Dal pairing all'impasto: per il canale professionale c'è Pumpkin Nespresso Roll

b574f7d7-3633-4dbb-85df-a6f612a8c9cd

C'è sempre più caffè nel mondo bakery. In questo contesto, **Nespresso** porta per la prima volta la sua iconica miscela autunnale Pumpkin Spice nel canale professionale e, insieme a **Corrado Scaglione**, Maestro Panificatore e Fondatore di Cerere - L'Atelier del Pane, presenta il **Pumpkin Nespresso Roll** , la nuova proposta che esplora il potenziale del caffè nella panificazione contemporanea.

Una direzione che riflette l'evoluzione del settore bakery in Italia, come conferma **la ricerca Nespresso-SWG** *"Oltre l'espresso: varietà, abbinamenti e nuove proposte elevano il caffè nell'offerta bakery"* realizzata su un campione di 1.000 individui. Secondo lo studio, 1 su 2 desidera trovare diverse miscele tra cui scegliere, emerge la voglia di lasciarsi tentare da caffè aromatizzati (43%), cappuccini speciali o ricette creative (39%) e caffè freddi (34%), 2 su 3 desiderano provare lievitati realizzati con impasti al caffè e il 66% dei clienti sceglie consapevolmente l’abbinamento tra caffè e prodotto da forno.

Pumpkin Spice in edizione limitata nella gamma B2B dei Creations

Nespresso, con la sua offerta dedicata al settore del fuori casa e una varietà di oltre 20 miscele, vuole soddisfare la curiosità verso miscele stagionali e aromatizzate. E' così che **Pumpkin Spice** entra in edizione limitata nella gamma B2B dei Creations, portando il dolce gusto della zucca e le note speziate di chiodi di garofano, cannella e cardamomo anche nel fuori casa. In purezza durante una pausa di metà pomeriggio, nelle versioni Pumpkin Spice Iced Latte o Pumpkin Spice Cappuccino, in pairing o come ingrediente, Pumpkin Spice amplia le occasioni e i momenti di consumo, intercettando nuovi trend e offrendo ai clienti vere e proprie esperienze di gusto.

In questo filone si inserisce il percorso sviluppato negli ultimi anni da Nespresso insieme a **Corrado Scaglione**. Un lavoro di sperimentazione che ha progressivamente esplorato il ruolo del caffè *in pairing* con prodotti da forno dolci e salati, ma anche come ingrediente nella panificazione, per valorizzarne il contributo agli impasti, alle strutture e ai profili aromatici delle preparazioni.

Le potenzialità dei caffè aromatizzati

Il lavoro parte dall'**analisi delle caratteristiche** delle diverse miscele e dalla ricerca di ingredienti capaci di dialogare con acidità, dolcezza e amarezza, costruendo abbinamenti per assonanza o per contrasto. Un approccio che unisce sviluppo della ricetta e ricerca dell'equilibrio tra le diverse componenti del prodotto.

Così come farine, fermentazioni e materie prime sono oggi elementi distintivi dell'identità di un locale, anche il caffè può contribuire a caratterizzare l'offerta attraverso profili aromatici differenti, pairing studiati e applicazioni innovative. Dalle focacce ai grandi lievitati, fino alle proposte snack e alle ricette stagionali, il **caffè offre nuove possibilità espressive**, in particolare per quanto riguarda il potenziale dei caffè aromatizzati e la loro capacità di trasferire all'impasto sfumature gustative riconoscibili e coerenti con i trend di consumo del momento.

Quote

L'obiettivo è utilizzare il caffè come elemento strutturale della ricetta, integrandone il profilo aromatico nella costruzione dell'impasto. Per questo motivo, nella preparazione il caffè sostituisce completamente l'acqua, contribuendo in modo diretto al carattere finale del prodotto e apportando sfumature aromatiche che accompagnano ogni fase della degustazione. La scelta del roll non è casuale: tra i formati che negli ultimi anni hanno conquistato spazio nelle bakery contemporanee, si distingue per versatilità, facilità di personalizzazione e capacità di adattarsi a molteplici occasioni di consumo. Una base ideale per sperimentare nuovi ingredienti e nuove costruzioni aromatiche.

Corrado Scaglione, Maestro Panificatore e Fondatore di Cerere - L'Atelier del Pane

A completare la ricetta è una farcitura composta da salame di manzo e crema di caprino. Un abbinamento costruito per mettere in relazione elementi differenti attraverso un equilibrio tra dolcezza, acidità, sapidità e componente aromatica. Le note speziate e leggermente dolci del Pumpkin Spice trovano così un contrappunto nella freschezza del formaggio e nell'intensità del salame, dando vita a un prodotto che interpreta il tema del pairing in chiave contemporanea. Accanto alla versione originale

sarà disponibile anche una **variante vegetariana con verdure marinate,** sviluppata per ampliare ulteriormente le possibilità di degustazione e rispondere alle diverse esigenze di consumo.

Quote

Più che una semplice ricetta stagionale, il Pumpkin Nespresso Roll rappresenta un nuovo capitolo di un lavoro a quattro mani che mira a esplorare le molteplici applicazioni del caffè nella bakery contemporanea. Un esempio concreto di come questa materia prima possa contribuire a generare innovazione, differenziazione dell'offerta e nuove esperienze di gusto, confermando il crescente interesse del settore verso il caffè come ingrediente, elemento di pairing e strumento creativo per la panificazione.

Irene Falcone, Coffee Ambassador Nespresso Italiana

Il **Pumpkin Nespresso Roll** sarà disponibile in edizione limitata presso Cerere – L'Atelier del Pane dal 1° ottobre al 31 dicembre, insieme alla già esistente Focaccia al Caffè Ristretto della linea Nespresso For Business.