Caffè e pasticceria, questione di feeling

evid-cbca3058

Expo 2015 si viaggia nel mondo del caffè in un percorso composito tra immagini, profumi, sensazioni e curiosità. Attraverso gli spazi del Cluster del Caffè, curati da illycaffè, la cultura di questo prodotto della terra è svelata in un ideale viaggio dalla piantagione alla tazzina di espresso servita nei bar italiani. Accanto al caffè, però, si è tentati dall'alta pasticceria appositamente creata da Luigi Biasetto, uno dei maestri pasticceri attualmente più riconosciuti ed autorevoli. La collaborazione, intrapresa per arricchire le caffetterie a marchio Illy, rinnova la pasticceria tradizionale con ricette d'autore, uniche e originali, anche basate sull'utilizzo del caffè nelle preparazioni e non solo come bevanda in abbinamento. Come alternativo modello di business o come tendenza di gusto, il caffè e il mondo del dolce convivono sempre più spesso nei locali italiani. Un dato a favore arriva anche dalla recente analisi del settore fuoricasa pubblicata da FIPE, da cui emergono positivamente gli esercizi pubblici in grado di differenziare le occasioni di consumo come i bar pasticceria, i bar gelateria, i lunch bar e i multiproposta. Superando il concetto più classico del bar e andando ad abbracciare un'offerta più ampia e diversificata, questi locali reagiscono meglio al periodo di contrazione della domanda. Nonostante le difficoltà, quindi, il momento sembra favorevole a chi intende portare un po' di fantasia in caffetteria e proporre nuovi abbinamenti di gusto per i diversi momenti della giornata, dalla prima colazione, alla pausa pomeridiana fino all'after dinner. la fantasia in caffetteria Ne abbiamo parlato con Carmine Iannone, barista e formatore certificato SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e IBS (Italian Barista School) nonché titolare del Bar Pasticceria Commerciale di Siano, un paese nella provincia di Salerno. Anche in un centro piccolo, com'è quello in cui si inserisce lo storico bar, la caffetteria e la pasticceria artigianale si incontrano creando un'offerta di alta qualità e sempre aperta a idee creative. Rispetto al pubblico delle grandi città, ci si trova a fronteggiare delle resistenze nei confronti delle nuove proposte ma, con preparazione e passione, un professionista ha le carte giuste per incuriosire e avvicinare il cliente. Lo ha riscontrato la famiglia Iannone nella trentennale gestione della caffetteria - pasticceria: la fantasia non basta, servono conoscenze, competenza, una strategia e la pianificazione del lavoro.

Suggerimenti per il fuoricasa

Alcuni consigli per chi intende arricchire l’offerta con nuove ricette dolci a base di caffè o abbinamenti tra la bevanda e la pasticceria:

? Conoscere il caffè, tutti gli ingredienti e le materie prime che useremo per le preparazioni speciali.

? Saper trattare e utilizzare i prodotti e le attrezzature atte alla trasformazione;

? Valutare la qualità dei prodotti acquistati e a disposizione;

? Riconoscere e quindi abbinare i profili aromatici, le caratteristiche sensoriali del caffè assieme a quelle degli altri ingredienti, per creare un’esperienza di gusto piacevole e interessante;

? Iniziare utilizzando il medesimo caffè, sia come bevanda di accompagnamento sia come prezioso ingrediente per la ricetta;

? Scegliere una buona e selezionata miscela di caffè oppure un caffè di singola origine, tenendo bene a mente che un caffè speciality è più complesso da un punto di vista aromatico ed è più delicato. Ad esempio, la tostatura deve essere fresca e dobbiamo poter regolare tutti i parametri per l’estrazione, dalla macinatura alla temperatura dell’acqua.

? Raccontare la nuova esperienza di gusto:

il barista deve sapere comunicare con il cliente, narrare la storia del piatto o del caffè servito, infine, spiegare e guidare l’assaggio.

? Presentare con impiattamenti originali, decorazioni raffinate e un tocco moderno. Perché anche gli occhi guidano le nostre scelte

La ricetta: Crema al Caffè fredda artigianale

Le ricette: Millefoglie con crema al caffè e Babà al Caffè