



## La forza di Victum Cafè: High Quality Food

Mi piace Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



" Viaggiare mangiando" si può da Victum, lo store nel centro di Milano, in Piazza Tricolore, dove la qualità e la genuinità dei migliori prodotti selezionati per ogni regione d'Italia si incontrano a tavola. Una nuova proposta per un cliente sempre più attento

In Italia sono tanti gli amanti del caffè. Il suo consumo va oltre la colazione, la pausa dal lavoro o dallo studio, va al di là della carica per affrontare la notte prima degli esami o il pettegolezzo. E' il momento in cui ci si rilassa, si compie un rito. Per chi lo assapora è passione, per chi lo prepara e lo serve è scienza esatta. Il 57% dei caffè viene bevuto a colazione, il 76% a casa, il 34% tra i pasti e il 24% fuori casa. Chi oggi va al bar, si aspetta qualcosa di più, non vuole solo il caffè, vuole degustarlo in un locale che sappia essere unico nel suo genere. Victum Café ha scelto la sua identità,

proponendo le eccellenze enogastronomiche d'Italia. Non solo caffè, ma la promozione di un vero e proprio giro del Bel Paese, in nome del cibo accuratamente selezionato tra tutte le prelibatezze offerte dal Made in Italy. Si va dalla Puglia con il pane di Altamura e la tipica burrata, alla Toscana con il miglior olio extravergine con spremitura a freddo e basso tasso di acidità, fino alla Campania con la mozzarella di bufala e i pomodori di Capaccio, senza dimenticare la Sicilia con il pesto senza aglio, ma anche i salumi e i formaggi artigianali, privi di conservanti, provenienti da diverse regioni italiane. Victum propone così un vero e proprio "viaggiare mangiando", dove le regioni si incontrano a tavola. Qui si trovano eccellenti proposte in tutti i momenti della giornata: dalla colazione con brioche al mattino, al pranzo con panini e piatti caldi o freddi, fino al ricco buffet all'ora dell'aperitivo. Il file rouge che lega i diversi momenti della giornata è sempre lo stesso: l'accuratezza della selezione dei prodotti. "La vera vocazione di Victum è la possibilità di dare risalto a una ineguagliabile realtà alimentare che non ha paragoni nel mondo, che si trova solo nei posti più impensati, dove ci è capitato di trovare piccoli produttori che abbiamo avuto il privilegio di annoverare tra i nostri fornitori", spiega il manager store di Victum. In un ambiente raccolto, dove sono stati magistralmente conservati i muri ottocenteschi, sotto una gigantografia di Totò in Miseria e Nobiltà, ci si siede ai tavolini dal legno chiaro, in un ambiente luminoso e piacevole. L'antico e il moderno si conciliano creando armonia. E poi Victum offre una grande occasione ai propri clienti: la vendita al dettaglio dei prodotti artigianali proposti a colazione, a pranzo o all'aperitivo. Insomma, assaggi e se ti piace, comprati il prodotto e lo porti a casa! Così puoi trovare, oltre a formaggi e salumi prodotti artigianalmente, la pasta, il pane, i vini e gli spumanti prodotti da piccole cantine accuratamente selezionate con vitigni esclusivamente italiani, ma anche marmellate e miele rigorosamente artigianali, prodotti sottolio, salse e tante altre eccellenze gastronomiche tipiche di ogni regione. Io ho pranzato al Victum e non ho perso l'occasione di rivolgere qualche domanda al sommelier Alberto Alpini. Quale caffè proponete alla vostra clientela? "Un caffè di qualità: Hausbrandt, un caffè che conserva la note aromatiche, eliminando l'eccessiva acidità. L'acidità è una nota positiva, se

delicata, dovuta alla combinazione degli acidi organici con gli zuccheri; se è troppo forte, può riferirsi al pH e alla trasformazioni di alcuni componenti del caffè, che provocano note negative con un sentore acro e indesiderabile. Il caffè deve essere equilibrato, va tenuta sempre sotto controllo poi l'umidità. Alla mattina, prima del servizio, assaggio sempre tre caffè, per essere sicuro che il cliente assapori il migliore". Quanto è importante la macinatura del caffè? "La macinatura serve a rendere più piccoli i chicchi per permettere all'acqua di estrarre dal caffè le sostanze che danno profumo, aroma e corpo alla bevanda. Per fare una corretta macinatura del caffè espresso bisogna trovare il giusto punto di macinatura. Se la macinatura fosse troppo fine l'acqua impiegherebbe troppo tempo per passare, estrarrebbe tutte le sostanze ma, rimanendo troppo tempo a contatto con il caffè lo brucerebbe. Il risultato sarebbe un caffè dal sapore amaro e bruciato, con una crema sottile e molto scura. Se la macinatura fosse troppo grossa l'acqua passerebbe troppo velocemente e non estrarrebbe tutte le sostanze dal caffè. Il risultato sarebbe una tazzina con una crema pallida e un sapore acquoso, con poco corpo. Come si può capire il punto di macinatura perfetto? Con la regola dei 25 secondi". E' molto richiesto il cappuccino? Sì, anzi è nata una competizione tra gli addetti al bar a chi lo prepara meglio! Fare un buon cappuccino non è facile, è difficile ottenere la giusta montatura del latte, deve essere cremosa senza bolle. E poi è bello proporlo con una decorazione e qui vince la creatività dell'operatore". Una proposta estiva? "Il caffè shakerato, che deve presentare alla riapertura dello shaker un caffè veramente cremoso e "morbido", con una crema nella parte superiore. La granella di caffè che decora deve rimanere in superficie". Il cocktail più richiesto? "Lo spritz classico. E' molto apprezzato il nostro buffet, ricco e veramente gustoso. Dalle 18 alle 22.00 il locale è sempre pieno". E' richiesta la birra? "Moltissimo, soprattutto quella artigianale". E' possibile organizzare feste private? "Certo, così come facciamo consegne a domicilio". Avvertite la crisi? "No; abbiamo rivoluzionato il concetto di gastronomia, di bar e di caffetteria. Abbiamo introdotto la vendita al dettaglio di prodotti di nicchia, selezionati accuratamente. I prodotti portano il nostro marchio. Ciò che è proposto al tavolo, è acquistabile". Di Monica Viani