Gelato e caffè, passioni da valorizzare e condividere

233fb6ae-6321-4924-b4fd-7c47dd6ee18b

«Il mio è un gelato di territorio che predilige la filiera corta e le eccellenze prodotte in Sicilia. Il mio lavoro inizia con la ricerca e l'identificazione del frutto dalle caratteristiche ideali per dare vita a un prodotto dal gusto e dalle proprietà organolettiche che tendano alla perfezione. Il percorso di valutazione, studio e scelta della materia prima che precede la mia lavorazione è fatto di incontri con i produttori, di profonda conoscenza del giusto grado di maturazione del frutto e di estrema attenzione a ogni singola fase della produzione».

Esordisce sintetizzando così le peculiarità del suo gelato e del percorso per produrlo **Antonio Cappadonia**, apprezzato e pluripremiato artigiano siciliano di Cerda (PA) nelle Madonie, con tre negozi a Palermo, Cappadonia Gelati: due nel centro, in via Vittorio Emanuele, nella zona monumentale il primo; in piazzetta Bagnasco, in un contesto più di quartiere il secondo, e al Molo Trapezioidale del porto di Palermo il più recente. La sobrietà verbale con cui il gelatiere inizia il suo racconto lascia trapelare quanta passione ci sia alla base del suo mestiere e del suo prodotto, seconda soltanto a quella per il caffè, scoperta da ragazzino grazie al mix con il cioccolato. Un'attrazione che ha trovato sbocco ideale nell'incontro con Arturo Morettino, esponente della terza generazione e attuale CEO dell'omonima impresa familiare del caffè nata nel 1920 a Palermo da una piccola bottega di spezie e coloniali.

Quote

Da allora tramandiamo l'arte della torrefazione nel rispetto della tradizione e con una visione etica e sostenibile della filiera sia nella selezione dei caffè nei paesi d'origine dove li acquistiamo sia nella piantagione sperimentale a San Lorenzo ai Colli, Pa, a 350 m s.l.m., progetto, quello di un caffè nativo siciliano, che da quasi 40 anni la nostra famiglia porta avanti anche a seguito del significativo cambiamento climatico tuttora in atto, e che si può degustare nelle nostre differenti Caffetterie in città, anche nella Fabbrica Museale Morettino.

Andrea Morettino, COO di Caffè Morettino

Dal chicco alla carapina

L’incontro con Arturo Morettino e la sua proposta di realizzare una miscela di caffè ad hoc per la sua granita è stato un punto di svolta non soltanto per la realizzazione di questo gusto, ma anche per le affinità elettive sorte fra i due diventate stima, amicia e collaborazione. Selezionata per rappresentare la Sicilia a Expo Milano 2015 nell’ambito di un evento dedicato l’impresa di Arturo Morettino era nel Cluster Bio Mediterraneo a fare degustare il loro caffè bio.

«Siamo stati degli antesignani con il biologico – commenta Andrea – e con la granita di Antonio Cappadonia, preparata manualmente in un mastello riempito con ghiaccio e sale (vedi foto), abbiamo fatto (ri)scoprire questa antichissima tradizione che risale ai tempi delle neviere, i luoghi delle Madonie e non solo, in cui i “Nevaioli”, stoccavano la neve dopo averla raccolta per rendere possibile la creazione dei precursori dei gelati attuali. Questa esperienza, che riproporremo anche nella prossima edizione del Palermo Coffee Festival, fece parte del primo dei nostri eventi di valorizzazione e condivisione della cultura del caffè e dei suoi valori».

«Lo stesso spirito - aggiunge Arturo Morettino – animerà il racconto della scelta delle piantagioni, del controllo della coltivazione e del caffè che ha portato il maestro Cappadonia a fare questo gusto con il nostro blend, diventato ancor più un must delle sue gelaterie».

La miscela bio Naturae

La collaborazione tra loro iniziò nel 2018 e portò alla messa a punto di una miscela bio, **Naturae**, caratterizzata da una tostatura delicata per far esprimere al meglio i suoi profumi, destinata sì al mercato, ma realizzata con una macinatura ad hoc nel laboratorio della Torrefazione Morettino per la produzione di gelati e granite dell’artigiano madonita.

