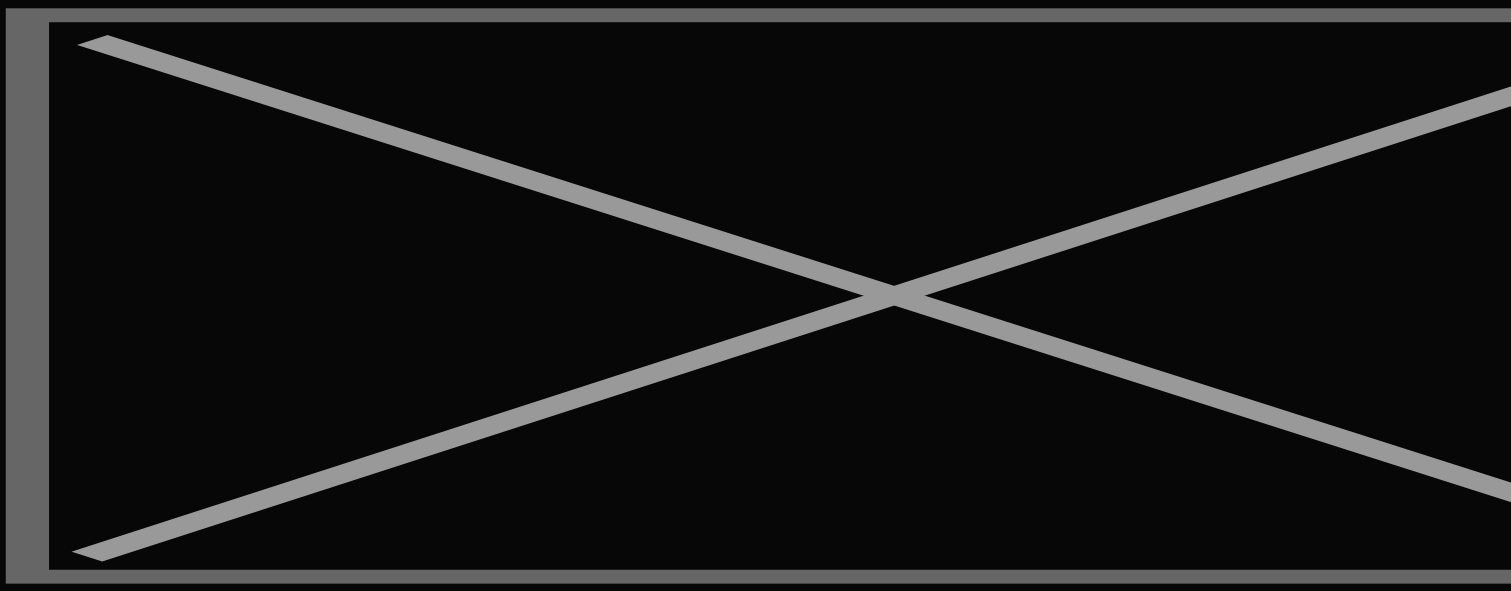
Caffè su ruote: vecchia idea per i nuovi tempi

coffee-bike-1-4198ed4f

Le origini della caffetteria su ruote si perdono nella notte dei tempi. Nella nuova sede del Museum of London che aprirà nel 2024 sarà esposto il banchetto di Syd, che ha appena compiuto 100 anni e serviva caffè ai pompieri durante i raid aerei della Seconda Guerra Mondiale. Mentre al Museo Lavazza di Torino è esposto l'autobar del 1959, che girava l'Italia del boom economico offrendo il caffè Paulista. Curiosamente però il caffè su ruote – inteso come bar semovente – è più diffuso nei Paesi del Nord America ed Europa e in Australia che da noi, forse per la capillare presenza di bar. Portland, anche grazie a leggi più permissive sulle aperture, è la patria dei *coffee cart* che spesso servono anche cibo, un lascito della recessione del 2009 che portò molti baristi e ristoratori a chiudere i locali e uscire su strada, e molti clienti a cercare pranzi e colazioni low cost. Col passare degli anni però l'offerta da low cost si è fatta sempre più gourmet, fresca, preparata sul posto, a volte perfino stellata mentre il caffè si è affinato e diventando specialty, non a caso visto che Portland è una delle culle della Third Wave. Una curiosità insomma, da noi vista magari su qualche spiaggia o in qualche evento urbano. Poi è arrivato il Covid e tutto è cambiato. Il consumo del caffè è passato dalle finestre per il take away ai dehors, con clienti ancora restii a rientrare in spazi chiusi. "In un mercato dove bevande e cibo devono arrivare al consumatore e non viceversa, essere confinato in un solo luogo può essere uno svantaggio – ha detto Ross Resnick, CEO di Roaming Hunger, compagnia di food truck a *Business Insider* –. La mobilità oggi è una necessità per raggiungere i clienti nelle loro case o mentre visitano parchi o altri spazi aperti".

