Un caffè 'ignorante'? Non è più possibile (né conveniente)

20230605125122provav-ca243ac9

Il caffè è un prodotto complesso, con una storia incredibile e mille sfaccettature lungo una filiera lunga e articolata. Ne è da sempre convinta Cristina Caroli, barista e titolare di **Aroma**, caffetteria specialty bolognese, ed ex coordinatrice SCA Italia. Di questo parla *Il caffè per chi non si accontenta*, il suo primo libro. Ne abbiamo parlato con l'autrice.

Come ti è venuta l'idea di scrivere questo libro?

"*Sono da molti anni nel mondo del caffè, in particolare Specialty, e* ***ho maturato da tempo l'idea che il caffè sia un prodotto banalizzato da una intensa concorrenza commerciale*** *legata al boom della grande distribuzione e al comodato d'uso. Ho invece sempre invidiato il mondo del vino, nel quale era possibile trovare una ricca letteratura sia storico-culturale del prodotto, sia di manualistica; per non parlare della formazione, con il percorso da sommelier. Un patrimonio di cultura che orgogliosamente veniva riconosciuto al prodotto, grazie ai suoi portabandiera –sommelier, giornalisti enogastronomici, influencer – che hanno contribuito a creare una visione nobilitata nei confronti di questo prodotto. Inoltre nel mondo del vino, al netto di una base anche qui molto commerciale e banale, è ed era possibile trovare produzioni orgogliosamente di nicchia e fasce di prezzo sostenute, alte o elevatissime che non scandalizzavano nessuno. Tutti sembravano consapevoli che la parola vino fosse una generalizzazione e che vi fosse molto di più,* ***mentre la parola caffè sembrava essere esaustiva per un prodotto banale e molto comune****, per il quale andare oltre a un certo prezzo era quasi scandaloso.* ***Ho iniziato a fare ricerche****, desiderosa di trovare riferimenti storici e culturali anche della bevanda che tanto amavo e che volevo promuovere con la mia attività di Specialty Coffee. Ecco che alcuni appunti delle mie ricerche, e le tante strade che ho imboccato per documentarmi, sono diventate questo volume in cui ho racchiuso molto materiale che mi aveva interessata o incuriosita. Il mio desiderio è quello di attirare l'attenzione di consumatori e addetti ai lavori verso argomenti molto più interessanti su questa bevanda, per rendere merito al tanto lavoro di alcuni e spingerli a premiare sé stessi con un approccio più consapevole e intelligente a* ***un vero piacere***

quotidiano".

Secondo te come può essere utile anche a un professionista del settore, può diventare uno strumento di lavoro?

"*Ma certo, assolutamente.* ***È utile come lo sono tutti gli strumenti di aggiornamento e di crescita personale****. Ritengo importante che i professionisti del settore si interessino ad approfondimenti in merito al caffè non soltanto per quello che riguarda l'approccio tecnico sull'estrazione della bevanda, che resta ovviamente importantissimo, ma anche su lati diversi e non meno importanti del prodotto caffè: la sua cultura e l'evoluzione. Il passato, presente e futuro di questa bevanda che non sono molto noti e soprattutto tutt'altro che scontati.* ***Per esperienza ti posso dire che i clienti sono curiosi e amano moltissimo apprendere nozioni nuove o curiosità.*** *Stimolare il cliente e coinvolgerlo è uno stadio della proposta di ristorazione che si eleva dalla quotidianità e che* ***rende il barista vero ambasciatore del caffè e non un mero esecutore****. È la stessa differenza che, nella ristorazione, passa fra un porta piatti e un uomo o una donna di sala:* ***quello che dobbiamo aggiungere è la competenza, la cultura, la capacità e l'orgoglio di presentare il frutto di una materia prima di eccezione*** *e del lavoro di chi l'ha preparata*".

Qual è o come deve essere il caffè di chi non si accontenta?

"*Un caffè di comprovata qualità,* ***con una filiera tracciabile****. Un caffè che fornisce di sé stesso in etichetta la maggior parte degli elementi che servono a comprenderne varietà, provenienza, freschezza, lavorazione e che lo collegano al suo terroir di origine.* ***Deve essere un caffè estratto in maniera professionale****, competente, da un professionista in grado di offrire intatta la peculiarità del prodotto e farla arrivare fino alla tazzina. Chi non si accontenta deve poter acquistare questo prodotto magari attraverso il canale stesso di un barista che sia in grado di stimolarne la sensorialità e il gusto,* ***capace di consigliargli la tipologia giusta per il consumo a casa e il giusto metodo di estrazione****. Lo scopo del professionista, come lo intendo io, è quello di fornire sempre e comunque qualità, senza categorizzare il cliente sulla base della sua preferenza personale*".

Domanda di rito finale: stato dello specialty in Italia.

"Il settore Specialty in Italia si è mosso eccome e **ne abbiamo una prova tangibile in tutte le città dove stanno fiorendo attività** che si propongono esattamente come luoghi **in cui il caffè viene servito e fatto gustare in modo più consapevole**. Vi sono grandi player di mercato che hanno

abbracciato lo Specialty con proposte davvero molto interessanti. Abbondano le carte dei caffè e la scelta di fornitori diversificati, anche di nicchia, quindi non posso che dire che il fenomeno è sicuramente in crescita. Lo Specialty essendo di per sé una piccolissima parte del mercato globale del caffè non può divenire un fenomeno di massa, ma può mantenere un ottimo trend positivo soprattutto **grazie alle nuove generazioni di baristi e roaster** che sembrano essere ottimi esponenti di questo tipo di proposta".

Il caffè per chi non si accontenta, di Cristina Caroli, è disponibile su Amazon