

BARTAG

specialty

tostatura

blend

cocktail

IDENTIKIT

CORNET CAFÉ SOCIAL FOOD ♦ via Roma, 216 - Santeramo in Colle (Ba) ♦ @cornetcafe ♦ **Formula** bar, caffetteria, aperitivo, cocktail ♦ **Superficie** 100 mq interni + 40 esterni ♦ **Posti a sedere** 36 posti all'interno, 50 esterni ♦ **Prezzi** espresso 90 centesimi, bevande a base latte 1,20 euro, espresso specialty 1,30-2,00 singolo, 2,20-4,00 doppio, cappuccino specialty 1,60-2,30, V60 3,00-4,00 ♦ **Scontrino medio a colazione** 2,30 euro



ROASTING, CHE PASSIONE!

DA AGNOSTICO DEL CAFFÈ A CULTORE.
LA "CONVERSIONE" DI MANUELE
PUTIGNANO CHE SI È REINVENTATO
ESPERTO TOSTATORE E DIVULGATORE
DI SPECIALTY NEL SUO CORNET CAFÉ

di Nadia Rossi

Manuele Putignano

50 ANNI, È TITOLARE CON LA SOCIA LUCIA LAZAZZARA DEL CORNET CAFÉ. DOPO MOLTI ANNI DI ATTIVITÀ NEL MONDO DEL BAR, SCOPRE LA COMPLESSITÀ DEL CAFFÈ GRAZIE A VERONERO E DÀ IL VIA A UN PERCORSO DI FORMAZIONE COMPLETO, CHE ATTUALMENTE LO VEDE IMPEGNATO NEL ROASTING.



56

bg 07/21

Per quindici anni Manuele Putignano gestisce con la moglie Mariella Il Cornetto a Santeramo in Colle (Ba), locale specializzato nella vendita di cornetti e crêpes (i primi prodotti nel laboratorio della famiglia di lei) cotti e serviti dopo la mezzanotte. Sono tanti a richiederli, anticipando la colazione alle prime ore dell'alba, spesso dopo avere trascorso una serata in compagnia. «Non offrivro caffè in quanto non mi attirava - ricorda Manuele Putignano - e vedevo i bar tutti uguali. In altre parole, non trovavo alcunché di interessante in un espresso o un cappuccino».

Dopo un po' di tempo, Putignano si lancia in una nuova avventura e insieme agli amici di una vita, Mimmo Silletti e Lucia Lazazzara (moglie di Silletti e attuale socia), matura la decisione di aprire un nuovo locale, più grande, nel corso principale della città, via Roma, con un'offerta per ogni ora, dalle colazioni agli after dinner. Il risultato, dopo sei mesi di lavori, è il Cornet Café, un locale ampio, luminosissimo.

mo, grazie a cinque vetrate, con un lungo banco a forma di "L" in legno e marmo. Un ambiente originale e confortevole caratterizzato dai colori dominanti del grigio e del bianco.

Il lato più corto del banco, nella prima parte della giornata, è dedicato alla caffetteria con all'opera una macchina espresso evo2 di Dalla Corte. Dal pomeriggio in poi, lo spazio è destinato al servizio bar tradizionale e alla sera ai cocktail (in aiuto c'è anche una workstation che funge da american bar).

Il tutto è curato nei minimi particolari, compresa la disposizione delle attrezzature. Ad esempio, la lavastoviglie è stata posizionata a una giusta distanza dai macinacaffè e dalla macchina espresso in modo che l'aria calda e soprattutto l'umidità non "contaminano" un prodotto igroscopico qual è il caffè. Il lato lungo del banco ospita una nicchia (su cui si apre un piccolo laboratorio) con la piastra sempre cal-



I diplomi e i certificati di frequenza di Manuele Putignano sono esposti nel locale di Santeramo in Colle insieme alle attrezzature per le estrazioni alternative

da dove viene realizzato a vista il piatto forte della casa, le crêpes, in più versioni. Il locale è dotato anche di una parte esterna, circa 40 mq con 50 posti a sedere. Dall'apertura, Putignano sceglie di adottare i caffè di Veronero e

comincia il suo training frequentando alcuni corsi di specializzazione presso la torrefazione di Modugno (Ba). «Il mio primo docente è stato un giovanissimo Davide Cobelli - ricorda - e ho seguito anche un evento con Andrej Godi-





IL FASCINO DELLA TOSTATURA

Due volte la settimana al Cornet Café entra in azione la piccola tostatrice compatta Ikawa Pro che tosta piccole quantità di caffè (circa 50 g). Il processo avviene per convezione, attraverso un flusso di aria calda; alla base dell'apparecchiatura c'è un contenitore di vetro in cui si raccolgono le pellicole che si staccano dai chicchi durante la cottura.

