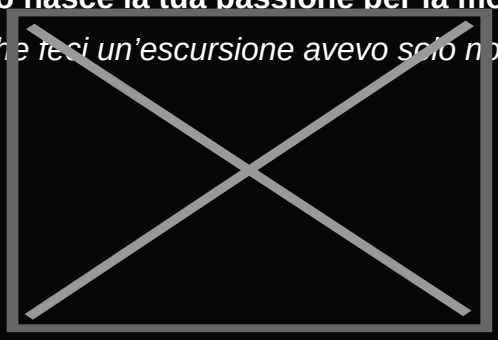
Moka in montagna: come degustare un caffè in alta quota

image-be77b94c

Pensate a qualcosa di straordinario come… bere un caffè! Direte niente di particolare ma la situazione cambia se vi trovate in vetta, magari alle prime luci dell'alba per ammirare il risveglio del mondo. Non parlo però del caffè preparato a casa e messo nel thermos, ma di un espresso caldo e fragrante.

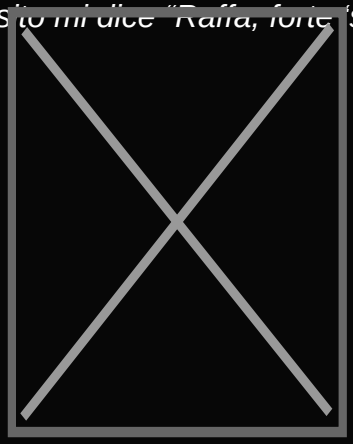
A potersi concedere questo piccolo grande sfizio è **Raffaele Marrocco**, classe 1980, fin da piccolo dietro il banco bar di famiglia. Dopo tanti corsi di formazione e competizioni di miscelazione, nel 2007 Raffaele diventa formatore per il team di scuole **Planet One** e da lì si sono susseguiti corsi, collaborazioni con aziende importanti, finali italiane di Caffetteria, fiere di settore. Oggi Raffaele è riuscito ad unire la sua passione per il caffè ad un altro grande amore, l'escursionismo, dando vita al progetto **Moka in Montagna**.

Raffaele, quando nasce la tua passione per la montagna?
"*La prima volta che feci un'escursione avevo solo nove anni, un vicino di casa mi portò con lui a visitare le rovine*  *di un castello su un piccolo monte e lì qualcosa scattò in me. Da adolescente caricavo la tenda sul motorino e partivo con gli amici, poi crescendo i viaggi si sono fatti più lunghi, le mete più distanti ma sempre tra tende, rifugi in quota e bivacchi. Dormire in un sacco a pelo e sentirsi tutt'uno con la montagna è qualcosa di unico. Oggi ho come compagna di escursioni mia moglie che è appassionata di fotografia e immortala tutte le nostre uscite*

".

Come ti è venuta l’idea di portare il caffè in montagna?

"*Tutto è nato per caso: andare in montagna per gli escursionisti significa anche portarsi da mangiare e io semplicemente ho infilato la moka nello zaino. Arrivato in vetta ho iniziato il “rito”: ho preso il fornello, preparato la moka e ho ascoltato l’inconfondibile suono del caffè che sale mentre mi godevo il panorama intorno. La casualità poi si è trasformata in un profilo Instagram e in un progetto concreto: Moka in Montagna… All’inizio usavo Instagram per avere un diario fotografico dove collezionare i ricordi. Poi un giorno, durante un’escursione, un amico incuriosito mi dice “Raffa, forte questa cosa della moka, ma*



non metti le foto su Instagram?”. Risposi di no, pensavo: “A chi può interessare vedermi bere caffè in montagna?”. Poi però ho deciso di provarci e in molti si sono incuriositi, hanno pubblicato le loro foto taggandomi, piano piano è nata la community di Moka in Montagna. Nel corso del tempo ho visto tantissime persone che hanno iniziato a fare come me e ho scoperto con piacere che c’era chi lo faceva già dagli anni ‘70! Mi hanno inviato le loro foto d’epoca della colazione in montagna con moka e biscotti, è stato emozionante".

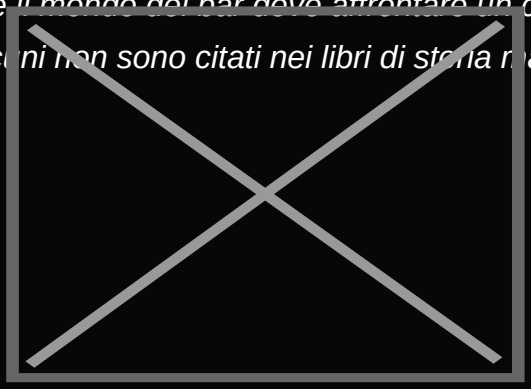
Moka in Montagna sta evolvendosi come progetto ed oggi è affiancato da partner importanti, dicci qualcosa di più.

"*Ho avuto la fortuna di incontrare aziende che hanno sposato con entusiasmo il progetto e con loro stiamo portando un messaggio di condivisione: ilcaffè è una “medicina sociale” che, unita allo sport all’aria aperta, ci rende più forti. Da un lato c’è One Dose di Andrea Antonelli, una pratica bustina di caffè già macinato e pronto all’utilizzo che entra nel taschino della camicia: peso ridotto, per noi escursionisti è fondamentale, e possibilità di poter scegliere la tipologia (monorigine, decaffeinato). Ma il caffè va bevuto nella sua tazza, necessitando di una soluzione pratica, perciò è entrato in gioco Outback 97 che lavora con aziende che hanno fatto la storia dell’attrezzatura outdoor, e Stanley, un brand che ama la natura e lo sport in tutte le sue forme. Stanley ha fornito al progetto Moka in Montagna una praticissima tazza dal peso fantasma che è sempre agganciata con un moschettone al*

mio zaino. Con questi due partner ogni escursione di Moka in Montagna termina con un momento di condivisione: prima di andare via lascio agganciata alla croce di vetta una tazza e una bustina di caffè così che chiunque dopo di me possa godersi un momento speciale".

In tempi di cambiamenti e riadattamenti, come il nostro attuale segnato dal Covid, il settore bar come può riprendere?

"*Non è la prima volta che il mondo del bar deve affrontare un cambiamento, se guardiamo al passato ce ne sono stati tanti, alcuni non sono citati nei libri di storia ma sono stati comunque di grande*



impatto. Un esempio? L' utilizzo delle macchine a cialda che

negli uffici hanno aperto una significativa stagione di mancati incassi ma, nonostante ciò, i bar sono andati avanti. Il Covid è stato un macigno inaspettato, non eravamo pronti. I clienti e i momenti di consumo sono cambiati: smartworking, chiusure anticipate, distanziamenti, Green Pass. Ora più che mai bisogna tirar fuori fantasia e dinamicità per adattarci. Possiamo creare ad esempio una Breakfast Box con cappuccino e cornetto da distribuire negli uffici, nelle banche e nei negozi intorno al nostro locale, creare una rete di clienti da raggiungere. I corrieri e delivery hanno avuto una risposta immediata durante il lockdown per il comparto ristorazione, il bar può fare lo stesso con app dedicate per ordinare colazione o aperitivi pre-made".