

BARALBUM CAFFETTERIE

BARTAG **caffè** **gelato** **specialty** **sinergie**



**SENSOLATO** ♦ Gelato & Specialty Coffee ♦ Piazza Mercato 20 - Domodossola (Vb) ♦ @SensaLato ♦ Formula gelateria, caffetteria ♦ Addetti 3 ♦ Orari lunedì-domenica, 8,30-19,00 invernale; 10,00-23,00 estivo ♦ Superficie 30 mq ♦ Posti a sedere 15 interni + 15 esterni ♦ Prezzi (euro) espresso 1,50, monorigine 1,80-3, cappuccino 2, flat white 2,50, filter coffee e cold brew 3,50 ♦ Scontrino medio a colazione (cappuccino + brioches) 5 euro



Sara Bernardini e Marco Lugarà, titolari di Sensolato, caffetteria e gelateria artigianale. Il locale, inaugurato a febbraio 2020, è il primo ad oggi a proporre caffè specialty a Domodossola

### Sara Bernardini e Marco Lugarà

SARA BERNARDINI, 32 ANNI, STUDIA INGEGNERIA EDILE NEL FRATTEMPO LAVORA IN GELATERIA: SONO MONDI E VITE LONTANI E LEI SCEGLIE IL SECONDO. LAVORA IN UN LOCALE A MILANO, QUINDI DECIDE DI METTERSI IN PROPRIO. SCOPRE IL MONDO SPECIALTY, LO APPROFONDISCE E CON IL MARITO MARCO LUGARÀ, 33 ANNI (STUDI DA DESIGNER, UN CORSO IN **CAST** ALIMENTI NEL 2018 E UN'ESPERIENZA IN GELATERIA) APRE A DOMODOSSOLA SENSOLATO - GELATO & SPECIALTY COFFEE

MISCELE SELEZIONATE E CAFFÈ SPECIALTY. E 20 GUSTI DI GELATO. SENSOLATO A DOMODOSSOLA SCOMMETTE SU QUESTI DUE PRODOTTI, CHE CONSENTONO DI LAVORARE BENE TUTTO L'ANNO

# DOVE IL GELATO FA RIMA COL CAFFÈ

di Nadia Rossi

60  
bg 04/22

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

Una vita da colletti bianchi nel frastuono della metropoli o un'attività in proprio nella più tranquilla e genuina Domodossola (Vb)? A pochi passi dalla laurea, Sara Bernardini e Marco Luganà scelgono la seconda.

Lei ha lavorato in gelateria durante gli studi ed è appassionata di caffè; lui segue un corso di **Cast Alimenti**, poi lavora in gelateria. Il locale offrirà caffè e gelato, ma nel progettare il futuro i due fanno un passo indietro, pensando alla nuova realtà in modo più esteso, aprendo l'orizzonte: quel Senso Lato che dà nome al locale.

Il pdv, di 30 metri quadri, ha una vetrina che si apre del tutto nella stagione estiva; il banco squadrato in acciaio e vetro che lo percorre per la lunghezza mantiene alla giusta temperatura 24 pozzetti, che ospitano 20 gusti di gelato e 4 granite a rotazione. La macchina espresso Eagle One di Victoria Arduino è posta sul re-

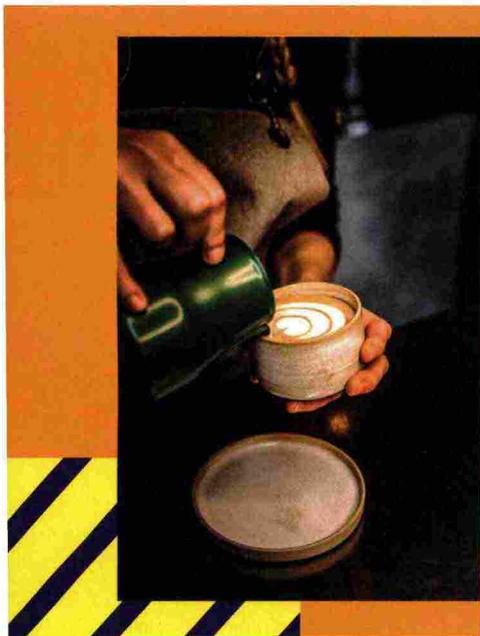


trobanco, adiacente all'ingresso, a una scaffalatura con pacchetti di caffè e (normative permettendo) vicino ad alcune campane di vetro che proteggono dei contenitori con vari tipi di caffè, di cui il cliente fa la prima conoscenza at-

