Morettino Coffee Lab, a Palermo apre la caffetteria specialty democratica e inclusiva

20240318100820morettino1-4d0c42a8

Si trova all’interno del Marina Yachting di Palermo, inaugurato giusto pochi mesi fa, il **Morettino Coffee Lab**, la prima **caffetteria specialty** del capoluogo siciliano che **si discosta dal modello del classico bar all’italiana** guardando invece ai più innovativi stili di consumo internazionali.

Alla base del progetto messo in piedi dalla torrefazione Morettino ci sono quattro elementi: lo **specialty coffee**, con una selezione di tredici tra singole origini e blend, il **cibo**, con un’attenzione particolare al brunch e un’ampia proposta bakery, la **mixology** e l’uso del caffè nella miscelazione, e le **coffee experience**, con momenti di approfondimento e percorsi di abbinamenti sensoriali tra il mondo del caffè e le filiere del vino, dell’olio e altre eccellenze gastronomiche del territorio.

La caffetteria specialty di Morettino offre un’ampia selezione di caffè proposta tramite la **Carta dei Caffè** che, proprio come una carta dei vini, guida i clienti e li rende protagonisti nella scelta di quale caffè degustare e con quale metodo di estrazione. Quasi venti tra monorigini Specialty Coffee, origini Fine Robusta e Specialty Blend, da degustare in Espresso, Moka o tutte le principali estrazioni filtro (Chemex, V60, Aeropress, Pour over o Cold brew). Il cuore del Morettino Coffee Lab è la **micro roastery Giesen**, che ogni settimana tosta una selezione di specialty coffee, scelti direttamente nei Paesi di origine grazie alla dedizione di Nicola Battista, sommelier del caffè.

Spazio anche a una **proposta culinaria**, capace di raccontare l’identità del territorio unendo elementi della tradizione ai profumi e sapori mediterranei. Il cibo gioca quindi un **ruolo da protagonista** come compagno di viaggio del caffè. L’obiettivo è raccontare, attraverso una curatissima selezione di materie prime, la biodiversità dell’isola e la visione di tanti produttori siciliani che ne interpretano l’essenza. La **Carta delle Pietanze** è rigorosamente stagionale, con una lista di pochi piatti preparati con cura utilizzando ingredienti selezionati tra i tanti presidi Slow Food del territorio.
L’offerta culinaria si apre all'idea di **pairing tra cibo e caffè**, invitando a sperimentare abbinamenti tra caffè, pietanze salate e dolci, dalle prime ore della mattina fino alla sera. La visione di costruire una

Carta delle pietanze fuori dalle tradizionali sequenze dei menù consente di **mettere in discussione i canoni della ristorazione** e sperimentare un nuovo approccio dalla visione internazionale, ma fortemente legato al territorio. Si punta così su proposte “comfort”, tipiche dei menù da caffetteria specialty, ma si rompono gli schemi con piatti espressione della personalità dello chef Francesco Sampino.

Al Morettino Coffee Lab si registrano anche **incursioni tra caffè e mondo della miscelazione**, sia alcolica che analcolica. La carta dei drink offre svariate proposte di **Coffee Mixology** fino ad arrivare a una selezione di distillati dal mondo. Ogni drink è stato studiato per esaltare i profili sensoriali degli specialty coffee in abbinamento a distillati e liquori, mantenendo una forte identità territoriale tramite una selezione di erbe spontanee dell’isola, di agrumi e acqua di mare.

Alla luce di tutto ciò, Morettino Coffee Lab vuole essere uno **spazio aperto e un luogo di socialità** che non ospita soltanto appassionati di caffè ma viaggiatori, studenti, musicisti, artisti e professionisti. Grandissima attenzione è anche rivolta alle **famiglie con bambini**, con un menù dedicato ai più piccoli.
A rimarcare la vocazione dell'inclusione è una **piccola libreria** con spazio annesso per la lettura, a cui si sommerà un progetto di **book crossing** che partirà in estate: chiunque potrà portare un libro da mettere a disposizione di tutti e prenderne un altro. Si potrà leggerlo in caffetteria oppure portarlo via, leggerlo a bordo della propria barca o in riva al mare e poi rimetterlo in condivisione. Per rivivere la specialty coffee experience tra le mura domestiche infine, grazie alla piccola **Bottega Specialty** si possono acquistare i caffè appena tostati e gli strumenti per prepararli a casa.

“Aprire una caffetteria specialty, proprio davanti il mare nostrum e alle antiche mura della città, per me è un piccolo grande sogno che si realizza" afferma **Andrea Morettino**, Sales & Marketing manager di Caffè Morettino. *"Superando le tradizionali abitudini di consumo legate all’espresso, troppo spesso bevuto di fretta, il Morettino Coffee Lab ambisce a diventare uno* ***spazio dedicato alla nostra città*** *che riscopre se stessa secondo una visione mediterranea.* ***Non un luogo rivolto ai soli appassionati*** *e di difficile comprensione per in consumatore medio quindi, ma un concept di caffetteria specialty democratica che vuole* ***evolvere la visione delle caffetterie specialty con un approccio aperto****, di facile lettura per tutti. Coltivo il desiderio che Palermo riesca ad affrontare le nuove sfide del futuro, attraverso un percorso di rigenerazione che parta dalle nostre radici, dalle nostre tradizioni e dai nostri saperi, per riuscire a raggiungere quella dimensione internazionale a cui la città può e deve aspirare”* conclude Morettino.