

LA TENDENZA

Specialty coffee che passione

La nuova linea di pregio di Lavazza al Santomaso 10. E in città stanno aprendo nuovi locali dedicati alla degustazione accompagnata da letture e incontri

di VALENTINA DIRINDIN

Sono bastati pochissimi anni per rivoluzionare il rapporto del grande pubblico con il caffè, o almeno per tentare di farlo. È successo perfino a Torino, città che con il caffè ha sempre avuto un legame a doppio filo, e non solo per la storia imprenditoriale iniziata qui da Lavazza centoventi anni fa. Anche i caffè storici, quegli spettacolari sfoggi dell'eleganza dei salotti sabaudi, sono una testimonianza di quanto il rituale della tazzina sia radicato nella storia del territorio. Il caffè torinese oggi è entrato in una nuova era, che forse deve ancora fare del tutto breccia nei cuori e nelle abitudini, ma che certamente è cominciata da un po'. È l'era della modernità, della riscoperta della materia prima, dell'attenzione ai dettagli, del caffè gastronomico. Lo dimostrano i caffè storici, che stanno vivendo una nuova felice fase della loro lunga storia, con progetti interessanti, ambiziosi, creativi e sempre più degni delle sale auliche che li ospitano. E lo dimostra anche Lavazza, che negli spazi in cui tutto ebbe inizio, quasi centoventi anni fa, ha di recente aperto un nuovo ristorante, il Santomaso 10.

Il cliente viene accompagnato nell'esperienza dell'assaggio in modo che sia pienamente consapevole

Un locale dalle ambizioni importanti (a guidarlo è il giovane chef Gabriele Eusebi, che si è formato da Condividere, il ristorante una stella Michelin del Gruppo Lavazza) che, a fine pasto, serve gli specialty coffee firmati 1895 by Lavazza Coffee Designers, la nuova gamma realizzata dal Gruppo per andare incontro ai consumatori che cercano un'esperienza sempre più ricercata.

E se nella città di Lavazza perfino Lavazza sente il bisogno di lanciarsi nel mercato degli specialty, è perché questa tendenza è probabilmente destinata a durare. Quando arrivò in città, qualche anno fa, fu accolta con un misto di entusiasmo e diffidenza, come spes-

so accade con le novità. Davvero c'era un pubblico disposto a spendere due, tre, perfino cinque volte il costo di un "normale" espresso per provare un caffè "pregiato"? Evidentemente sì, se quei locali hanno avuto fortuna, aiutati forse anche dall'aumento di prezzo della classica tazzina del bar, che ha accorciato il divario tra un espresso qualunque e un'esperienza di cosiddetta "coffee culture". Così, nell'immaginario e nelle abitudini comuni, sono improvvisamente entrati termini come "Cold Brew" (l'estrazione a freddo del caffè, che lo trasforma in un rituale più lento, in parte simile a quello del tè) o "French Press" (il metodo a infusione utilizzato dai Francesi per preparare il loro caffè), senza arrivare a cose più tecniche (ma ormai sdoganate dagli appassionati) come Chemex o V60. Sono sempre di più i locali che esplorano il mondo degli specialty coffee, i caffè di qualità. L'ultimo arrivato è "Pressato Coffee and Books", aperto da due amici (Nello Russo e Diego Moriondo) in via Bellezia 16B, nel quadrilatero

sparente dalla coltivazione del chicco fino alla tostatura. Il cliente viene accompagnato nella degustazione, in modo che sia pienamente consapevole delle caratteristiche organolettiche di ciò che sta bevendo. E, mentre si prende una pausa, può sbirciare tra i libri esposti nei mobili del locale, che è anche una vetrina per l'editoria indipendente e il visual design, con in vendita libri e prodotti editoriali artistici, realizzati con tecniche di stampa analogiche e artigianali come per esempio la stampa letterpress.