## BOMBONIERE E CAFFÈ

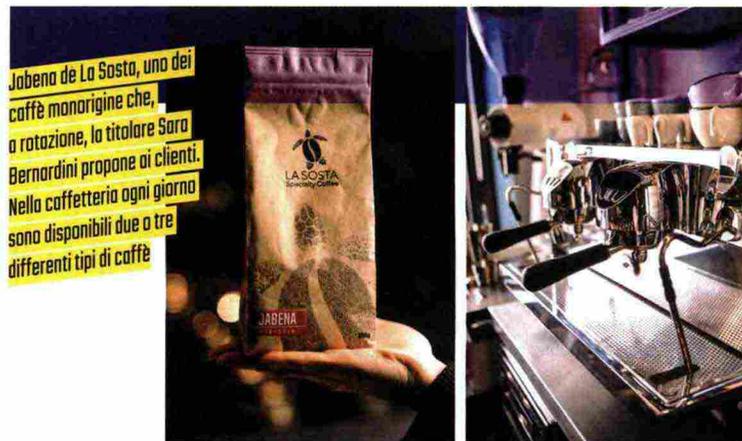
Il primo incontro, la prima scintilla di una vita insieme è spesso oggetto di ricordi e racconti, che, per una coppia di clienti di SensoLato si sono concretizzati in un'insolita bomboniera. I due si erano conosciuti bevendo un caffè e il loro ricordo per gli invitati al matrimonio è stato un sacchettino di iuta con 50 g di caffè macinato per moka. Sulla confezione le iniziali degli sposi e la data, all'interno un'origine diversa per ogni tavolo del pranzo di nozze e la spiegazione di come si realizza correttamente un'estrazione con la caffettiera. I testimoni hanno ricevuto anche una moka e tazze realizzate a mano con i nomi degli sposi. Una buona idea, facile da replicare.

## BARALBUM CAFFETERIE



## CERAMICHE SU MISURA

Per gustare e "comprendere" un buon espresso o un cappuccino è importante fermarsi e assaporare con calma le preparazioni: un rito che vede protagonista anche le ceramiche, che per SensoLato sono stati create su misura da Agnese Puricelli. «Non è solo una questione estetica - spiegano Sara e Marco -; pensiamo che le stoviglie abbiano un impatto su quello che mangiamo o beviamo, al pari degli ingredienti selezionati che contengono. Se ci pensate, è sempre il calore l'ingrediente comune tra ceramiche, caffè e cucina; l'elemento che trasforma la materia in qualcosa di inedito». A dare più attenzione alla qualità e al contenuto contribuisce anche la scelta di utilizzare tazze senza manici.



Jabena de La Sosta, uno dei caffè monorigine che, a rotazione, la titolare Sara Bernardini propone ai clienti. Nella caffetteria ogni giorno sono disponibili due o tre differenti tipi di caffè

traverso l'olfatto. «Abbiamo aperto nel febbraio 2020 - racconta Sara Bernardini - e dopo due settimane il locale ha dovuto chiudere per due mesi e mezzo; poi è stato tutto un susseguirsi di aperture e chiusure. Nonostante tutto siamo ancora qui e ne siamo soddisfatti. Unendo gelato e caffè ci siamo proposti di dare continuità al lavoro durante tutto l'anno: il primo è trainante nella stagione calda, il secondo in quella fredda, tuttavia entrambi fanno sì che il cliente colga l'occasione di una consumazione anche fuori stagione. Abbiamo scelto di puntare su prodotti di qualità, che altri locali non offrono, almeno a Domodossola e che, nonostante la loro grandissima diffusione, il cliente conosce ancora poco. Il gelato è più complesso da comunicare attraverso i social, mentre, davanti ai gusti tra cui scegliere (vengono utilizzati solo ingredienti freschi e di stagione, ndr), la clientela accetta di buon grado una presentazione con le caratteristiche di gusto e la composizione delle diverse referenze».

