

È u?ciale: all'estero lo specialty coffee è moda. Ma c'è davvero da esserne contenti?

fc31ad5c-0343-4372-9747-3293ecc03339

A Londra non tornavo dal 2022, e solo ora mi rendo conto di quanto sia cambiata la scena dello specialty coffee. Uno scenario completamente diverso da quello del nostro Paese: qui ha attecchito nel tempo fino a diventare un vero e proprio trend. Se in passato le caffetterie offrivano bevande ben studiate e preparate, nel giro di pochi anni la situazione è cambiata radicalmente con la diffusione dei locali e la popolarizzazione del concetto stesso di "specialty coffee".

Una vera e propria mania: i locali lo rivendicano a grandi lettere, sulle insegne e sulle lavagne a cavalletto all'esterno, con un messaggio chiaro: "qui serviamo specialty coffee". Ma siamo sicuri che la maggior parte delle persone che frequentano questi coffee shop sappia davvero cosa significhi? E soprattutto: siamo sicuri che gli stessi locali siano all'altezza di offrire un prodotto curato nei dettagli come questa tipologia di caffè di alta qualità richiede? Dalla mia - seppur breve - visita direi proprio di no.

Essere sui social non basta

Le caffetterie in cui sono stata sono: **Nostos Coffee** - zona Westminster; **Special Guest** - zona Mayfair; **Amoret Coffee Portobello** - zona Portobello Road; **Monte Bianco** - zona Surbiton.

L'esperienza vissuta in questi locali mi ha fatto comprendere diverse cose. Una tra tutte è che c'è un forte gap tra offrire specialty coffee e avere la professionalità per preparare un buon cappuccino o un caffè filtro. Sono caduta vittima anch'io di questa trappola: pensavo che l'asset della caffetteria potesse non solo offrirmi un caffè di un certo tipo ma darmi anche del contenuto. Lo ritenevo scontato, soprattutto considerando i prezzi: un cappuccino o un filtro costano parecchio, direi quasi overpriced rispetto all'esperienza proposta, che è pari a zero. L'espresso si aggira intorno alle £3,90, il cappuccino sui £4,90 (circa 4,50–5,60 euro). Per il caffè filtro si parte da £9 fino a un massimo di £22

(circa 25 euro per un caffè). Vai in cassa, scegli da una lunga lista, paghi. Il barista prepara e te lo consegna al tavolo, oppure vai tu a ritirarlo. Fine.

Fatta eccezione per Nostos Coffee, che consiglio senza riserve perché oltre a un'ottima preparazione ho avuto modo di confrontarmi con il barista, negli altri locali che ho visitato si respira più o meno la stessa atmosfera: grandi banconi dedicati all'espresso e al caffè filtro, sormontati da attrezzature costose tra macchine espresso e macinacaffè di ultima generazione. Tutto è curato nei minimi dettagli, estremamente fotografico. Non sorprende quindi che questi locali vantino un ottimo seguito sui social: l'estetica è ricercata, perfettamente costruita per funzionare su Instagram e creare un lifestyle che se scavi a fondo riserva delle grosse lacune. Vedi Special Guest per esempio. Molto rinomata e conosciuta, eppure qualcosa non torna.

Il problema è pagare tanto senza sapere per cosa

Va bene il marketing ma se devo pagare un caffè 25 euro, non merito almeno un minimo di spiegazione? Anche perché la stessa [Specialty Coffee Association](#) negli ultimi tempi ha sottolineato l'importanza dell'esperienza collegata al caffè specialty: una storia tracciabile che parla di persone, di processi di lavorazione e di valore che ha bisogno di essere raccontata per essere compresa.

Ovviamente Londra non è l'unica città in cui lo specialty coffee è mania. Anche Parigi, Madrid o Barcellona sono diventati dei punti di riferimento tra coffee lover. Ma a quale prezzo? Il problema non è pagare tanto. Il problema è pagare tanto senza sapere per cosa. Un prezzo elevato diventa sostenibile solo quando esiste un filo che collega la buona qualità in piantagione, la tostatura, la preparazione e il racconto.

Quando quel filo si spezza, resta soltanto un caffè costoso servito in una location "instagrammabile".