# Perché proporre uno specialty al bar

20230201104744sean-benesh-qa02f8nik5u-unsplash-ba767470

Specialty o non specialty? Questo è il dilemma. Ma forse non è proprio così. Lungi da ingaggiare quelle lotte tra opposte fazioni, tra bianchi e neri, Guelfi e Ghibellini, romanisti e laziali tanto in uso nel nostro Paese, forse un **punto di contatto tra la caffetteria specialty** dura e pura – dove è un delitto chiedere lo zucchero e l'acidità non è giammai un crimine, anche quando ci fa arricciare il vilopendulo – **e il bar all'italiana** - fermo agli anni '50 con la miscela d'ordinanza che chi sa da dove previene ma me l'ha data il torrefattore e io mi fido – **forse c'è**.

Così pensa **Fosca Vezzulli**, trainer, Q Grader e giudice nazionale SCA, ricercatrice presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e, in sintesi, una delle più giovani e informate esperte italiane di caffè.

**A che punto è lo specialty oggi in Italia?**
"Secondo me sta trovando tanta energia che lo sta spingendo in avanti e ritengo che ci sia terreno fertile, anche perché anche in Italia stiamo iniziando a parlare di sostenibilità e **la filiera dello specialty è molto più sostenibile**, soprattutto va a valorizzare dal punto di vista etico e sociale le persone che producono il caffè. E ci fa capire qual è il suo vero valore, facendocelo ovviamente pagare di più.
Però se riusciamo a far passare questo extra value non come qualcosa di negativo ma come una dimostrazione di qualità del prodotto, il consumatore ci seguirà. Inoltre, tanti appassionati che magari prima non bevevano il caffè perché non trovavano nella tazza il gusto che cercavano ora hanno scoperto che **il caffè può essere dolce, aromatico e non per forza qualcosa di amaro, forte e astringente**. Lo specialty intercetterà una quota di mercato che andrà sicuramente crescendo nei prossimi anni".

**Ha senso proporre specialty anche in un bar tradizionale?**
"Lo specialty sicuramente non sostituisce ma va ad affiancare le miscele base del bar, con un sistema di estrazione diverso o anche con estrazione espresso fatta in modo adeguato, che lo valorizzi. E comunque la richiesta di specialty secondo me spingerà il torrefattore commerciale ad elevare la

propria qualità perché una volta che un consumatore prova un caffè specialty, che sia un monorigine, una miscela o anche una fine Robusta, andrà a chiedere un buon espresso. Magari non specialty, anche con lo zucchero.
Non vogliamo che il consumatore abbia solo **specialty senza zucchero** ma che vada a chiedere una miscela di alta qualità, e secondo me è questo il fine ultimo di noi che amiamo il caffè e lo vogliamo valorizzare sotto tutti i punti di vista".