Nella sua ricerca di caffè di qualità, Sara incontra gli specialty: prima li conosce sulla carta, poi segue corsi Sca, infine trova un valido appoggio in Simone Guidi, titolare della microroastery La Sosta Specialty Coffee di Impruneta (Fi). «È bello il rapporto che si è

creato tra noi - riprende -. Assaggio i caffè, ne discutiamo e concordiamo gli interventi che mi permettono di ottenere il caffè giusto per i miei clienti. Come miscela base ho scelto Everyday, composta da caffè provenienti da Brasile e Guatemala: ha un buon corpo, al gusto presenta note di cioccolato che virano leggermente su albicocca e frutti rossi; l'acidità è contenuta. A rotazione, come singole origini, propongo anche caffè di altri torrefattori: si sono alternati Gardelli, La Sosta, Faro, Tazze Pазze, Ditta Artigianale, Bagan Coffee Lab; in genere, ogni giorno sono disponibili 2-3 diversi tipi di caffè. Siamo gli unici a offrire specialty a Domodossola: all'inizio non è stato facile, i clienti dicevano che non era caffè, era troppo leggero e altre obiezioni che sapevo avrei incontrato. Ho risposto e spiegato cos'è un caffè di qualità e devo riconoscere che il richiamo della gelateria in un primo tempo mi ha dato una buona mano, portando persone nel locale che poi si sono avvicinate a questi caffè tanto diversi dal solito. Dopo due anni ho la mia clientela: persone che apprezzano la nostra miscela e che vogliono provare gusti nuovi, anche estratti a filtro. Davo per scontata la curiosità dei giovani, mentre mi sorprende positivamente l'interesse di persone più mature e anche anziane, che entrano e chiedono un Rwanda o un Etiopia; gli uomini preferiscono l'espresso, le donne il filtro».

Le tostature sono più chiare delle miscele classiche ed è in crescita la vendita di macinato per moka. Il caffè, ovviamente, "chiama" altri

62  
bg 04/22

## BARALBUM CAFFETTERIE



prodotti: sul banco ci sono alzatine con brioches (molto richieste quelle farcite con gelato in estate) e croissant di produzione artigianale, torte e biscotti fatti in casa.

Nella stagione fredda, quando il lavoro rallenta, Marco Lugarà mette a punto i gusti della stagione successiva, con cui delinea un percorso. Lo scorso anno è stato fatto un viaggio lungo l'Italia con i sapori delle regioni italiane; ad esempio la Calabria è stata rappresentata da cioccolato, bergamotto e peperoncino. Quanto ai nuovi gusti 2022, sappiamo che si rifaranno a tradizioni e ricordi. Immane l'abbinamento tra caffè e gelato, nei gelati al caffè e al tiramisù, ma i due prodotti identitari del locale si ritrovano anche in

pairing al momento dell'aperitivo: per esempio è piaciuto molto il gelato al gorgonzola con cialdine croccanti di polenta abbinato a un filtro di Etiopia.

Il servizio è curato anche nel pack: la plastica è stata eliminata e tutto è compostabile, dalle coppette ai cucchiaini ai tovagliolini. Non ci sono bottiglie di plastica, ma le borracce termiche in acciaio con il logo SensoLato di una startup della zona, Neh Italia: a ogni acquisto una parte del ricavo è donato a un progetto di riforestazione e in ogni momento si può riempire il contenitore con acqua microfiltrata naturale o frizzante. Infine Sara svela il suo sogno: «Arrivare al mondo della torrefazione, un completamento importante dell'attività. Amo il nostro locale e mi impegnerò sempre al massimo, anche perché questa è la mia città. Anche se in futuro non escludo progetti altrove». \*

**IL PDV VENDE BORRACCE  
TERMICHE PER L'ACQUA  
E PARTE DEL RICAVATO  
VA A UN PROGETTO  
DI RIFORESTAZIONE**

63  
bg 04/22