Istantanea della Cina: il buon caffè è “take away”

screenshot-7-085aae90

Il mercato del caffè in Cina si può studiare in tanti modi, ma sedersi qualche ora in un coffee shop indipendente al fianco dei proprietari non ha eguali: è lì, nel contesto reale, che si capisce cosa sta succedendo. Io l’ho fatto e proprio in una piccola caffetteria di Guilin, una città di circa un milione di abitanti, una popolazione tutto sommato modesta in Cina, ma con un flusso turistico nazionale e internazionale rilevante.

LA CASE HISTORY CINESE

Eccomi qui al Barista’s Room in compagnia di Yuan Lin e Chen Liang, buoni amici di famiglia. Marito e moglie, sui 35 anni, hanno due locali (ma il piano come per ogni cosa in Cina è crescere ulteriormente). Sono seduto in quello più recente, in una zona residenziale di ottimo livello. Con mia moglie sorseggiamo al banco, ma rigorosamente seduti, un Etiopia preparatoci con estrema perizia. Un bel caffè, non c’è che dire. Avremmo potuto comunque scegliere anche altre origini, soprattutto centroamericane, tutte doverosamente tostate in Cina. La macchina espresso è una due gruppi di marca italiana, così come i macinadosatori (e ci mancherebbe). Inutile dire che tutto è tenuto perfettamente in ordine, una pulizia da manuale. Guilin non è la globalizzata Shanghai e mi prendo quindi la libertà di chiedere a Yuan Lin come fanno a proporre il caffè a chi si vuole avvicinare a questo prodotto. Lei mi risponde che indagano brevemente sui gusti del cliente, ad ogni modo nei casi dubbi suggeriscono un cappuccino. Oppure un filtro, così vicino nelle tonalità aromatiche e nelle dimensioni a un tè, l’asso pigliatutto in Cina. Per una bella tazza come quella che sorseggiamo, la quantità è sufficiente per due persone, si parte da circa 2,50 euro: possono sembrare pochi ma in questa città con la stessa cifra una persona ci fa pranzo. Inutile dire che l’espresso è una cosa da intenditori.

FATTORINI PER COFFEE LOVERS

Entra nel frattempo un fattorino, lo riconosco dalla divisa gialla, ma chiedo numi: è uno delle migliaia che lavora per Meituan, una specie di Tripadvisor cinese che permette oltre che di valutare il locale anche di ordinare a domicilio. Ecco allora partire gran bicchieri take away a base di doppi espressi con una generosa quantità di latte (australiano), panna, sciroppi e cioccolato, ghiaccio (sempre gradito). Perché d'altronde uscire e andare al bar in una città dove il sole brucia la pelle e l'umidità taglia le gambe? Per i novelli coffeinomani cinesi sfrecciano orde di fattorini in scooter (ma solo se in un certo raggio dal locale, altrimenti la app nega graziosamente il servizio). Il ritmo di lavoro è tutto sommato rilassato rispetto a un bar italiano (e lo è comunque anche nelle grandi catene dove ci si può consumare nell'attesa del proprio espresso). Eppure sono convinto che anche quando il ritmo si farà più incalzante Yuan Lin e Chen Liang sapranno impostare il giusto flusso di lavoro, senza perdere in



qualità, mantenendo pulizia e ordine. Perché sono cinesi e, come pressoché tutti gli asiatici che ho conosciuto nella mia vita, hanno fatto proprio il *modus operandi* corretto. Standing ovation.

L'autore è Consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori. [*www.assaggiatoricaffe.org*](http://www.assaggiatoricaffe.org)