Dentro il nuovo Orsonero, in zona Sarpi a Milano. Cambia lo spazio, ma non l'identità

9ae570f7-2182-49eb-878e-4ff05f94c9a2

Orsonero è leggenda qui a Milano. È stata la prima ca?etteria specialty ad aprire 10 anni fa, nel 2016. Per i co?ee lover più appassionati, sia italiani che internazionali, qui puoi assaggiare il “vero” specialty co?ee, quello d’ispirazione scandinava giusto per intenderci: Koppi Roasters e Co?ee Collective sono state fra le torrefazioni più selezionate da Brent Jopson, proprietario insieme alla moglie Giulia Gasperini di questo angolo di mondo in cui, appena entri, ti senti catapultato nelle ca?etterie più famose di città internazionali come Copenaghen o New York.

L’arredamento minimale, tra legno chiaro e muri candidi, con il menù scandito da grandi lettere che sovrastano il locale, rende perfettamente l’idea di quanto il ca?è sia l’argomento principale. Ora, dieci anni dopo, Orsonero apre in zona Paolo Sarpi, più precisamente in Via Paolo Lomazzo 20, quartiere celebre per essere la Chinatown di Milano, un mix di culture che passano non solo per la Cina ma arrivano fino alla Corea e al Giappone.

La collaborazione con Superhumans per andare oltre il ca?è

Questa volta non lo fa da solo, ma all’interno di un progetto più ampio grazie all’agenzia creativa romana Superhumans che ha deciso di aprire una nuova sede a Milano includendo un’area ca?etteria stilosa e di design per coinvolgere più persone, creare eventi e quel senso di community che va ben oltre il ca?è e la pubblicità in senso stretto.

Rispetto al primo Orsonero di Viale Broggi, il locale è molto più grande. Attraverso le grandi vetrate si possono scorgere i tavoli da lavoro dell’agenzia: un’ampia sala fa da ponte tra i due ambienti attraverso un lungo tavolo dove i consumatori possono sedersi e lavorare con il proprio laptop visto che ogni posto è provvisto di caricatore.

Il focus lato ca?etteria rimane quello della proposta di varie roastery europee che Brent seleziona personalmente, come ha sempre fatto: in questo periodo si possono assaggiare i ca?è tostati da Dak Co?ee Roasters torrefazione olandese, e da Quo Co?ee, torrefazione svedese. Tostature chiare, estrazioni studiate e flavours ben definiti posizionano Orsonero in quella fascia di ca?etterie in cui i baristi conoscono bene il proprio mestiere e riescono a trasmetterlo con naturalezza (e con il sorriso, che non fa mai male). A formarli è stato lo stesso Brent che in una chiacchierata mi ha spiegato come intenda il lavoro all'interno del suo locale.

Quote

Fondamentale è l’approccio della persona, l’essere curiosa e positiva nei confronti di questo mestiere. È il primo passo verso una possibile formazione tecnica da parte mia.

Brent Jopson, proprietario di Orsonero insieme alla moglie Giulia Gasperini

Il design resta minimale: bancone basso per permettere un contatto più diretto tra consumatore e personale barista, macchina espresso frontale - una La Marzocco Linea PB -per rendere tutto più open e friendly. Rimane, anche se in uno stile diverso, il grande menù in alto per aiutare nella scelta e per confermare la centralità del ca?è. La selezione è accompagnata da una proposta dolce firmata da Pasticceria Clea, che include le opzioni vegane.

Il futuro di Orsonero

Se quello appena raccontato è il presente, nel futuro di Orsonero ci sono tante novità importanti tra cui ampliare la propria linea di ca?è specialty a marchio Orsonero, da a?ancare a quelle già presenti sia per espresso che per filtro. Tostano per il proprio brand da ormai tre anni e presto si trasferiranno in una torrefazione tutta loro.

Prima di andar via ho chiesto a Brent: “Quindi questo significa che non sarà più una ca?etteria multi-roastery?”

Quote

No, l’idea è semplicemente quella di di?erenziare l’o?erta continuando a cercare dall’estero torrefazioni con proposte ca?è sempre più ricercate.

Brent Jopson

Forse è proprio questa la forza di Orsonero: evolversi senza perdere mai la propria identità.