CroKaffè, Il caffè da mangiare

crokaffe-60d24578

Ha l'incarto di un cioccolatino, la forma di un cioccolatino, l'aspetto di un cioccolatino, eppure è un caffè. Non un cioccolatino al caffè, proprio caffè-caffè. Gianfranco Rosso, o meglio il Capitano Rosso, nome storico della pasticceria e cioccolateria di alta tradizione artigiana piemontese, l'ha inventato e brevettato. Il nome, CroKaffè, parla chiaro, ma per non lasciare alcun dubbio ecco di cosa si tratta. Pastiglie di puro caffè d'eccellenza di provenienza certificata e delle varietà più pregiate.

Il caffè viene torrefatto, macinato e poi, col procedimento rigorosamente artigiano elaborato da Gianfranco Rosso, trasformato in cialdine da sgranocchiare per tirarsi un po' su o semplicemente perché sono profumatissime e golose, con quella lieve granulosità che aumenta la persistenza del sapore. E sono sane, perché hanno pochi e naturalissimi ingredienti: caffè, zucchero di canna, burro di cacao. Un prodotto corroborante, antiossidante, energetico. E, vista la totale assenza di prodotti di origine animale, anche vegano.

Crokcaffe-sacchettiCinque le varietà disponibili, a cui corrispondono aromi e sapori diversi. Tre sono pura Arabica: Santos, di media intensità; Colombia, di intensità medio-forte; e Cuba, di intensità forte. Le altre due varietà sono la classica Miscela Bar Gourmet, fatta con Arabica e Robusta, per chi vuole una vera sferzata (il tipico caffè per darsi la sveglia la mattina); e il Decaffeinato.

Chi non sa decidere non deve preoccuparsi: per assumere la quantità di caffeina di una normale tazzina di caffè ci vogliono circa quattro CroKaffè. Un'ottima scusa per provarli tutti, e aggiungere il decaffeinato per buona misura. Non basta: nella sua Cambusa di Corso Traiano 154 a Torino e assieme a Valentina, sua figlia e partner nell'iniziativa, ha creato il percorso Crea la tua miscela di caffè, attraverso il quale chiunque potrà conoscere e scegliere il caffè che preferisce o creare la propria miscela. Le medesime varietà usate per il CroKaffè, infatti, sono anche disponibili in grani, macinate al momento, e in cialde utilizzabili con tutte le principali marche di macchine da espresso. E chi lo vorrà potrà anche avere una scheda personalizzata per poter tornare e riprodurre la propria formula preferita.

Ma il Capitano non abbandona certo il cioccolato, la passione e il lavoro di una vita. Così, accanto al percorso del caffè ci sarà quello del cioccolato: Trova il tuo cioccolato. Saranno presentati e proposti undici cioccolati di pura origine. Ciascuno ha la propria distinta e spiccata personalità, che è il risultato del Paese, area geografica o piantagione di provenienza, della qualità dell'annata e del raccolto – esattamente come per succede il caffè e per il vino. Degli undici tipi di cioccolato a disposizione dei golosi gourmet, nove sono di tipo extra-fondente (Brasile, Cuba, Equador, Grenada, Santo Domingo, Sao Thomè, Tanzania) e due al latte (Java e Papuasia). E anche qui non manca il tocco dell'esperto di lungo corso: le varietà di cioccolato sono proposte in gocce, un formato che le rende più facili da sciogliere per tutti gli usi che la fantasia suggerisce – e anche da gustare.

www.capitanorosso.it