

GELATO artigiane

arte e cultura • professionalità e tecnica dei gelatieri italiani

IN CASO DI MANCATO RECAPITO RISPREDERE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA

IL VERO GUSTO Centro Comm. Continente MAPELLO (BG) GELATERIA ROMA Via A. Tadini 69 ROMANO DI LOMBARDIA (BG) GELATERIA SAN MARCO Via G. Garibaldi 9/A SARNANO (BG) IL VERO GUSTO Centro Comm. Shopping Center ANTEGNATE (BG) PUROGUSTO Centro Comm. Le Due Torri STEZZANO (BG) CENTOPERCENTO GUSTO Centro Comm. Pellicano TREVIGLIO (BG) KOND&KAFÉ Via Bergamo 4 TREVIGLIO (BG) BAIÀ BIANCA Via U. Nobile URGNANO (BG) BAR SAN MARCO V.le Rimembranze 34 VERTOVA (BG) GELATERIA EL SABOR Via Roma 9 CANTÙ (CO) PASTICCERIA MELILLO Via P. Paoli 72 COMO GELATERIA IL QUANGOLOSO C.so XXV Aprile 60 ERBA (CO) GELATERIA EL SABOR Via G. Garibaldi 77 FINO D'EMILIO (CO) GELATERIA BACIO Via Varesina 58 LURATE CACCIVIO (CO) GELATERIA PARCO PINETA Via A. Manzoni 42 LONATE POZZO (CO) GELATERIA BUCANEVE V.le della Vittoria 42 INTROBIO (LC) GELATO E CAFFÈ Via Palestro 10 LEGNANO (MI) GELATERIA FANTASY Centro Comm. Milano Fiori ASSAGO (MI) GELATERIA LUMINOSA Via S. Felice 10 CASATELLO (MI) IL VERO GUSTO Centro Comm. La Corte Lombarda BELLINZAGO LOMBARDA (MI) GELATERIA CACCIVIO Via IV Novembre 45 BOLLATE (MI) CIOCCOLOCO Via XXIV Maggio 68 COLOGNO AL SESTO (MI) GELATERIA CUSANO MILANINO (MI) GELATERIA MAGENTA Via Milano 46 MAGENTA (MI) GELATERIA CUORDIGELATO Via P. Rossi 22 MORDILATTE Via Piloni 33 MILANO GELATERIA ARGONNE Via V. Argonne 10 MARGHERA Via Marghera 33 MILANO GELATERIA PISANI Via V. Pisani 19 MILANO GELATERIA PARADICE Via C. Farini 68 MILANO GELATERIE MILANESE Via S. Felice 10 MILANO GELATERIA AL...SIDOCCA V.le F. Testi 10 MILANO GELATERIA DI CERNUSCO Via Monza 10 MILANO GELATERIA FANTASY MILANESE Via Roma 2/A ARCORE (MB) ISOLA D'ADDA Via L. Sanfil 1 CARNATE (MB) GELATERIA MILANO 27 MONZA CREMA DI GELATO SEREGNO (MB) CREMA DI GELATO C.so VIGEVANO (PV) GELATO E CAFFÈ Via T. GELATERIA... Via Ga... (VA) C... se 14... GELATERIA... Vecc... GELATERIA... RIC... GELATERIA... ONT... GELATERIA... QUI... MO... Inc... CAS... RDIP... MAR... (NO) GELATERIA... Repubblica 16 ARONA (NO) GELATERIA... NOVARA GELATERIA UNOZERODUE C.so... LEGGIO (NO) GELATERIA CENTO21 C.so... CREMA DI GELATO P.za Vittorio Veneto 25... NA TOCE (VB) GELATERIA CREMA CAFFÈ... rdagna 97/99R GENOVA GELATERIA SAN... pari 12R GENOVA GELATERIA EXCELSA Via... CREMA DI GELATO Via Italia 1 ALBISSOLA... MARINA (SV) GELATERIA... Via P. Boselli 1 SAVONA GELATERIA TOMMY Via G. Garibaldi 30 SPOTORNO (SV) GELATERIA... Curtator... Fontanara 1 EMPOLI (FI) GIÒ... Via Roma 45 BASTIA UMBRA (PG) GELATO CAP... (PG) MISTE... C. Colombo 184 QUARTU S... CAGLIARI GELATERIA IL... SHANGAI GELATERIA LA PERLA PECHINO DES... PAN ABIDJAN CREMA DI GELATO ABIDJAN LABOTTEGA DEL GELATO ABU DHABI LE GLACIER DU ROI M... OUI JELATO NIZZA CREMA DIGELATO NIZZA GELATERIA MARGHERA TOKYO EBISU GELATERIA MARGHERA TOKYO AZABUJUBAN GELATERIA MARGHERA OSAKA GELATERIA DI MAX OLIVA GELATERIA DOLCE TENTAZIONE MENDRISIO GELATERIA DOLCE NERO GINEVRA GELATERIA TIRAMISÙ HAMMAMET



Ovunque...

Siamo in tanti ad aver scelto la qualità

ANSELLI®

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - Di. 353/2003 (Convertito in legge 27/02/2004 n. 46), art. 1, comma 1, DCB Bergamo



Dove il caffè è di casa

Prendere l'autostrada Napoli-Bari, uscire a Candela e puntare verso Sud; qui si incontrano smisurate distese di grano che il regista Salvatores ha descritto come i luoghi dell'anima.

