Quarta Caffè porta la propria esperienza sul caffè in una nuova categoria e firma L’Onesto

e448470e-0cf1-4c75-9e30-fa4c96239bf1

Si chiama **L’Onesto**, l’amaro al caffè sviluppato da Edoardo e Gaetano Quarta, quarta generazione della famiglia di torrefattori salentini che con il nuovo distillato hanno deciso di uscire dai tradizionali confini della loro azienda per approdare nel mondo dei liqouri.

Il progetto parte dalla materia prima sulla quale Quarta Caffè ha costruito la propria storia e le proprie competenze mettendola alla prova in un contesto completamente diverso da quello della tazzina. Alla base de L’Onesto c’è infatti il caffè vero: la ricetta contiene il 21% di estratto di caffè Quarta, ottenuto da caffè 100% Arabica proveniente dal Guatemala. Anche la tostatura è stata studiata in funzione dell’amaro. Il caffè viene tostato secondo un profilo sviluppato appositamente per il prodotto, quindi macinato e utilizzato fresco per l’infusione. Un lavoro che ha coinvolto direttamente Edoardo Quarta, impegnato nell’area Ricerca & Sviluppo dell’azienda e da anni attivo nello studio, nella selezione e nell’analisi sensoriale del caffè.

Quote

Volevamo creare un prodotto che sentissimo realmente nostro, sul quale poter mettere la nostra faccia. Siamo partiti da ciò che conosciamo meglio, il caffè, lavorando sulla materia prima e sulla tostatura in funzione dell’infusione e del risultato che volevamo ritrovare nel bicchiere.

Edoardo Quarta, quarta generazione della famiglia fondatrice di Quarta Caffè

Il caffè come punto di partenza

Al centro de L’Onesto c’è un **caffè 100% Arabica** proveniente da Huehuetenango, Guatemala, selezionato da Quarta e lavorato attraverso un profilo di tostatura sviluppato appositamente per il

prodotto. La tostatura è stata infatti uno degli elementi su cui si è concentrato il lavoro di ricerca: il caffè, tostato e macinato, viene utilizzato nell'infusione e il suo comportamento in ambiente idroalcolico ha richiesto prove successive per individuare il profilo capace di conservarne riconoscibilità e complessità anche fuori dalla tazzina.

Con una gradazione di 26% vol., L'Onesto contiene il 21% di estratto di caffè Quarta, insieme a brandy e a una preparazione di piante aromatiche. Al naso il caffè resta immediatamente riconoscibile, accompagnato da note floreali e agrumate; al palato emergono liquirizia e agrumi, in un equilibrio tra componente amaricante e dolcezza messo a punto attraverso successive prove e assaggi. Anche la scelta della gradazione ha fatto parte di questo processo: variazioni minime si sono rivelate sufficienti a modificare struttura, consistenza e percezione aromatica del prodotto.

Il lavoro su L'Onesto si inserisce nel percorso che Edoardo Quarta porta avanti da anni intorno al caffè e alle sue possibili applicazioni. Dopo le prime esperienze professionali nella ristorazione in Italia e all'estero, ha approfondito la conoscenza della filiera attraverso viaggi nei Paesi produttori e una formazione specialistica, conseguendo la doppia qualifica di Q-Grader Arabica e Robusta, riconosciuta dal Coffee Quality Institute. Nel 2014 ha inoltre fondato Edo Quarta Coffee Roasters, dedicato alla selezione di caffè monorigine specialty, mentre oggi il suo lavoro all'interno di Quarta Caffè si concentra sempre più sulla Ricerca & Sviluppo. L'Onesto nasce da questo stesso approccio: considerare **il caffè non soltanto come bevanda**, ma come materia prima da conoscere e studiare per sperimentarne nuove applicazioni e occasioni di consumo.

Perché si chiama L'Onesto

Il prodotto è arrivato prima del nome. L'idea nasce dalla volontà di Edoardo e Gaetano Quarta di sviluppare qualcosa che appartenesse direttamente alla loro generazione e nel quale fosse riconoscibile il patrimonio di conoscenze costruito sul caffè. Solo successivamente, durante il lavoro di naming, è arrivato L'Onesto. Un nome nel quale i due fratelli hanno riconosciuto alcuni principi che accompagnano da tempo la storia dell'azienda: **conoscere la materia prima**, rispettarla nella lavorazione e cercare un equilibrio concreto tra qualità e prezzo.

Edoardo ricorda a questo proposito una convinzione del nonno Gaetano Quarta, che rifiutava l'idea di confezionare il caffè sottovuoto perché, diceva, non avrebbe mai voluto vendere un "caffè morto". Da quella visione nacque la scelta di adottare confezioni dotate di valvola unidirezionale, in grado di consentire la fuoriuscita dei gas sviluppati naturalmente dopo la tostatura senza permettere l'ingresso dell'aria. L'idea di un caffè "vivo" è rimasta uno dei riferimenti della cultura aziendale. Con L'Onesto

cambia il prodotto, ma non il principio di partenza: il caffè deve continuare a essere riconoscibile per ciò che è. Da qui anche il claim scelto per accompagnare il nuovo amaro: **“Sincero fino in fondo”**.

Una storia che comincia a Lecce

Dietro L’Onesto ci sono quattro generazioni e una storia profondamente legata al Salento. Le origini dell’attività della famiglia Quarta precedono la nascita della torrefazione: il bisnonno Antonio Quarta iniziò con la produzione di ghiaccio e gazzose nel centro di Lecce, affiancando successivamente la tostatura del caffè. Con le generazioni successive quest’ultima divenne progressivamente il cuore dell’impresa, fino allo sviluppo industriale di Quarta Caffè.

A quella storia appartiene anche l’Avio Bar, luogo legato al mondo dell’aviazione e alla memoria della famiglia. È proprio a quell’immaginario che rimanda l’aereo presente sull’identità visiva di L’Onesto, recuperato oggi in una veste contemporanea. L’illustrazione dell’etichetta è firmata da Riccardo Corda, illustratore e graphic designer attivo tra musica e advertising, autore tra l’altro di artwork per i Nu Genea.

Già disponibile online sul sito Quarta Caffè, L’Onesto sarà presentato ufficialmente alla stampa il 16 ottobre da **Quanto Basta**, a Lecce.