Caffè: così si moltiplicano le occasioni di consumo

img1161-5a582340

Il “nuovo” caffè è convivialità e business, moltiplica le occasioni di consumo oltre la colazione e nella versione slow del brewing serve a prolungare la presenza nel locale. Cambia pelle come base per cocktail innovativi e pasticceria sopraffina, gelato e granite e si abbina al cioccolato. È internazionale e trasversale, perché sempre più diffuso nel mondo. Si presenta in vari formati a seconda del metodo di estrazione, ma l’espresso resta simbolo dell’Italian style e, quando è fatto bene, è apprezzato in ogni angolo del globo. È dunque difficile pensare a un prodotto tanto versatile e ricco di utilizzi e sfumature. Entrato nel terzo millennio, si è adattato ai nuovi stili di vita e di consumo come il salutismo o il prolungamento del consumo di food & beverage a tutte le ore, l’approccio artigianale e quello gourmet, e ne è anzi uscito rafforzato. Al centro insomma c’è sempre lui, sua maestà il caffè.

IL CUOCO, IL CAMPIONE E IL PASTICCERE

[caption id="attachment_115105" align="alignleft" width="300"]Cinzia Linardi e Davide Berti Cinzia Linardi e Davide Berti[/caption]

Che ruolo ha oggi il caffè per chi lo propone tutti i giorni? Lo abbiamo chiesto a tre professionisti che gestiscono situazioni molto diverse: un ristorante di lusso nel quadrilatero della moda di Milano, una caffetteria innovativa in un paesino di montagna e una pasticceria tradizionale con un’offerta completa, all’insegna dell’ibridazione tra settori, che mette al centro il caffè, nel cuore della riviera Romagnola. Il minimo comun denominatore? La qualità e il caffè come mezzo per attirare e coccolare il cliente. “Il caffè è simbolo della convivialità, col caffè si lavora, si fa business, si sta in compagnia, è un prodotto che abbraccia la vita a 360 gradi – dice Liborio Genovese, giovane e talentuoso chef siciliano del Montenapoleone 19 Lounge&Restaurant –. Per chiudere una cena perfetta deve rimanere un buon gusto di caffè. Ma spesso non si presta sufficiente attenzione alla selezione. È anche un modo per prendersi una pausa di relax in una location suggestiva”. Tutt’altro luogo e percorso per Davide Berti e Cinzia Linardi, marito e moglie che fino a poco fa gestivano La Chichera caffè di Mori in

Trentino. Lui è campione italiano di Coffee in Good Spirits 2015 e 2016 e Ibrik e Aeropress 2015, lei di cup tasting nel 2012 e 2013. “All’espresso bisogna affiancare qual cosa di nuovo ed educare il cliente con il consiglio e l’assaggio – spiega Davide Berti –. Ma il mercato è aperto, se siamo riusciti a diffondere cultura in un paese trentino di 9.000 anime, nelle grandi città le possibilità sono infinite”. La passione per il caffè diventa sperimentazione continua: “sul comodino ho un blocco per annotare le idee che mi vengono la notte”. Così sono nati il caffè Ibrik fatto con la Coca Cola e lo Spritz al caffè, cocktail realizzato con ghiaccio, prosecco, sciroppo di sambuco, acqua minerale su cui si versa l’espresso che si percepisce alla fine, come dopo un pasto. “È un mondo che si sta evolvendo, c’è più attenzione alla formazione. Perché il futuro è nella qualità”.img1118

L’IBRIDAZIONE, SCELTA VINCENTE

Paolo Staccoli è titolare dell’omonimo Caffè in centro a Cattolica, 3 chicchi e 3 tazzine per il Gambero Rosso 2017. Con un’unica miscela, qui si fanno in media 600 caffè al giorno, utilizzati in caffetteria ma anche per la pasticceria e la gelateria. “Il caffè è il nostro biglietto da visita. Lo proponiamo in vari momenti della giornata ‘vestendolo’ in modo diverso, abbiamo 25 caffè speciali con creme elaborate da noi. Ma lo usiamo in tutti gli ambiti, in gelateria con il sorbetto al caffè, la granita grattata al momento, frappè e affogati. L’espresso, base per il cappuccino, resta l’arma vincente per la colazione all’italiana, mentre nei brunch c’è la versione “americana” (sempre partendo dall’espresso). In calo vedo solo gli elaborati caldi alcolici tipo moretta o Irish Coffee, forse perché gli inverni sono sempre meno freddi. Lo usiamo molto anche in pasticceria, dove noto il grande ritorno del Tiramisù”. Insomma, qui il caffè è utilizzato in tutte le sue potenzialità. Tanto che un ultimo pensiero va agli scarti: “ne buttiamo via sacchi interi ogni giorno: bisogna pensare a un modo per utilizzare al meglio questa materia prima meravigliosa anche dopo che è stata utilizzata”.

