Il futuro del caffè, al bar

il-futuro-del-caffe-al-bar-1-8415c54d

Tornare a prendere un caffè al bar: questa abitudine così insita nel modo di vivere degli italiani è ciò che ci salverà. Perché durante il lockdown è mancata, eccome, tanto che alla riapertura per il take away, lunedì 4 maggio, i social sono stati invasi di foto di bicchierini e odi alla tazzina e a quel gusto inconfondibile che a casa non si può riprodurre. La riapertura però non sarà una festa: occorrerà conquistare la fiducia di un cliente spaventato, oltre a ottemperare a regolamenti a volte contradditori. Buone notizie invece vengono dalla ricerca di YouGov per l'Istituto Espresso Italiano: dopo anni di status quo, il 72% italiani sarebbe disposto a pagare un prezzo più alto per il caffè al bar in presenza di una maggiore sicurezza e il 68% in presenza di una qualità migliore. Qualità, fiducia, cultura: sono queste le parole chiave per la riapertura. Perché il bar sarà diverso da quello cui siamo abituati. Al momento possiamo solo provare a immaginarlo, le incognite sono tante, i tempi e le regole diverse tra regioni, anche se verteranno su distanziamento, sanificazione, uso di DPI, riorganizzazione degli spazi. Abbiamo ragionato su questi temi con alcuni esperti.

FASE1 E-COMMERCE, FASE 2 TAKE AWAY



Se qualcuno durante la fase 1 ha lavorato con le consegne a domicilio puntando alle colazioni per il vicinato, la fase 2 si è aperta all'insegna del take away. Una relativa novità per l'Italia, ma comunque un'opportunità per ritornare. **Manuel Terzi di Caffè Terzi** è stato tra i primi ad aprire i suoi bar, il 27 aprile a Vignola e poi a Bologna. "Un solo addetto, porte e finestre aperte, distanza personale, mascherine guanti e sanificazione continua di superfici e maniglie. Con gli incassi probabilmente non copriremo le spese, ma vogliamo segnalare che ci siamo. Ho av

uto tante manifestazioni di solidarietà, un signore anziano mi ha detto che siamo

‘i nuovi partigiani di questa guerra carogna’ e mi ha fatto molto piacere”. “Abbiamo riaperto senza ragionare sui costi ma per sentirci vivi, aspettiamo di capire quanto tempo occorrerà per tornare alla normalità. E non tutti potranno resistere” conferma **Francesco Sanapo di Ditta Artigianale a Firenze**.

QUESTIONE DI CULTURA (INTRAMONTABILE)

Il bar è mancato a tutti, il suo caffè pure. “Non ho mai ricevuto tanto

interessamento per il prodotto, così tanta voglia di scoprire” dice **Luigi Odello Presidente Centro Studi Assaggiatori**. Esiste il rischio che venga persa la cultura del bar italiano? “Ecco, questo è davvero il pericolo da evitare. Consumare l’espresso in un bicchierino di carta o di plastica equivale a bere un Barolo dalla bottiglia. Come pure occorre difendere la socialità del bar e il rapporto con il barista. Io ho una discreta dotazione in ufficio per farmi il caffè, eppure a volte esco e vado al bar. Per fare quattro passi, ma soprattutto per il piacere di polemizzare con il mio barista sul suo operato”. “Il bancone? Anche se per un po’ dobbiamo dimenticarcelo – ricorda Sanapo – è un simbolo di una ritualità che spero non vada persa, magari però con un caffè migliore”.

NUOVA QUALITÀ “GREEN”

È anche vero che le abitudini come quella della colazione al bar saranno per un certo tempo stravolte da nuovi orari e modalità di lavoro. Molti non torneranno e giudicheranno la qualità del caffè. “Tenendo conto di quanto cambia il concetto di qualità nel tempo: penso saranno sempre più importanti le implicazioni ambientali e sociali che ruotano intorno al caffè. Conterà la fiducia e bisognerà essere inattaccabili e dare il migliore prodotto possibile” dice Terzi.

QUESTIONE DI FILIERA (E SE IL CAFFÈ NON SI TROVASSE PIÙ?)

“L’impatto della crisi avrà forti ripercussioni sul sistema economico del caffè e su tutta la filiera che sta soffrendo in ogni sua parte – afferma **Christina Meinl, presidente di SCA, Specialty Coffee Association** –. In molte parti del mondo i baristi sono a casa senza paga, i piccoli bar soffrono, ma ci sono anche grossi problemi nella logistica, con navi bloccate e porti chiusi, e i produttori ad esempio in Guatemala con la quarantena hanno difficoltà a trovare personale per il raccolto. E con bar, ristoranti e uffici chiusi molti ordini sono stati cancellati: anche chi coltiva caffè specialty teme di dovere vendere a prezzi da commodity”. Tutto questo in un sistema già sbilanciato e sofferente. “Ci aspettiamo in futuro scarsità di caffè alla produzione o problemi su trasporto e logistica”.

IL LASCITO DEL COVID-19

Insomma, la pandemia ci lascerà in eredità un caffè migliore o peggiore? Secondo Sanapo “è difficile dirlo. Si continueranno a vendere caffè a 80 centesimi con una qualità bassa, puntando alle fasce che da questa crisi usciranno economicamente a pezzi. Ma grazie alle tante dirette sui social molti ‘neofiti’ si sono avvicinati al caffè di qualità, e lo chiederanno anche al bar”. “Non credo che varierà di molto – dice Odello –. Vorrei però che ci lasciasse una classe di baristi migliore, personaggi che mi narrano la proposta in modo simpatico, magari che mi fanno giocare, che rendono il bar davvero un’esperienza arricchente”. “Spero che impareremo ad apprezzare ciò che non abbiamo apprezzato in passato, magari berremo meno caffè ma lo sceglieremo di qualità maggiore adattandoci a nuove modalità di servizio e organizzazione degli spazi. È una tendenza che abbiamo visto negli anni passati, e non credo che il Covid-19 la cambierà” conclude Christina Meinl

Caffè al bar: spazi da riorganizzare