È u?ciale: all'estero lo specialty co?ee 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 Westminister; **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 fotogenico. 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”.