Caffetterie: in giro per l’Italia, in cerca delle eccellenze

caffemani-b6276783

Oltre tre milioni di spettatori hanno guardato l’inchiesta sul mondo del caffè di Bernardo Iovene e Milena Gabanelli, inserita nella puntata di Report dello scorso 7 aprile. Chi è intervenuto in Rete e sui social network partecipando alle conversazioni che l’argomento ha generato, ha potuto trarre diverse conclusioni, una di queste particolarmente ricorrente: meglio smettere di bere il caffè oppure, meglio farlo in casa e non prenderlo più al bar. Un brutto colpo per il settore dell’ho.re.ca.? Preferiamo considerarlo un punto di partenza verso il miglioramento dell’offerta al cliente, uno stimolo positivo per mettere in discussione alcune certezze e attrarre il consumatore con un caffè di pregio e un servizio impeccabile.

Sulle spalle di chi gestisce una caffetteria e lavora per la qualità ci sono spesso una tradizione familiare, l’incontro illuminante con un esperto di caffè, una passione coltivata con lo studio e una personalità curiosa ed entusiasta. Abbiamo selezionato per voi le storie di imprenditori che, da Nord a Sud, hanno deciso di sviluppare un percorso professionale dedicato all’eccellenza e, in particolare, alla qualità del caffè offerto.

Aroma

Alessandro e Cristina hanno dato l’impronta della qualità al loro lavoro in tempi non sospetti. Nel 1997 facevano assaggiare ai clienti due miscele, una a prevalenza di caffè robusta (80% robusta, 20% arabica) e una, all’inverso, con l’80% di arabica per far comprendere le differenze di gusto. Così, dopo qualche anno, sono riusciti ad intraprendere qualcosa di completamente inedito: hanno introdotto la carta dei caffè e hanno eliminato dall’offerta del locale tutto ciò che non aveva a che fare con la caffetteria.

[caption id="attachment_26834" align="aligncenter" width="208"]Aroma Aroma[/caption]

Proprio come accade per il vino nei wine bar, il cliente sceglie quale caffè degustare tra quelli disponibili. Per dare questo servizio i due gestori si affidano al rapporto con più torrefazioni artigianali che lavorano secondo principi di alta qualità e trattano provenienze esclusive come, ad esempio, i caffè qualificati Cup of Excellence. Fa parte dell'offerta di "Aroma" anche la caffetteria creativa, con diverse ricette speciali tutte realizzate artigianalmente e con la massima cura e il controllo degli ingredienti. Con passione, gentilezza e rispetto, da Aroma si raccontano i caffè invitando le persone a un'esperienza di degustazione spesso nuova. Afferma Cristina Caroli «se il cliente non può scegliere si appiattisce, se il cliente ha uno stimolo, risponde».

Il tinello

In un paese della provincia di Treviso, incontriamo due giovanissimi alla gestione de "Il Tinello", un locale davvero unico nel suo genere nato nel 2013. Per circa un anno i fratelli Chiara e Pietro hanno fatto formazione e si sono proposti di lavorare a titolo gratuito in locali che, a loro parere, lavoravano molto bene e dove, in effetti, hanno potuto "rubare con gli occhi" e imparare molti aspetti del mestiere. Assecondando il loro modo di essere e di vivere, hanno fatto una forte scelta professionale e hanno reso Il Tinello un luogo familiare e accogliente in cui poter ritrovare cibi sani, sapori della "cucina della nonna", verdure ed erbe aromatiche coltivate nell'ortogiardino e prodotti da forno artigianali.

[caption id="attachment_26832" align="aligncenter" width="385"]Il tinello Il tinello[/caption]

L'orientamento ai prodotti semplici e buoni, a km 0 o biologici trova un suo corrispettivo nel caffè: l'offerta comprende una rotazione tra sei caffè monorigine da agricoltura biologica certificata, 100% arabica.

Dopo aver visitato diverse torrefazioni, hanno fatto la scelta in base al prodotto e alle modalità di lavoro più coerenti al loro ideale e hanno acquistato in autonomia le attrezzature, tra cui i macinacaffè istantanei per la gestione delle tre singole origini disponibili di volta in volta ed offerte al prezzo standard di una tazzina di espresso.

Chocolate

A Leverano è stata scelto un caffè monomarca di alto livello qualitativo. Matteo Don Giovanni si è rivolto ad una grande torrefazione che innanzitutto potesse garantirgli caffè di qualità e formazione specializzata. Circa un anno fa Don Giovanni, che nel frattempo ha intrapreso anche il percorso di formazione della SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) acquisendo sei diplomi, ha avviato il bar-gelateria "Chocolate" nella provincia leccese. Qui i clienti sono abituati ad un caffè tostato scuro e

a un espresso forte e molto corposo poiché composto da un’alta percentuale di robusta.

[caption id="attachment_26837" align="aligncenter" width="468"]Chocolate Chocolate[/caption]

Con un po’ di coraggio, ha iniziato a servire alla clientela di Chocolate una miscela con il 70% di arabica e una miscela biologica 100% arabica a cui poi ha integrato una proposta variabile di caffè specialty. Pur riscontrando inizialmente una certa titubanza, Matteo Don Giovanni incuriosisce i clienti anche con preparazioni particolari come il caffè filtro e crea un’occasione di dialogo, tanto che spesso sono proprio loro a chiedere di provare prodotti nuovi.

