Articolo da La Repubblica del 12 novembre 2016

la Repubblica

L'espresso cambia pelle. Da Milano a Palermo (seguendo Brooklyn) un nuovo modo di gustarlo

FEDERICO DE CESARE VIOLA

OGNI ANNO, negli oltre 150 mila bar in Italia (uno ogni 390 abitanti) si servono circa 6 miliardi di caffè. Al banco, durante tutta la giornata, a chi in vetro e a chi macchiato, ma quando si parla di caffè la parola d'ordine è una sola: espresso. Fino a oggi il pubblico italiano è stato refrattario e maldisposto verso altri modi di consumo. Ora, però, anche nel nostro Paese si sta diffondendo una sorta di piccola "hipsteria" collettiva (tenuto conto dell'iconografia di riferimento) legata agli *specialty coffee*, così come avviene a Brooklyn, Copenhagen o Melbourne, giusto per citare alcune delle destinazioni mondiali preferite dai coffee geek.

Piaceri

Perché "speciali"? Perché sono il risultato di una nuova attenzione alla qualità della materia prima e ai luoghi di coltivazione, che gli conferiscono particolari profili gusto-olfattivi, perché presuppongono una seria manutenzione delle macchine e un'alta formazione del personale e perché possono prevedere modalità di estrazione alternative come filtro, cold brew, syphon o aeropress, ad esempio. Dal bar, insomma, alla caffetteria artigianale per entrare nella "terza ondata del caffè": nella prima era considerato solo una "commodity", un bene di prima necessità; con la seconda sono nate le caffetterie, tra cui le catene internazionali, e il caffè è diventato un'esperienza sociale e gourmet; e ora, nella terza, il consumatore è sempre più esigente e consapevole. Accanto ai grandi no-

Quel caffè è una speciality

GLI INDIRIZZI

TORINO
Orso Caffè
Via Berthollet, 30 g

GENOVA
Tazze Pazze
Via Fallero
Vezzani, 60r

MILANO
Taglio
Via Vigevano, 10

Caffè Pascucci (foto)
Corso Europa, 22

BRESCIA
Estratto
Corso Martiri della Libertà, 36

BOLOGNA
Aroma
via Portanova12/b

Quel caffè è una speciality

FIRENZE
Ditta Artigianale (nella foto)
Via dei Neri, 32r

ROMA
Roscioli Caffè
Piazza Benedetto Cairoli, 16

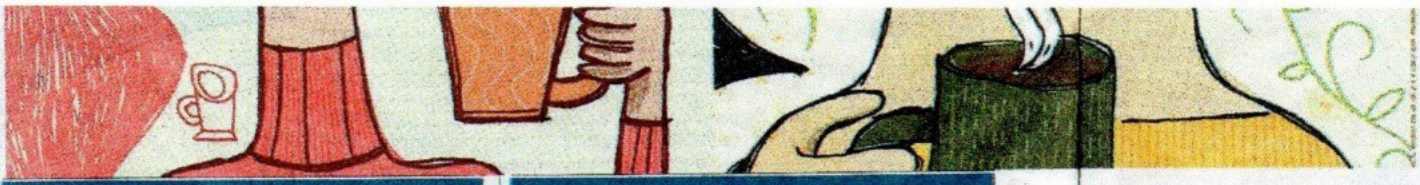
GRAVINA IN PUGLIA
Pierre Cafè
Piazza Cavour, 26

PALERMO
Bar Vabres
via Michele Cipolla, 83

mi dell'industria di settore, si affermano le piccole torrefazioni di ricerca e i concept dei bar cambiano per intercettare questa nuova generazione di caffeina-dipendenti.

Milano è come sempre la pioniera e caffè filtrati o dripped coffee si possono ordinare da **Taglio, Caffè Pascucci** o **Moleskine Cafè**, un caffè letterario inaugurato lo scorso luglio in Corso Garibaldi 65 e curato da Sevengrams, l'azienda delle sorelle Mauro. A **Torino**, sui divanetti del Caffè-laboratorio **Orso** si degustano monorigini etiopi o nepalesi preparati con la french press o la V60. A **Bologna** si va da **Aroma**, dove si organizzano anche corsi di degustazione, e a **Firenze** da **Ditta Artigianale di Francesco Sanapo** per provare magari una monorigine dal Guatemala con il cold brew, l'estrazione a freddo. Anche **Roma** si evolve: nel nuovo **Caffè Roscioli** si usa una macchina "doppiometodo" per un espresso perfetto con le selezioni di Gianni Frasi di Giamaica Caffè e c'è chi invece chiede un caffè filtro, così come avviene anche fuori dal centro storico, da **Nero Vaniglia** o **Mileto Caffè**. Parliamo ancora di consumi minoritari rispetto al dogma dell'espresso (il quale poi, va detto, viene preparato con approssimazione nella maggior parte dei bar), soprattutto al Sud Italia. Ma anche a **Palermo**, nei due bar di ricerca del bravo **Alessio Vabres** (uno in centro e uno al Mercato Sanlorenzo) c'è chi inizia a preferire il caffè preparato con la Chemex.

RIPRODUZIONE RISERVATA



ANDREA ILLY

Crema, colore e palato quello migliore è fatto così

ANDREA ILLY, presidente di Illycaffè. La diversificazione delle preparazioni che si sta diffondendo anche in Italia è solo una moda?

«Non è solo una moda, la globalizzazione ha prodotto uno scambio di stili di consumi nel mondo. Oggi c'è una ricerca spasmodica dell'unicità però in Italia ci vorrà tempo prima che cambi la cultura: preparazioni come la cold brew, che amo molto, necessitano di molto tempo e sono incompatibili con lo stile di vita italiano "espresso"».

Come si riconosce un buon espresso?

«Il volume deve essere di 25/30 ml, una tazzina da bar riempita a metà. La crema deve avere un aspetto denso e senza buchi, di color nocciola con striature nere. All'olfatto nessun odore di terra o legno ma aromi di frutta secca o cioccolato. Al palato deve essere setoso, equilibrio amaro/dolce e acidità mai eccessiva». *(f.d.c.v)*

RIPRODUZIONE RISERVATA

ALESSANDRO MINELLI

"A Torino la sfida dell'Orso parte dalle piantagioni"

Orso Caffè sta cambiando il modo dei torinesi di gustare l'espresso. L'ideatore è Alessandro Minelli. «La mia famiglia ha una torrefazione. Quando me ne sono occupato ho visto che nel mondo il caffè era trattato come una commodity, non come un frutto della terra. E la commodity non mi interessava».

Ed è partita la sfida di Orso?

«Sì, di un luogo dove si realizza un viaggio esperienziale nel mondo del caffè. Il bancone ha la forma di una nave. E il simbolo è la sciamana con la maschera dell'orso che racconta la storia dei caffè e ne legge i fondi. Ma il viaggio è soprattutto nei dieci caffè di singole piantagioni che noi offriamo, da Honduras, Etiopia, Indonesia, Nepal».

Progetti di espansione?

«Abbiamo un altro punto a Bologna. Ma il nostro è un modello complesso, bisogna fare un passo per volta per non abdicare alla qualità». *(marco trabucco)*

RIPRODUZIONE RISERVATA