Corrado Assenza: “Granita al caffè a Milano? Servono almeno 10 anni...”

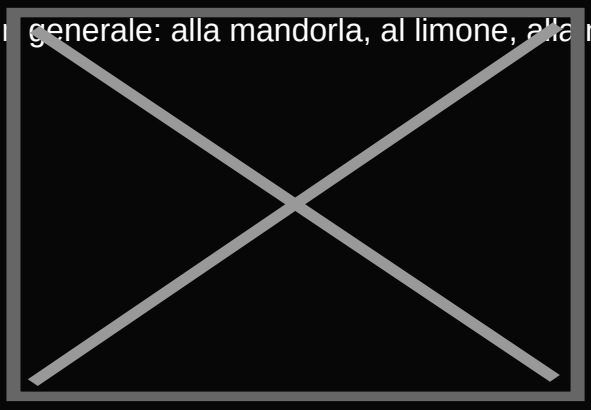
20170801-164520-5b13131b

Il Caffè Sicilia di **Corrado Assenza**, a Noto, è il tempio siciliano della pasticceria d’autore. E qui lo stesso Assenza analizza il popolo degli appassionati di granite al caffè e ci parla del suo celebre cappuccino ghiacciato.

Chi è il tipico consumatore di granite di caffè?
Un consumatore seriale, abituato ad assaggiare e consumare granite di caffè ovunque vada. Detto questo, la popolazione degli amanti delle granite al caffè è in costante crescita ed eterogenea.

E a livello anagrafico, ci sono dei macro trend?
Non è un prodotto indicato per i bambini, ma esclusi i più piccoli piace a tutti, senza differenze d’età.

Per molti la granita al caffè è sinonimo di Sicilia…
Sì, oggi la granita al caffè è di moda. Ma sarebbe più corretto dire che la Sicilia è la patria delle granite in generale: alla mandorla, al limone, alla nocciola, al gelso nero.



Come prepara la sua celebre granita al caffè?

Con moltissimo caffè espresso. Tenete conto che in 360 grammi di granita ci sono quattro caffè espressi.

Un altro suo *must* è il cappuccino ghiacciato…
Per farlo, utilizziamo una tripla quantità di granita di mandorla con un top di due cucchiai di granita di caffè.

Quali sono i principali momenti di consumo di granita al caffè e cappuccino ghiacciato?
Il cappuccino ghiacciato e la granita al caffè sono molto apprezzati per la prima colazione.

La granita al caffè e il cappuccino ghiacciato possono funzionare anche al Nord e al Centro Italia?
Ovviamente dipende dal contesto in cui vengono inserite e da come sono realizzate. Di certo, non essendo prodotti tipici locali, hanno meno appeal che in Sicilia. Di conseguenza, non si può pensare di avere subito un ritorno economico. Per educare e formare la clientela occorrono almeno una decina d’anni.