Gardelli Specialty Coffees

Da barista a torrefattore: difficile improvvisarsi, anzi, impossibile. Per portare avanti un’esperienza di questo tipo è necessario formarsi e studiare, come conferma Rubens Gardelli, recentemente vincitore di due campionati italiani, Brewers Cup e Coffee Roasting, che nel 2009 ha trasformato il suo locale da bar a caffetteria con torrefazione artigianale, la “Gardelli Specialty Coffees”, a circa un km dal centro di Forlì.

[caption id="attachment_26842" align="aligncenter" width="406"]Gardelli Gardelli[/caption]

Studia principalmente da autodidatta il mondo del caffè e inizia l’avventura con un piccolo tostino da 200 grammi di caffè. La ricerca continua gli permette di migliorare la sua capacità di selezionare il caffè crudo - assaggia assieme a dei collaboratori anche 40-50 campioni prima di scegliere un caffè - e di studiarne i diversi profili di tostatura. Ora lavora con una tostatrice da 5 kg di caffè che serve sia nella sua caffetteria sia in altri bar. Al banco della Gardelli Specialty c’è la possibilità di scegliere tra l’esclusiva miscela chiamata Cignobianco e un range di 6-7 monorigine specialty, tutti caffè tracciabili al 100%. Ai baristi suoi clienti non fornisce soltanto il caffè, ma anche le conoscenze acquisite, la consulenza continuativa e la formazione che – dice - è fondamentale «affinché la bevanda che arriva al consumatore rispecchi l’originale qualità del caffè crudo».

Fabrica I.D. 1923

“Fabrica Industria Dolciaria” di Roma ha un’offerta al cliente sviluppata in base al concetto di artigianalità con una gamma molto diversificata. «Le persone hanno più consapevolezza e più esigenze», afferma Alessandro Di Calisto. Perciò, nel corso della giornata, Fabrica serve caffè, tè, pasticceria, aperitivi, pranzi, brunch durante il fine settimana, vini e prodotti alimentari artigianali. Il locale si distingue dal 1998 come un grande spazio di 300 mq in cui possono confluire tanti elementi, tanti prodotti ed eventi culturali.

[caption id="attachment_26843" align="aligncenter" width="226"]Fabrica I.D. 1923 Fabrica I.D. 1923[/caption]

Per quanto riguarda l'offerta caffè, la gestione ha deciso di introdurre un prodotto nuovo un paio di anni fa, avviando una collaborazione con una torrefazione del territorio che garantisse una forte competenza, un elevato standard di qualità del caffè ed il supporto di un'attrezzatura professionale di alto livello capace di supportare sia la realizzazione dell'espresso sia la preparazione del tè. La filosofia della torrefazione scelta prevede la tostatura separata di ciascun caffè arabica monorigine che va successivamente a comporre la miscela servita. In questo modo le peculiarità di ciascun caffè, che risponde in maniera diversa al processo di tostatura, vengono esaltate.

Caffè Lombino Pasticceria- Torrefazione

C'è chi ha preso una strada ancora diversa. Giuseppe Lombino del "Caffè Lombino Pasticceria - Torrefazione" ha ampliato la ventennale pasticceria gestita assieme alla sorella Angela, esperta nell'arte del cioccolato, dando ampio spazio al caffè. Si è documentato sulla filiera, ha letto libri e riviste specializzate, ha visitato numerose aziende del settore in Italia e frequentato corsi di formazione. Con un bagaglio di esperienza e competenza così arricchito, cinque anni fa ha deciso di acquistare direttamente il caffè verde da diversi crudisti e poi di farlo tostare ad un torrefattore di fiducia, che abbracciasse la sua filosofia. In questo modo, ha plasmato l'offerta caffè da dedicare ai suoi clienti: una miscela creata per lui da un crudista esperto, tre caffè monorigine 100% arabica e un decaffeinato al vapore acqueo. Seleziona lotti provenienti da Paesi come Costa Rica, Guatemala, Santo Domingo o Nicaragua che abbiano imprescindibili caratteristiche di crema e di gusto, poi ne controlla con attenzione l'estrazione corretta.

[caption id="attachment_26844" align="aligncenter" width="392"]
Caffè Lombino Pasticceria - Torrefazione Caffè Lombino Pasticceria - Torrefazione[/caption]

Dopo la trasmissione Report, si è detto molto soddisfatto dei riscontri positivi ricevuti dai suoi clienti che, vista l'inchiesta sul mondo del caffè in Italia, hanno riconosciuto che là, al Caffè Lombino, la qualità della tazzina e del servizio ci sono sempre stati.

Queste realtà dimostrano come in territori molto diversi del nostro Paese, una scelta imprenditoriale che punti sulla caffetteria di qualità è possibile. La differenziazione sul mercato, abbinata ad un approccio dedicato all'eccellenza, è fonte di miglioramento e di successo poiché viene riconosciuta come tale dalla clientela.