



REALTÀ DI PRESTIGIO CHE VANTANO LUNGA ESPERIENZA

Ecco dove si può gustare un buon caffè nella Granda

Espresso, decaffeinato, corto, lungo, macchiato, schiumato, corretto, americano, napoletano, moka, con miscele arabica, robusta, excelsa. Si fa presto a dire «caffè», istituzione per gli italiani che fa leva su una tradizione ultrasecolare, anche in provincia di Cuneo. Ai primi di dicembre, è stata approvata la candidatura del caffè espresso italiano a Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'Unesco (l'esito è previsto per novembre 2020), merito anche degli ottimi dati sul consumo di caffè in Italia, dove con 5,9 kg procapite, rappresenta la seconda bevanda più bevuta dopo l'acqua. Nel Belpaese, il 95% delle persone lo consuma abitualmente e di queste, la stragrande maggioranza tra le mura di casa o al bar.

Non sempre, tuttavia, gli appassionati di caffè fanno attenzione a quello che bevono. Perché, per un buon caffè, conta sia la qualità della materia prima, sia la professionalità degli operatori nell'utilizzare le macchine e le attrezzature.

Nella Granda, non mancano le aziende all'avanguardia per il commercio, la distribuzione e somministrazione del caffè. A Peveragno, in via degli Artigiani, dal 1962 la Torrefazione Caffè Fantino è sinonimo di storicità ed eccellenza artigiana. Punti forza dell'azienda sono le miscele di caffè di altissima qualità

certificata: tre medaglie d'oro all'International Coffee Tasting, concorso di assaggio simile al comparto sommelier.

Dal 2010, grazie ai produttori biologici, una miscela Bio che viene proposta anche nell'omonimo locale di corso Nizza a Cuneo. E ancora la formazione professionale di caffetteria, nell'Officina

Sensoriale, una sala didattica per tutti i clienti e collaboratori, assistiti da docenti di fama internazionale. Il servizio di vendita e assistenza di attrezzature professionali, attento e puntuale, è garantito anche nel weekend. Dalla ricerca e selezione delle materie prime nascono prodotti per il settore ricettivo e le famiglie, cialde e capsule, ma Caffè Fantino si occupa anche di macchinari e altri prodotti, come le tazzine personalizzate.

In corso Piave ad Alba ha invece sede la Mokafè, fondata negli Anni '60 e che ha sempre mantenuto le qualità di una piccola realtà artigianale, adeguandosi ai tempi grazie alle nuove idee ed energie delle attuali titolari. Lo staff tecnico, molto coeso, collabora con gli agenti di zona, che servono con cortesia e disponibilità i clienti Horeca (acronimo di hotel, ristoranti e caffè) del Nord Ovest. Aperta alle novità del mercato, rispettosa delle esigenze e richieste della clientela, Mokafè ha ottenuto anche la licenza del marchio **Fairtrade**, a garanzia di un

commercio più equo e solidale. L'azienda è inoltre certificata per la lavorazione e il confezionamento del caffè biologico. La qualità e bontà del caffè gustato al bar è disponibile anche nei prodotti per uso casa, in diversi formati per la moka e in capsule compatibili Nespresso.

Altra realtà di prestigio è il Caffè Brasil, con decenni di esperienza nel settore e generazioni di clienti appassionati delle miscele Gourmet Brasil che è possibile gustare nel bar aziendale in corso Nizza a Cuneo (angolo corso Giolitti) e a Borgo San Dalmazzo in via Cuneo. Ultima nata è la miscela Bourbon, dall'aroma fruttato con note di cacao e spezie. Il Classico è una miscela di sette origini



dal giusto corpo, senza coprire l'aroma morbido e il retrogusto.

Per chi ama caffè con molto carattere, la miscela Intenso, combinazione di 5 origini (3 arabica, 2 robusta) che gli donano un gusto pieno, un corpo intenso, retrogusto deciso e persistente. La Decaffeinato, infine, è una miscela di caffè centro e sudamericano, pura arabica, decaffeinato senza l'uso di solventi chimici. Nei punti vendita Brasil, le quattro miscele possono essere anche acquistate in grani o macinate al momento per la moka, l'espresso domestico o americano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FABRIMAY - STOCK ADORRE.COM