Il filtro si prende il centro della scena nello specialty coffee

Per decenni è stato l'espresso a definire l'identità della caffetteria moderna. Oggi, almeno nel mondo specialty, il baricentro si sta spostando. **Perfect Daily Grind** racconta come il filter coffee sia passato da alternativa quotidiana a uno dei linguaggi privilegiati per raccontare origine, varietà e processo del caffè: la minore concentrazione rispetto all'espresso permette infatti di distinguere con maggiore nitidezza acidità, florealità e dolcezza. Ma la parte più interessante dell'articolo riguarda ciò che sta succedendo dietro il bancone. Il filtro non coincide più necessariamente con il rito lento del pour over manuale: nuove tecnologie consentono di memorizzare ricette, controllare temperatura e tempi e replicare l'estrazione durante turni e volumi di servizio diversi. Allo stesso tempo, lo stesso sistema può produrre caldo, cold brew e concentrati, allargando le occasioni di consumo e le possibilità della carta. È forse qui che il filtro smette di essere una nicchia per appassionati e diventa interessante anche come strumento di lavoro. La domanda che lascia Perfect Daily Grind non è più se possa trovare spazio accanto all'espresso, ma quanto la tecnologia riuscirà a renderlo replicabile e veloce senza cancellare proprio quella capacità di interpretare il caffè che ne ha decretato il successo nello specialty.