[caption id="attachment_115107" align="alignleft" width="300"]
IL CAFFÈ STACCOLI A CATTOLICA: 3 CHICCHI E 3 TAZZINE PER IL GAMBERO ROSSO 2017 IL CAFFÈ STACCOLI A CATTOLICA: 3 CHICCHI E 3 TAZZINE PER IL GAMBERO ROSSO 2017[/caption]

EVERYTIME, EVERYWHERE, ANYHOW

“La moltiplicazione dei punti di consumo del caffè è sotto gli occhi di tutti – dice Patrick Hoffer, presidente di Caffè Corsini –. In Italia i consumi sono stabili, ma si spostano in tutto l’arco della giornata. La novità è l’affermarsi di nuovi sistemi di estrazione. Aprono piccoli laboratori artigianali, posti sperimentali che iniziano a far parlare di sé per la passione e la conoscenza del caffè di chi li

gestisce”. Alternativa o integrazione all’espresso? “Alternativa no, è molto difficile sostituire l’espresso – dice Marco Tesconi Marketing & Area Manager di La Spaziale – che difendiamo come parte della cultura italiana anche all’estero. Sono ricette complementari, che coccolano il cliente più d’avanguardia e attirano sempre più fan delle bevande a base caffeina”. “Specializzandosi in ognuno dei metodi di estrazione e offrendo al cliente la possibilità di scegliere la sua bevanda il bar diventa una boutique, una vetrina che presenta un ventaglio di prodotti dove il fine ultimo è diffondere cultura, qualità, artigianalità e la professionalità di un mestiere” incalza Giada Biondi, Communications Coordinator di La Marzocco. “Il brewing è una tendenza reale, ma non è adatto a tutti – avverte però Sarah Portioli di Torrefazione Portioli –. È un caffè da meditazione, ed è dunque una proposta valida per i locali ibridi, pasticcerie, librerie e panetterie, dove il cliente ha più tempo per la degustazione lenta e per quell’esperienza polisensoriale che ha provato all’estero e in Italia ancora fatica a trovare”.

IL BARISTA ESPERTO AL CENTRO

[caption id="attachment_115108" align="alignright" width="230"]
LIBORIO GENOVESE, CHEF DEL MONTENAPOLEONE 19 LOUNGE&RESTAURANT LIBORIO GENOVESE, CHEF DEL MONTENAPOLEONE 19 LOUNGE&RESTAURANT[/caption]

Al centro c’è la rinnovata figura del barista, per anni mero esecutore seriale, un po’ Charlie Chaplin in *Tempi Moderni*, e che oggi si sta accreditando come un professionista serio e preparato. Fautore di un consumo più lento e consapevole. “È un nuovo stile che si basa sulla qualificazione del barista, il quale deve sapere tutto sul prodotto e sulla sua provenienza – dice Hoffer –; è un percorso lungo e affascinante che non si può più ignorare: una rivisitazione della tradizione italiana alla luce del mercato globale”.

FOCUS SULLA FORMAZIONE

Una sfida impegnativa ma affascinante, che prevede un impegno costante e una formazione continua. È un’opportunità per il piccolo bar generalista di differenziarsi e riconquistare clienti, anche perché le occasioni di formazione sono tante e varie, grazie ai corsi proposti da torrefattori e produttori di macchine per caffè che spaziano dalle nuove tecniche alla conoscenza della materia prima, alla consulenza a 360 gradi in un’ottica di completo restyling, consulenza di marketing e di mercato. Certo, obiettano in molti, con la tazzina a prezzo così basso è difficile innovare e fare qualità. Questione di prezzo? Nel 2017 è stato annunciato il debutto italiano di Starbucks. “Non ci spaventa sul piano dell’offerta, anzi potrebbe scardinare il tetto del prezzo della tazzina a un euro che va a discapito della qualità” dicono da Oro Caffè.

Caffè: produzione a rischio, occorre sostenibil

Le nuove macchine per caffè, tra internet of things e servizio