Meglio la via di mezzo o l’estremismo dello specialty co?ee? Il caso della torrefazione-ca?etteria di Taranto Ca?è Taras

9c58cf95-4d82-4dab-bdc3-e31383506f78

Un anno fa, lungo una strada tra?cata ma non propriamente nel centro storico di Taranto, ha aperto una ca?etteria con spazio torrefazione il cui nome rende omaggio alla città dei due mari: Ca?è Taras.

Non è stato per niente semplice per i proprietari Andrea Calò e Alessandra Chetta portare una nuova concezione di ca?etteria in una città del sud come Taranto, dove esiste praticamente un’unica identità: quella del bar tradizionale. Tralasciando il gusto del ca?è classico italiano che tutti conosciamo e che ultimamente lascia a desiderare, in queste attività esiste un solo tipo di ca?è - l’espresso - del quale, oltre alla marca, non si conoscono né la provenienza né la tracciabilità. È una bevanda che, in fin dei conti, viene considerata marginale e dalla quale non derivano ricavi importanti, anzi: molto spesso ci si rimette.

L'importanza della formazione

Andrea tostava già ca?è, ma per l’apertura della ca?etteria ha deciso di migliorarsi frequentando diversi corsi di formazione di Marco Bombini, trainer e torrefattore di Specialty Corner. L’apertura della loro ca?etteria è stata una piccola rivoluzione nel settore perché ha portato - e continua tuttora a farlo -il ca?è a essere concepito diversamente: un prodotto per il quale vale la pena spendere più di €1,20 se di buona qualità.

La carta dei ca?è è abbastanza ampia perché quello che conta non è allontanare troppo la clientela dal gusto classico del ca?è, ma capire cosa piace alle persone per accompagnarle nel tempo in un percorso gustativo che, partendo dall’espresso, può arrivare fino al ca?è filtrato e ai vari metodi di estrazione alternativi.

La proposta ca?è non si ferma a un’unica soluzione

Si parte da una miscela composta per il 50% da arabica e per il 50% da robusta, fino ad arrivare alla miscela 100% arabica e al monorigine, che viene servito esclusivamente in espresso doppio per consentire di gustarlo appieno, nella sua completezza aromatica fatta di dolcezza, leggera freschezza e un pizzico di amarezza.

Il monorigine cambia ogni settimana per invogliare - sottolinea Andrea - il cliente a tornare per scoprire qualcosa di nuovo. L’ultima creazione di cui va particolarmente fiero,a. questo proposito, è una miscela costituita da tre arabiche provenienti da Brasile, Perù e Rwanda. Ha un sapore dolce che lascia sul palato un piacevole retrogusto di nocciola tostata. Andrea sceglie di tostare né troppo chiaro né troppo scuro: una via di mezzo appunto.

La clientela di Ca?è Taras è composta sia dagli abitanti del quartiere sia da chi si trova a Taranto di passaggio e vuole acquistare del ca?è da portare a casa. Tutte le volte che passo da questo piccolo mondo fatto di ca?è, passione e divulgazione mi accorgo che il problema nel di?ondere cultura e formazione non risiede nel prezzo più alto della tazzina di qualità, ma nel modo in cui viene raccontata. La gentilezza, l’essere ospitali e pazienti e le diverse proposte del menù pensate per esigenze di?erenti sono fondamentali per avere successo e proseguire al meglio con la propria attività.

O?rire solo specialty co?ee non può funzionare?

Assolutamente no. In città come Roma, Milano e Bari può funzionare anche un approccio più radicale. Nelle realtà più piccole come Taranto, invece, la scelta di proporre non solo specialty co?ee ma anche una selezione di ca?è commerciale di buona qualità consente ad Andrea e Alessandra di accompagnare le persone in un percorso di scoperta e, allo stesso tempo, di contribuire alla crescita della cultura del ca?è in città, e in Puglia più in generale. Delle volte la soluzione sta proprio nel mezzo.