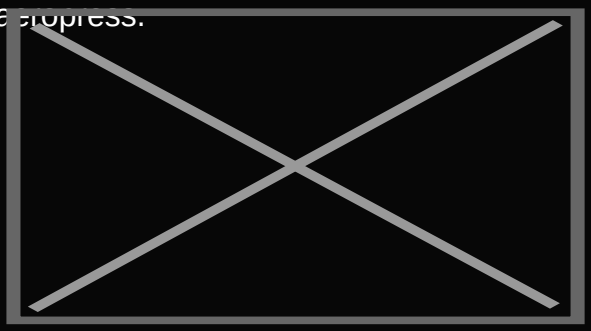
Il Posto di Altogusto a Sassari, fucina di idee con i caffè di Milani

caffe-puro-di-caffe-milani-8e357872

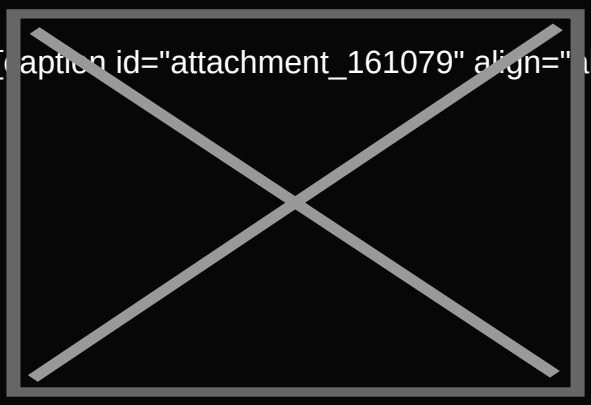
Si presenta ampio, accogliente, curato nei minimi dettagli nell'arredo come nell'offerta **Il Posto di Altogusto - coffee & more**, che ha riaperto i battenti lo scorso 16 maggio dopo un'attenta ristrutturazione. Situato nella zona commerciale di Sassari propone un'offerta variata di specialità per la colazione, il pranzo, l'aperitivo; tutti i prodotti ruotano attorno al protagoniste assoluto del locale: il caffè delle miscele e delle singole origini Puro di **Caffè Milani**. Già attraversando l'ampio e luminoso dehors si comprende che qui si va ben oltre il "solito caffè": un ampio pannello a parete propone i disegni della classica macchina espresso, ma anche di chemex, moka, siphon, french press, V60 e aeropress.



Il lungo banco che percorre il locale e prende il via con l'offerta di **prodotti salati** per una pausa snack o il pranzo, quindi **dolci** e una ricca offerta di prodotti per la colazione. La **piccola pasticceria**, gli **snack** e alcuni **piatti caldi** sono preparati nel piccolo e attrezzato laboratorio che si apre su questa prima parte del banco. A dividere le due "anime" del locale ci pensa una piccola struttura che subito attira l'attenzione: un **dispenser con le confezioni colorate di quattro singole origini Puro** (Guatemala, Papua, Brasile, Etiopia e Portorico) e della classica miscela Gran Espresso della Torrefazione di Lipomo (CO). Si prosegue con la parte dedicata al bar e al bere miscelato, per concludere con la caffetteria: una piccola struttura dedicata propone estrazioni alternative (V60 e aeropress) che attirano l'attenzione e invitano alla prova, quindi l'elegante macchina espresso **Rancilio Specialty RS1** e i macinacaffè con le campane colorate della miscela Action e del decaffeinato Cuoril. A fronte un lungo banco con alcune sedute alte invita a fermarsi e socializzare;

tutto attorno tavoli di diverse dimensioni e altezze con sedute di vari stili a dare un tocco originale e al contempo casalingo. Gli arredi, progettati dallo studio Habitando di Cagliari, vedono alternarsi il legno scuro, il ferro, il piano di marmo bianco di Carrara con venature delle tinte del caffè; il controsoffitto fonoassorbente realizzato con fibre di legno riciclato è verde; da esso spiccano motivi che riproducono la “A” di Altogusto. Alzando gli occhi colpisce un insolito lampadario che come una grande “calamita” attira a sé pezzi di caffettiere, portafiltri e altri accessori di caffetteria verniciati in marrone: piacevole e insolito.

