Gusto, qualità e territorio: il Caffè delle Rose

caffe-delle-rose-347c1853

Marina di Ragusa (profondo sud siciliano), ore 7 del mattino di un giorno qualunque: il Caffè delle Rose tira su la cler sulla piazza principale del paese come ogni mattina, da ormai 60 anni. Più di mezzo secolo di storia durante il quale è diventato parte integrante dell'architettura cittadina, quasi complementare al vicino monumento ai caduti della prima Guerra Mondiale. Da un ventennio ne è titolare la famiglia Lissandrello (papà, mamma e i due figli), che lo gestisce coadiuvata dal suo team, puntando con convinzione sull'ecommerce con l'obiettivo di far conoscere anche fuori dai confini dell'isola (e dell'Italia) le proprie creazioni. «*La cifra caratterizzante del Caffè delle Rose* – racconta la figlia Chiara – *è il forte radicamento sul territorio. Tutta la nostra produzione vuole dar voce alle eccellenze siciliane, fin dalla scelta delle materie prime. Come la ricotta vaccina e ovina prodotta in zona, il pistacchio di Bronte, la mandorla di Avola o le carrube. Le nostre specialità si lasciano ispirare da questi prodotti: nascono così i cannoli, i biscotti di mandorle e carrube, i mucatoli con miele, mandorle, cardamomo e chiodi di garofano, le impanatiglie (di antica tradizione modicana), i biscotti alle noci o le reintepretazioni in "chiave sicula" di colombe pasquali e panettoni (al pistacchio, per esempio, ma anche con marmellata di mela cotogna, in sostituzione dei tradizionali canditi). E poi c'è l'ampia scelta di gelati, granite e sorbetti, veri protagonisti delle nostre estati*».

caffe-delle-rose (1)**Come scegliete i vostri fornitori?**

I requisiti sono essenzialmente due: legame con il territorio e qualità dell'offerta. Prendiamo il caffè, per esempio, ingrediente fondamentale di tante nostre preparazioni. Per garantire il meglio ai nostri clienti ci siamo affidati a Caffè Barbera, storica e antica torrefazione siciliana, operativa fin dal 1870, che ci assicura elevati standard qualitativi e un servizio a 360°, tempestivo e competente, che prevede anche la fornitura di materiale espositivo e di consulenza mirata. Sa qual è il peggior incubo per un Caffè in località marittima? Che la macchina del caffè si rompa a Ferragosto! Beh a noi è successo, ma l'intervento di Caffè Barbera è stato più che tempestivo. E il disastro tanto temuto è stato scongiurato!

A proposito di caffè, quali tipologie vanno per la maggiore?
Beh, dipende molto dalle stagioni: caffè freddo, shakerato e granita appena scoppiano i primi caldi; marocchino e cappuccino (anche con latte di soia e di riso per intolleranti) quando le temperature scendono. Ad ogni modo, il re del banco bar rimane sempre “lui”: l’espresso, che oggi – grazie all’extention line di Caffè Barbera – è disponibile anche nella variante bio e in quella decaffeinata, sempre più richieste. ***(Carmela Ignaccolo)***

www.caffedellerose.net