

Cafezal si fa in quattro e apre un laboratorio per pasticceria in Porta Venezia



A volte l'entusiasmo non basta: prendi un ingegnere gestionale italo-brasiliano con la passione per il caffè, dagli una sfida non facile, **portare il [caffè specialty](#) in Italia** partendo da Milano (dove aprì nel 2018 la seconda caffetteria "speciale" della città, in via Solferino), passa per un crowdfunding di successo (850mila euro raccolti l'anno scorso) e otterrai un progetto di espansione pianificato nei minimi dettagli.

Il 15 novembre si è aggiunto un nuovo tassello che è ben più della quarta caffetteria Cafezal milanese. L'investimento importante infatti in via San Gregorio 29 è il laboratorio. Regno della pastry chef ex bancaria - *«ma vent'anni fa ho deciso che volevo fare qualcosa che mi piacesse davvero»* - **Monica Paviera.**

«In caffetteria, seguita in fase di apertura da Fabio e Gustavo, abbiamo esattamente la stessa proposta degli altri locali» dice il ceo **Carlos Bitencourt.** Dunque **Cold Brew, caffè filtro ed espresso** dalla torrefazione Cafezal e, in vendita, caffè in grani drip bag e capsule in legno riciclato, perché *«sono una persona abbastanza democratica, se uno non ha tempo né voglia, a*

casa la capsula è il miglior modo di avvicinarsi allo specialty. Cafezal non è fatta per coprire la nicchia della nicchia, ma per tutto il mercato. Ovvio che non avrai lo stesso caffè dei grani ma noi proponiamo entrambe le cose, vogliamo parlare con tutti».

UN LABORATORIO PER TUTTI

Forno Rational da 17 teglie con comando wireless, forno per panificazione e pastéis de nata, cella fermalievitazione, macchina per creme e confetture, che saranno tutte fatte in casa, impastatrice, nel laboratorio non manca nulla. Ma la **“creatura”** cui più tiene Monica è la stanza separata a temperatura controllata e a vista dalla caffetteria dedicata a brioche e sfogliati. *«È una divisione che non ha nessuno, ed è stata fatta per avere un prodotto più buono, più fresco e soprattutto preparato tutti i giorni. Ora stiamo ripensando tutti i prodotti e tutte le brioche saranno fatte da noi».*

E infatti partirà da qui, ci racconta Monica, la **viennoiserie**, già cotte in contenitori termici, i dolci (è previsto per fine anno anche il panettone) e il **pane** per gli altri locali in città (Solferino, Premuda e Corso Magenta), mentre salse e altri cucinati per pranzi e brunch arrivano imbustati in sottovuoto dalla cucina dell’hub di Premuda. Per ora il pane sarà fatto solo per uso interno perché non ci sono ancora i permessi per venderlo, ma l’idea è questa. **Realizzato tutto con lievito madre** *«nel senso proprio che è il lievito che mi ha passato mia madre, che risale a quando sono nata io».*

PASTICCERIA CHE PARLA PORTOGHESE

La nuova caffetteria è in una **zona di Milano assai densa di locali**, a un passo da [Moebius](#), cocktail bar neo promosso nella World’s 50 Best Bars, ma anche di Pavé, Nepà e, poco più in là, Egalité, solo per citarne alcuni. Insomma, le pasticcerie non mancano. **«Ma non temiamo la concorrenza, abbiamo un’offerta diversa. I pastéis ad esempio non li fa nessuno. Come il quindim»** dice con malcelato orgoglio Monica, che ha studiato gli originali che gli portava Carlos da Lisbona.

Insomma, l’impronta Cafezal fatta di **ampia scelta di origini, offerta gastronomica** che spazia dai classici degli specialty – può forse mancare il banana bread? a scelta più originali e un ambiente assai curato per non dire di design è forte. *«Abbiamo solo aggiornato la palette e il concept con tinte più pastello, il rosa ad esempio, più adatto a una pasticceria ma che riprende il rosa satinato che si trova negli altri locali dove domina il blu cobalto»* dice Carlos.

Domanda finale: Con questa apertura sei a posto su Milano, sei soddisfatto? *«No, non sono mai a posto, c’è ancora qualche zona da esplorare».*