvio che non avrai lo stesso caffè dei grani ma noi proponiamo entrambe le cose, vogliamo parlare con tutti».*

UN LABORATORIO PER TUTTI

Forno Rational da 17 teglie con comando wireless, forno per panificazione e pastéis de nata, cella fermalievitazione, macchina per creme e confetture, che saranno tutte fatte in casa, impastatrice, nel laboratorio non manca nulla. Ma **la "creatura" cui più tiene Monica è la stanza separata a temperatura controllata** e a vista dalla caffetteria dedicata a brioche e sfogliati. *«È una divisione che*

non ha nessuno, ed è stata fatta per avere un prodotto più buono, più fresco e soprattutto preparato tutti i giorni. Ora stiamo ripensando tutti i prodotti e tutte le brioche saranno fatte da noi».

E infatti partirà da qui, ci racconta Monica, la **viennoisierie**, già cotte in contenitori termici, i dolci (è previsto per fine anno anche il panettone) e **il pane** per gli altri locali in città (Solferino, Premuda e Corso Magenta), mentre salse e altri cucinati per pranzi e brunch arrivano imbustati in sottovuoto dalla cucina dell'hub di Premuda. Per ora il pane sarà fatto solo per uso interno perché non ci sono ancora i permessi per venderlo, ma l'idea è questa. **Realizzato tutto con lievito madre** *«nel senso proprio che è il lievito che mi ha passato mia madre, che risale a quando sono nata io».*

PASTICCERIA CHE PARLA PORTOGHESE

La nuova caffetteria è in una **zona di Milano assai densa di locali**, a un passo da **Moebius**, cocktail bar neo promosso nella World's 50 Best Bars, ma anche di Pavé, Nepà e, poco più in là, Egalité, solo per citarne alcuni. Insomma, le pasticcerie non mancano. *«**Ma non temiamo la concorrenza**, abbiamo un'offerta diversa. I pastéis ad esempio non li fa nessuno. Come il quindim»* dice con malcelato orgoglio Monica, che ha studiato gli originali che gli portava Carlos da Lisbona.

Insomma, l'impronta Cafezal fatta di **ampia scelta di origini, offerta gastronomica** che spazia dal classici degli specialty – può forse mancare il banana bread? a scelta più originali e un ambiente assai curato per non dire di design è forte. *«Abbiamo solo aggiornato la palette e il concept con tinte più pastello, il rosa ad esempio, più adatto a una pasticceria ma che riprende il rosa satinato che si trova negli altri locali dove domina il blu cobalto»* dice Carlos.

Domanda finale: Con questa apertura sei a posto su Milano, sei soddisfatto? *«No, non sono mai a posto, **c'è ancora qualche zone da esplorare**».*