[caption id="attachment_179740" align="aligncenter" width="923"]



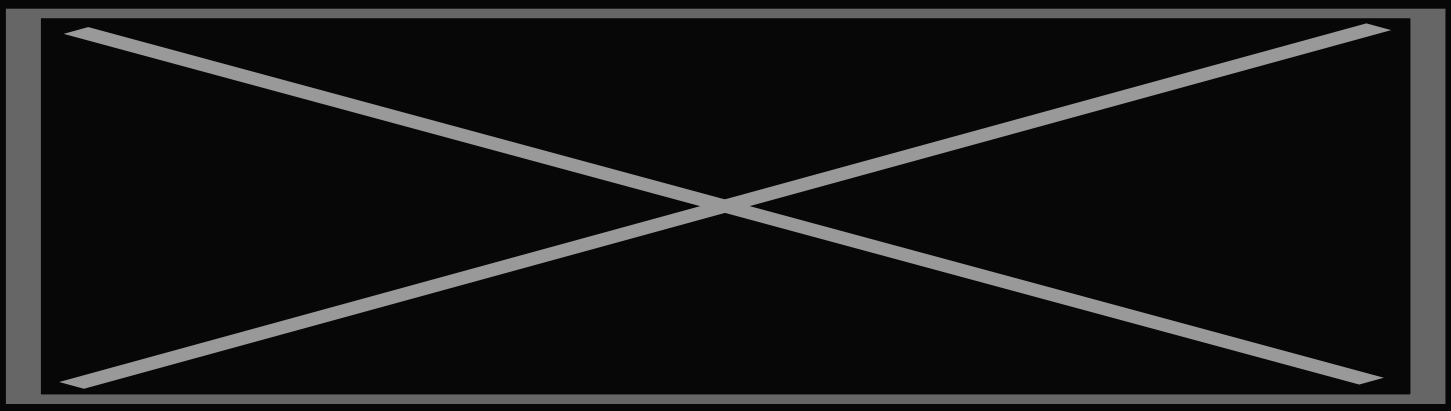
Gli Street Coffee di Caffè Vergnano nelle versioni trolley, camioncino vintage e Ape[/caption]

SOLUZIONI CREATIVE

Una necessità che ha dato il via ad alcuni progetti anche nel Belpaese. Dove sono scesi in campo anche alcuni torrefattori con progetti ad hoc. Il primo è stato Vergnano a giugno con Street Coffee, dove l'espresso è quello tradizionale italiano e le ruote si declinano in quattro tipologie: bici, Ape, trolley e camioncino vintage. Su ogni veicolo sono montati macchina per espresso e macinino in grado di operare in modo autonomo con taniche e generatore. "Pensiamo che siano profondamente cambiati i concetti di spazio e tempo, che andasse ripensata l'idea di caffetteria anche in relazione all'ambiente circostante. Era necessario pensare a una soluzione da offrire a baristi e clienti finali che potesse essere flessibile, dinamica e allo stesso tempo iconica e innovativa" così Carolina Vergnano ha spiegato il senso dell'iniziativa. Ad agosto ha debuttato poi la Morettino Green Coffee Bike che oltre all'espresso offre anche caffè filtro, spremute e frullati e un'offerta gastronomica che intende coinvolgere i piccoli produttori locali di qualità con prodotti stagionali del territorio. "L'estate è andata benissimo, abbiamo portato la bike in giro per le strade del centro di Palermo e nei luoghi di mare della città e ha riscosso tantissimo successo. C'era gente che ci scriveva ogni giorno sui social per sapere dove poteva trovare la coffee bike quel giorno. Ora stiamo aspettando l'arrivo di altre 10 coffee bike in costruzione che dovrebbero essere pronte per fine anno. Avranno montato una Modbar e saranno quindi esteticamente un po' diverse dalla "numero zero" *(nella foto di copertina sopra)*. Stiamo anche lavorando per dare sempre più spazio nelle bike in arrivo al mondo filter, in modo da "educare" i consumatori ad approcciarsi a questo tipo di bevanda, oltre che all'Espresso" dicono dall'azienda. C'è infatti un'altra cosa che accomuna questi bar su ruote ed è il senso di comunità che si crea intorno a loro, specie nei momenti difficili. Per noi italiani c'è il piacere di trovare la "tazzulella" dove non ce l'aspettiamo. E per il barista resta un'opportunità di business o un canale alternativo per

raggiungere i cliente con un caffè “da bar”. Su ruote però.

[caption id="attachment_179741" align="aligncenter" width="747"]



da sinistra: l’insegna del banchetto di Syd, Londra ; l’originale caffetteria su ruote La Cafetera, Florida ; lo StreetArtCoffee di Don Café, Napoli[/caption]