Specialty coffee, la Spagna recupera il ritardo

Essere arrivati tardi può diventare un vantaggio. Mentre mercati come Regno Unito e Germania hanno già attraversato oltre un decennio di espansione dello specialty coffee, la Spagna conserva margini di crescita e sperimentazione. È la tesi sviluppata da **Perfect Daily Grind**, che racconta un settore nel quale nuove caffetterie indipendenti, piccole torrefazioni e format innovativi stanno trovando spazio all'interno di una cultura del bar già profondamente radicata. Secondo Nielsen Iberia, in Spagna esiste un bar ogni 175 abitanti. E il mercato delle caffetterie di catena continua a espandersi: nei dodici mesi terminati ad aprile 2025, il numero di punti vendita è cresciuto del 3%, raggiungendo quota 2.215, secondo World Coffee Portal. Tra gli operatori emergenti figurano Syra Coffee, arrivata a 41 locali, ed East Crema Coffee, con 17. A favorire lo sviluppo contribuisce il turismo. Nel 2025 la Spagna ha accolto 96,8 milioni di visitatori internazionali, molti dei quali già abituati a consumare specialty coffee nei Paesi d'origine. Il contatto con una clientela internazionale incoraggia la sperimentazione, dai menu dedicati ai monorigine alle bevande fredde, fino all'impiego di latte concentrato mediante congelamento. Secondo World Coffee Portal, metà dei consumatori spagnoli intervistati considera interessante l'iced coffee durante tutto l'anno, contro il 35% nel Regno Unito. La particolarità spagnola sta forse nel rapporto con il cliente. Molte caffetterie specialty hanno evitato l'immagine esclusiva che ha caratterizzato alcune fasi della *third wave* in altri Paesi, conservando l'informalità e l'accoglienza del bar di quartiere. Non devono insegnare agli spagnoli ad andare al bar: devono convincerli che, qualche volta, vale la pena spendere un euro in più per il caffè.