Davide Roveto: la micro roastery non può più limitarsi a tostare bene

Una micro roastery moderna non è soltanto una torrefazione in miniatura. È la tesi di Davide Roveto, imprenditore di Caffè Cognetti, che su **Comunicaffe** descrive l'evoluzione di realtà capaci di produrre indicativamente da 200-250 fino a 1.000 chili di caffè, utilizzando tostatrici da uno a quindici chili. Secondo Roveto, oggi il loro compito comprende selezione della materia prima, ricerca, sviluppo del prodotto, formazione e divulgazione. Ogni lotto va studiato attraverso origine, varietà, altitudine, processo, umidità, densità, tostature di prova e cupping comparativi: la qualità non nasce nella tostatrice, che può soltanto valorizzare il lavoro già svolto all'origine. Caffè Cognetti applica questa visione anche fuori dal sacchetto tradizionale. Il Cold Brew Ready to Drink viene presentato come il tentativo di trasferire in lattina il lavoro normalmente svolto da torrefattore e professionista dell'estrazione; i blend Apulia e Neapolis affidano al packaging il compito di raccontare origine, tracciabilità, profilo sensoriale e territorio. A settembre arriverà inoltre la linea Rarities, dedicata a microlotti, raccolti limitati e fermentazioni sperimentali, con confezioni interamente cartacee. Il vero vantaggio competitivo, però, resta il contatto diretto con chi beve. La caffetteria e bakery di Caffè Cognetti consente di testare quotidianamente prodotti e reazioni del pubblico, accorciando la distanza tra produzione e consumo. È qui che la micro roastery può battere aziende molto più grandi: non sui volumi, ma sulla velocità con cui ascolta, sperimenta e corregge. La qualità resta il prerequisito; ciò che distingue il progetto è la capacità di trasformarla in un'esperienza coerente, dalla pianta fino a molto dopo l'ultimo sorso.