Quote

A colpire i sensi del maestro gelatiere sono state le caratteristiche della miscela. Come la selezione di pregiati caffè da agricoltura biologica che danno vita a un blend intenso dal carattere mediterraneo, in cui le note suadenti degli Arabica brasiliani incontrano sentori floreali tipici del Perù, la piacevole acidità del Messico e un accento di cioccolato fondente degli indiani. Le sue origini sono varie: Perù

Chanchamayo Bio, Brazil Alta Mogiana Bio, Mexico Berilo Bio, India Cherry Bio, le varietà sono Arabica e Canephora, il raccolto è manuale e la tostatura media ed equilibrata; come note sensoriali troviamo un profumo intenso, un corpo pieno e vellutato con sentori di cioccolato fondente e caramello. Queste caratteristiche si ritrovano e si sublimano nei gelati e nelle sue granite grazie a ricette ben bilanciate da cui emerge la differenza con altre preparazioni fredde in cui si coglie una corposità eccessiva o un retrogusto amaro dovuto a una tostatura troppo intensa o in cui sul gusto del caffè prevalgono note ghiacciate.

Andrea Morettino, COO di Caffè Morettino

«Grazie alla specificità del blend - spiega Cappadonia – questo sapore è il 4° o il 5° fra i più richiesti in tutti i miei negozi. A Palermo il gusto caffè è un classico come il pistacchio, la nocciola, il fior di latte, il cioccolato e la vaniglia, e non può mancare nel banco perchè fidelizza il cliente che viene da noi per ritrovarlo. Questo perché qui da sempre c'è una forte tradizione del caffè, vissuta come una ritualità pluriquotidiana irrinunciabile, che nelle nostre gelaterie coltiviamo con cura, declinando questo frutto in tre modalità: gelato a base latte, granita e, solo in quella di via Vittorio Emanuele, affogato. Là abbiamo anche una macchina da banco di Morettino con cui serviamo l'espresso e lo utilizziamo anche per questo prodotto».

Ma come si realizza nel laboratorio di Cerda il gelato al caffè? «Lo preparo con una caffettiera artigianale e con una lenta estrazione a caldo: attraverso un filtro verso una quantità ben definita di acqua calda sulla miscela del caffè posta nel cilindro della macchina, attendo la colata ed estraggo la miscela di caffè, la lascio raffreddare e procedo con la mia ricetta per fare il gelato a base latte o la granita».

Appuntamento al Palermo Coffee Festival

La passione per il caffè e la sua storia culturale stanno molto a cuore ad Antonio Cappadonia. Questo il motivo principale per cui sarà nuovamente al Palermo Coffee Festival a cui partecipa fin dalla sua fondazione nel 2022. Si tratta del primo evento che mette in relazione le filiere degli Specialty Coffee, del vino e dell'olio. «Mondi vicini fatti di passione che si terrà dal 25 al 27 settembre anche quest'anno al Palermo Marina Yachting del Molo trapezoidale», sottolinea Andrea Morettino.

In questo contesto di talk, masterclass e degustazioni il gelatiere da tempo palermitano di adozione realizzerà come di consueto la sua granita al caffè con gli attrezzi di un tempo e ne spiegherà gusto,

consistenza e peculiarità, un appuntamento sempre molto seguito e apprezzato.

L’evento si terrà in prossimità della sua terza gelateria e del Morettino Lab, Specialty Coffee, Food, Mixology, prima caffetteria Specialty di Palermo; qui, oltre a un ampio assortimento di Specialty, si gustano differenti Signature Coffee tra cui Porta Sant’Agata con Espresso Specialty blend, gelato fiordilatte, crema al mascarpone e cacao, e Porta Di Castro, Espresso Specialty blend #100, granita al caffè Espresso, panna fresca. Gelati e granite sono firmate Cappadonia.

Talento da grande gelatiere

Nato a Cerda, Pa, Antonio Cappadonia si appassiona al gelato nel corso degli studi di Giurisprudenza all’Università di Palermo. Inizia l’attività di gelatiere nel 1987 e apre la “Gelateria Cappadonia” nella cittadina natale. Membro dell’Accademia della Gelateria Italiana dal 1996 al 2006 e suo rappresentante per la Sicilia, ha vinto prestigiosi concorsi e ottenuto riconoscimenti internazionali fra cui nel 2024 l’essere indicato dalla rivista Forbes, fra le “100 Eccellenze d’Italia”, ed è stato per una ventina d’anni direttore tecnico dello Sherbeth Festival, evento mondiale del gelato artigianale. Da nove anni consecutivi riceve i Tre Coni della Guida alle Gelaterie d’Italia del Gambero Rosso che, in occasione del 40° anno di attività, ha consegnato a lui e ad altri cinque colleghi il Premio Speciale “I Gelatieri che hanno fatto la Storia”. Tre le sue gelaterie a Palermo.