La Basilicata è senza ombra di dubbio la regione più bella e meno conosciuta del nostro paese: tra le regioni naturalisticamente più ricche ma economicamente più povere e abusate. Sfidiamo chiunque non abbia mai visto l'invaso del Pertusillo, i Sassi di Matera o conosciuto Maratea a visitare questi posti e a non innamorarsi di questa regione.

Arrivati nelle vicinanze di Lavello iniziamo a cercare la nostra destinazione ma a guidarci, una volta

tanto, non è il navigatore bensì il profumo di caffè: alla Ing. Napoli & C. stanno producendo...

Ad accoglierci in azienda è l'ingegner Angelo Napoli, appassionato imprenditore e figlio d'arte d'una famiglia che ha dato tanto al settore bar-gelateria, diventando punto di riferimento per tanti nostri lettori di Puglia e Basilicata. Il motivo dell'incontro è toccare con mano le potenzialità della Tostabar Genius K1, il vanto di Angelo e suo padre Fernando, che hanno realizzato l'unica macchina in grado di tostare il caffè in maniera perfetta, automatica e costante con soli 3,5 kw, in breve una macchina ideale per tostare il caffè nei bar.

L'opera della famiglia Napoli nel caffè è iniziata dopo il 2000 ed ha portato la rivoluzione del caffè crudo direttamente nei pubblici esercizi. Fino ad allora molti baristi e gelatieri non si erano mai chiesti come fossero i chicchi prima di essere tostati, una domanda frequente era: "che vuol dire caffè crudo?".

Angelo Napoli ricorda anche che in quegli anni difficili e pieni d'incertezze per l'iniziativa che aveva intrapreso, a qualcuno dava fastidio che si parlasse del prezzo del caffè crudo ma lui rispondeva che la tostatura non voleva certo sostituire la torrefazione e che a seconda delle diverse esigenze voleva essere un'alternativa.

Infatti, ha realizzato anche una torrefazione e segue con altrettanto interesse il mercato del caffè tostato. Tuttavia chi aveva il desiderio o la possibilità di andare oltre all'acquisto del prodotto pronto doveva avere la possibilità di farlo: con la Tostabar questa possibilità è diventata realtà.

L'entusiasmo con cui Angelo Napoli lavora e comunica è coinvolgente: le ore passano rapidamente e cresce in chi lo ascolta il desiderio di apprendere sempre più cose sul caffè, gli abbiamo chiesto cosa è cambiato con la Tostabar: "Questa macchina ha portato maggiore consapevolezza: la tecnologia ha sempre il merito di liberare la conoscenza e, a sua volta, di liberare gli uomini.

A quelle persone che nei primi anni 2000 mi dicevano che sbagliavo a mettere in piazza notizie "riservate" e mi riferisco alle quotazioni del caffè crudo, rispondeva che non avevano percepito che il mondo stava cambiando in fretta e che molto presto qualsiasi notizia avrebbe viaggiato alla velocità della luce e in maniera semplice. La maggior parte dei nostri clienti si avvicina alla torrefazione del caffè spontaneamente, perché le nuove generazioni si informano, viaggiano e vedono cosa accade nel resto del mondo.

Le generazioni precedenti, a loro volta soddisfano la grande curiosità che gli appartiene grazie alla facilità con cui possono accedere al mondo intero.

Mi capita di frequente di conoscere il papà e il figlio che lavorano fianco a fianco nel bar di famiglia, sembrerà strano ma quasi sempre è il papà che vuole tostare in proprio!". L'esigenza di acquistare caffè tostato o decide-



re quale caffè crudo acquistare per poi lavorarlo con la Tostabar passa attraverso una fase fondamentale: la seduta d'assaggio nel laboratorio Napoli.

E' sempre Angelo ad accompagnarci in questo viaggio nel "mondo del gusto": "Innanzitutto partiamo con il dare una breve formazione all'assaggiatore che abbia-

mo di fronte, ammesso che ce ne sia bisogno, utilizziamo un apposito grafico, che abbiamo definito in questi anni, che tiene conto dello scopo per cui si eseguono questi assaggi: un assaggio a carattere più universale con la tazza brasiliana, ripetuto su tre tazze e poi, nella stessa seduta, ripetiamo l'esame del ▸

DOVE IL CAFFÈ È DI CASA

▷ *caffè con una tazzina di espresso. Naturalmente, per le miscele, passiamo direttamente all'espresso.*

Ogni seduta, anche con assaggiatori meno esperti, ci porta una crescita, un contributo inatteso.

Ogni scheda è poi archiviata e conservata insieme ai campioni e contribuisce ad arricchire il nostro patrimonio d'informazioni che utilizziamo per migliorare la qualità dei nostri prodotti".

Sono passati alcuni anni dal lancio della prima Tostabar ma le richieste sono costantemente cresciute dal suo lancio: le numerose macchine imballate che l'Ingegnere Napoli ci ha mostrato sono già state tutte vendute e pronte alla spedizione, numerose le richieste in corso di soddisfacimento e ancora più numerose le richieste di preventivo ma Angelo Napoli non ha certo intenzione di fermarsi qui: *"Il caffè è un prodotto straordinario con enormi spazi di miglioramento sotto molteplici punti di vista.*

Stiamo inoltre lavorando a un nuovo progetto coerente con la filosofia Tostabar ma con un approccio industriale differente.

Non posso anticipare molto per ovvi motivi ma di certo riteniamo possa rivoluzionare l'attuale scenario del caffè".

La spinta al continuo miglioramento unita all'umiltà e alla continua voglia di fare del nostro interlocutore ci spinge soltanto ad augurargli altrettanti successi per il futuro brindando, naturalmente, davanti ad una buona tazza di caffè. □

