Fluid, Firenze: apre il locale “inclusivo” di Piantagioni del caffè

7-a63d7b81

Un luogo per tutti, non solo per i coffe lover impallinati di monorigini, estrazioni alternative d lavorazioni anaerobiche

È **Fluid - specialty coffee & sharing**, rinominata “la caffetteria per i curiosi”, il nuovo (anzi, il primo) locale del torrefattore livornese Le Piantagioni del caffè in



collaborazione con IDEA Food & Beverage che ha aperto a Firenze in zona Sant’Ambrogio. Quartiere che si sta profilando come un vero e proprio **Coffee District** (poco più avanti nella via Borgo la Croce, dove si trova il nuovo locale al numero 59B rosso, c’è Coffee Mantra e poco più oltre il lussuoso Ditta Artigianale Via Carducci). Con un design colorato e d’impatto, lontano dalla tipica estetica da specialty coffee-shop nordeuropeo ma che strizza l’occhio al pubblico più giovane, oltre che divulgare la conoscenza di un caffè di qualità ha l’obiettivo, dichiarato, di fare vedere (ai clienti della torrefazione) che proporre un **caffè specialty** al bar, oggi, in Italia, non è una mission impossible.

La proposta

È varia sia nel food sia nel beverage. Ci sono i caffè tracciabili che ottengono i punteggi più elevati durante le degustazioni operate secondo i protocolli della SCA (Specialty Coffee Association) e del CQI (Coffee Quality Institute): una miscela e quattro monorigine al centro, per l'espresso, presenti sul banco in cinque macinacaffè Mahlkönig E65S GBW, distribuiti da DM Italia, per creare un **percorso di degustazione capace di far conoscere al consumatore la grande varietà di questo mondo** e permettere al cliente di scegliere ogni giorno un caffè differente da assaggiare. Altri caffè sono a disposizione su richiesta per le estrazioni alternative (Chemex, V60, Aeropress e Batch brew). Il menu, dolce e salato, è disponibile tutto il giorno e firmato dal panettiere di Mercato Centrale David Bedu.

Un **bancone di sette metri** dove poter consumare tranquillamente e che vuole "abbattere le barriere" e anzi favorire il dialogo con i baristi, grazie alle macchine da caffè Modbar di La Marzocco integrate all'interno del banco che arriva fino alla strada con una finestra per il take away.

Il lato Digital e quello "human"

La piattaforma che ospita il website di Fluid, sviluppata da Rawfish, è integrata con il **software gestionale, attraverso la quale è possibile ordinare** direttamente dal tavolo, da casa o mentre si passeggia, per ritirare in take away evitando le code. Il website consente inoltre ai clienti di chattare con lo staff, verificare le proprie abitudini di consumo e partecipare a giochi e contest. Grandi potenzialità anche nel **pannello ledwall di quattro metri quadrati** posizionato in alto dietro al banco che permette da un lato di trasmettere contenuti formativi e dall'altro di visualizzare il dettaglio degli ordini pronti e in preparazione.



Ma tra le innovazioni del locale quella che promette di attirare più interesse (e video su Instagram o TikTok) è la **Pour steady**, una macchina per prepararsi il proprio caffè filtro: si chiede alla cassa il filtro già bagnato (per eliminare il sapore di carta, lo sanno anche i novellini) con la monorigine prescelta, si dispone il Chemex sotto la macchina e questa provvede a erogare la giusta quantità d'acqua per le due fasi prescritte, alla giusta temperatura e per il giusto tempo, con la caratteristica versatura circolare. Un modo per alleggerire il lavoro dei baristi, tutti formati con un percorso durato oltre due mesi, in modo che possano raccontare al cliente di Paesi lontani, aromi e soddisfare ogni domanda e curiosità.

Il progetto Fluid ha anche l'obiettivo di **bilanciare lavoro e vita personale dei dipendenti**, creando delle dinamiche di rotazione sostenibili, eliminando gli orari "spezzati", lasciando due giorni consecutivi di riposo ai dipendenti e impostando turni con ciclicità il più possibile fisse, così da permettere ai baristi di organizzare il proprio tempo libero e lavorare con serenità. Perché al centro ci sono, come ci hanno più volte ricordato, ancora prima del caffè, le persone.