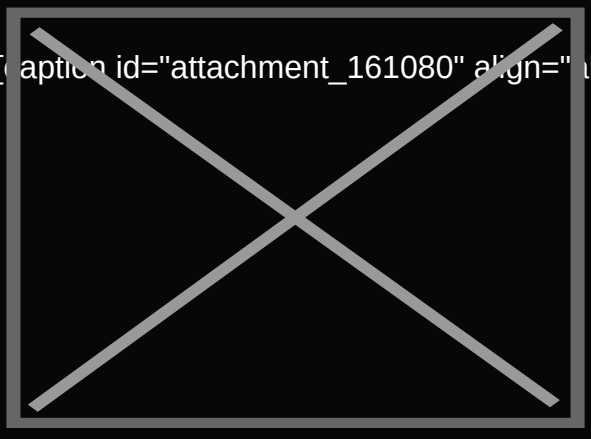
[caption id="attachment_161079" align="alignleft" width="300"]



Rosalia Becca[/caption]

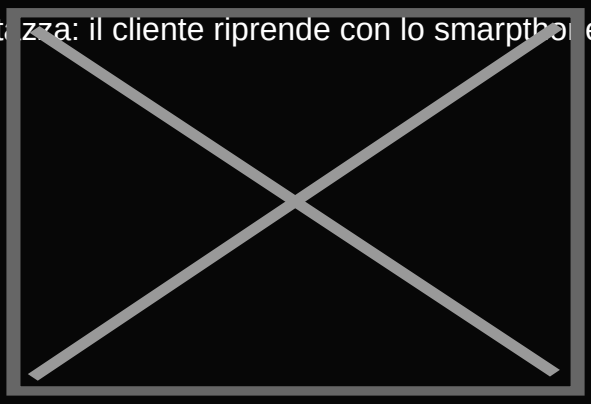
Il prezzo è giusto - Nel locale entrano in continuazione clienti, che consumano al banco o si siedono per uno snack, una bevanda, un espresso e un dolce. Sorprendono l’apparente tranquillità, il fluire senza intoppi del lavoro da parte di una squadra affiatata come ormai di rado se ne vedono all’opera nei locali, capitanata dalla responsabile del locale, **Rosalia Becca**. Il menu propone l’espresso a 1 euro e 20, il cappuccino a 1,50, le singole origini di Puro a partire da 2 euro in espresso, 3 in cold brew e 3,5 con le diverse estrazioni a filtro.

[caption id="attachment_161080" align="alignright" width="300"]



Piercarlo Bisio[/caption]

“Offriamo caffè di alta qualità e insieme ad altri baristi della zona, abbiamo deciso di proporlo in espresso a 1 euro e 20, che riteniamo sia un prezzo equo - afferma **Piercarlo Bisio**, presidente di Altogusto -. Sono molto soddisfatto del gradimento della clientela nei confronti dell’offerta e della nuova impostazione del locale; all’inaugurazione lo scorso 16 maggio sono venute più di 600 persone!”. Un avventore chiede informazioni sul caffè filtro: durante la preparazione Rosalia spiega le caratteristiche del caffè utilizzato, le modalità di preparazione e le caratteristiche che si troveranno in tazza: il cliente riprende con lo smarpthone l’estrazione e gusta con piacere la preparazione.



Questo è il momento delle **bevande fredde**: non mancano di farsi notare l’elegante torretta del cold brew, che viene servito in una simpatica bottiglietta, e la piccola spina del nitro coffee: una novità che richiama l’attenzione grazie alla crema densa e compatta, in stile Guinness, che sormonta il caffè una volta erogato e al gusto piacevolmente rotondo della bevanda. Rosalia Becca è soddisfatta della nuova avventura che condivide con altri 6 baristi: tutti hanno frequentato il corso di assaggiatore di Inei, e poi cafffetteria, brewing e latte art. “Tutti i cappuccini sono rifiniti con un decoro e chiunque opera al banco è in grado di realizzare un’estrazione a filtro - afferma Rosalia -. Una nostra importante missione è far comprendere ai nostri ospiti che, al pari del vino, non tutti i caffè sono uguali, portandoli a degustare diverse origini. A chi si mostra interessato e vuole assaggiare delle singole origini propongo un Colombia o un Guatemala della linea Puro: risultano per lo più graditi e danno il via a un percorso di approfondimento dei gusti e dei diversi modi di gustare il caffè. In Sardegna assistiamo a un’incoraggiante apertura nei confronti della caffetteria, che, da prodotto da bere in fretta al banco, si fa un piacere più complesso, da gustare anche con calma, seduti”. La nostra interlocutrice è anche docente della scuola di formazione rivolta ai baristi **Altascuola Coffee Training** realizzata in partnership con Caffè Milani: il suo ampio open space polifunzionale si trova proprio sopra il locale. Chi frequenta i corsi può seguire teoria e pratica in aula e poi scendere e osservare in prima persona la realtà del lavoro, trovando interessanti spunti e persone aperte a offrire consigli e pareri. Una bella marcia in più!

Il Posto di Altogusto - coffee & more
Predda Niedda Strada 2 - Sassari

@Il Posto di Altogusto
Apertura: 6,45-21,30 dal lunedì al sabato
Tel. 079 2031207