Un vecchio salumificio diventa la prima micro-torrefazione specialty delle Marche

A Serra de' Conti, nell'entroterra di Senigallia, Elisabetta Paviglianiti e il compagno Stefano Maia hanno trasformato un salumificio abbandonato da vent'anni, con travi in legno a vista, nella sede di Kali, la loro micro roastery. **Cibo Today** racconta un percorso che parte dal Covid: Elisabetta, calabrese, dopo anni tra Torino e Milano nel mondo della pasticceria e poi della caffetteria specialty (competizioni di Brewers Cup comprese), decide durante la pandemia di cercare un ritmo di vita diverso, più vicino a quello della campagna in cui è cresciuta. Nel 2021 la coppia si trasferisce nelle Marche, dove Stefano aveva la casa dei nonni, e nel 2022 avvia il progetto partendo da una piccola macchina per espresso e una tostatrice. Oggi Kali lavora con importatori italiani ed europei su circa 20 referenze, dai blend più accessibili (da 6 euro per 200 grammi) a selezioni più particolari, tra cui un nano lotto Slow Food da appena 30 chili a quasi 20 euro per 200 grammi. Il nome, che in greco significa "buono", richiama la nonna di origine grecanica di Elisabetta. La torrefazione è diventata anche un luogo di incontro, con la Colazione Pop mensile costruita insieme a panifici e produttori locali, presto affiancata da un appuntamento serale dedicato a bevande alternative al vino e no/low alcohol. Kali sostiene inoltre una raccolta fondi per l'isola indonesiana di Flores, colpita dal terremoto, destinando un euro per ogni confezione venduta di alcuni lotti originari della zona. In una regione come le Marche, dove lo specialty coffee resta ancora poco presidiato rispetto ad altre zone d'Italia, il modello scelto, prezzo d'ingresso basso più selezioni più ricercate, radicamento territoriale ed eventi che escono dalla sola tazzina, è replicabile anche fuori contesto rurale, per chi vuole costruire un pubblico senza partire da una grande città.