Terminato il processo di tostatura, il contenitore viene svuotato dalle pellicole e rimesso al proprio posto. È lì che alla fine si raccolgono i chicchi tostati che un flusso d'aria fa fuoriuscire dalla camera di tostatura. L'aroma intenso che si sprigiona nell'ambiente dalla piccola macchina cattura l'attenzione dei clienti che si stupiscono di fronte alla trasformazione del caffè verde in tostato.

Molti consumatori fanno domande e alcuni decidono di intraprendere la strada di un consumo più consapevole.



na: queste esperienze mi hanno fatto scoprire la realtà del caffè. In pratica, un mondo completamente nuovo che mi ha dato l'opportunità di offrire qualcosa di diverso

alla clientela. Per farlo mi sono impegnato a studiare, frequentando anche alcuni corsi Sca. Ora sto seguendo dei corsi specifici dedicati ad approfondire il processo di tostatura: mi appassionano perché ci sono tanti aspetti scientifici nella trasformazione da caffè verde a tostato, un processo che richiede manualità, sensibilità, attenzione e occhio. Frattanto tosto alcuni caffè specialty con la piccola macchina Ikawa: mi alleno, mi diverto e il cliente si interessa al caffè quando la vede all'opera e sente l'aroma del caffè che si sprigiona per il locale». Da otto anni la capacità di distinguersi e la professionalità in ogni settore sono la chiave vincente del locale. La miscela principale è un blend classico di Veronero 50% Arabica e 50%

PROPORRE GLI SPECIALTY È UNA VIA CHE RICHIEDE UN FORTE IMPEGNO, MA CHE PUÒ DARE GRANDI SODDISFAZIONI

Robusta. Ad essa si alternano in affiancamento due blend sempre della Torrefazione di Modugno: Exotico, un 100% Arabica con caffè Guatemala Antigua lavato, India Plantation e Santos naturale, e Dragon 100% Robusta realizzato con varietà premium.

Una miscela con un buon tenore di caffeina (circa il doppio del 100% Arabica) consigliata soprattutto per la mattina. Cinque anni fa sono arrivati anche gli specialty coffee, acquistati da più microroaster, tra cui Pierre Café di Gravina in Puglia (Ba), che fornisce anche il caffè verde. «Gli specialty - riprende Manuele Putignano - sono utili per stimolare i clienti, che dopo avere gustato le miscele di qualità di Veronero possono fare un ulteriore passo avanti, scoprendo gusti e aromi nuovi e nuovi metodi di estrazione. È un percorso che chiede molto impegno: siamo gli unici a proporre il caffè in questo modo. Ma ormai c'è una piccola fascia di clientela che conosce le differenze tra un naturale e un lavato e si è appassionata alla scoperta di nuovi caffè. Più che un guadagno,

RICETTA

LEXICO

di **MARCO SCHIAVARELLI**
e **ALBERTO NUZZI**

INGREDIENTI

◆ 50 ml Tequila Espòlon Blanco ◆ 30 ml succo di lime
◆ 25 ml latte di mandorla ◆ caffè Exotico 100% Arabica
estratto in V60 (ottenuto con 52 g di caffè macinato e 25
gr di acqua a 90° in 2,5 minuti circa)

PREPARAZIONE

◆ Versare Tequila, rum e latte di mandorla in una shaker
con ghiaccio e agitare ◆ Quindi, versare il contenuto
dello shaker in un tumbler basso precedentemente
raffreddato ◆ Colmare con top di Exotico sparkling
coffee realizzato ponendo il caffè in un sifone Twist'n
Sparkle con l'aggiunto di una bomboletta di CO2
◆ Guarnire con una fogliolina di menta.



tutto questo rappresenta una soddisfazione e la conferma di avere lavorato bene nella sensibilizzazione del consumatore: ogni giorno cerco di dare qualche "pillola" sull'importanza dell'acqua o sulle diverse provenienze dei caffè».

Piano piano anche la latte art ha preso un suo spazio: ogni cappuccino viene servito almeno con un tulipano, un cuore o una foglia e spesso la consumazione è preceduta da una foto del prodotto, che viene postata on line. È decisamente di peso anche la seconda "anima" del Cornet Café, che prende il via con gli aperitivi serali per proseguire con l'american bar (il locale chiude alle 2 del mattino). «All'opera ci sono barman qualificati, che sanno realizzare cocktail equilibrati e ideati con cura. In genere, preferiamo anteporre la creatività alla proposta di drink codificati anche se ovviamente non mancano i classici». *