È pur vero che non sempre il cliente ha voglia di assistere a una lezione sul mondo del caffè, né di essere sottoposto a mille domande prima di decidere cosa



Dove

Pressato
L'ultimo arrivato tra i locali specializzati in caffè di alta qualità è "Pressato Coffee and Books", aperto da due amici (Nello Russo e Diego Moriondo) in via Bellezia 16B, nel quadrilatero

bere. Eppure, se per anni abbiamo spazientito i baristi con le richieste più assurde (tazza piccola, tazza grande, latte a parte, schiuma non bollente), ora possiamo finalmente usare quel tempo e quella fantasia per qualcosa di più utile all'esperienza finale. Un po' come succede nel mondo del vino: non tutti i clienti di un ristorante hanno voglia di ascoltare quel che il sommelier ha da dire su ciò che hanno nel bicchiere, ma è indubbio che quando lo fanno l'esperienza ne esce arricchita. Ed è esattamente quest'ultimo paragone a rendere bene l'idea di come si sia elevata la percezione generale della pausa caffè, al punto da diventare del tutto simile, nell'approccio, a una degustazione enologica. Una cosa impensabile fino a qualche anno fa, quando il rito del caffè era tutt'altra cosa.

D'altronde, come si vede dalla tipologia di esperienze proposte da locali come Pressato, in cui ci si siede, si ascolta, e magari si legge anche qualcosa di culturalmente nuovo, il mondo degli specialty coffee è un mondo per chi ha il tempo di prendersi un caffè come si deve. Il che riscrive, in qualche modo, l'abitudine stessa della pausa tazzina, quella a cui siamo stati abituati per decenni. Da una frettolosa scusa per fare quattro chiacchiere davanti a una macchinetta o al bancone di un bar, senza troppa attenzione a quello che si stava bevendo, il caffè diventa oggi il fulcro di quel momento che si decide di ritagliarsi nella giornata. Una pausa, sì, ma di valore maggiore. Economico, culturale, ma anche sociale, perché condividere un caffè di qualità, bevuto senza fretta e con un po' di consapevolezza in più, aiuta anche a distendersi e rilassarsi, contrariamente a quel che comunemente si pensa che faccia la caffeina.

Foto: P. Basso - Contrasto

LA CURIOSITÀ

La torrefazione a Barolo nata grazie all'idea di tre amici e imprenditori piemontesi

Riccardo Ronchi è una figura carismatica a Torino. Artista e appassionato di arte inanzi tutto, ma anche creatore di luoghi di fascino come il Lutèce di Piazza Carli e soprattutto "Mara dei Boschi", la sua creatura che prendendo il nome da una delicata fragola, è oggi uno dei laboratori più intriganti nella produzione di gelato. E, dopo aver abbinato al gelato, una piccola produzione di cioccolato è entrato nel mondo del caffè. E qui entra in gioco Oliviero Alotto. Oliviero, altra figura di rilievo nel mondo torinese, da giovane ha frequentato il mondo del volontariato sociale ed è stato promotore del "Treno della Memoria" che ha portato tanti giovani a visitare i lager tedeschi. Oliviero, presidente di Slow Food Torino e runner sulle lunghissime distanze ha sempre visto il caffè come bevanda fondamentale negli sport di endurance. L'idea della torrefazione a Barolo, quasi a consolidare il rapporto tra il vino di qualità e lo specialty coffee chiude il



Mara dei boschi
Lo specialty coffee si può bere da Mara dei Boschi in piazza Carli

cerchio. Qui con il terzo uomo di latte, il torrefattore Matteo Rebuffo si tostono mono-origine di arabica come il Flora brasiliano, il Boiedu etiopie, il Kibobero ugandese. È solo l'inizio di un percorso affascinante. I.

IL LOCALE

Da Orso le miscele con i nomi della città

Alessio Simonetta, tostatore e barista, racconta un lavoro lungo dieci anni per incontrare i gusti della clientela

Dove

San Salvario
Orso Laboratorio Caffè ha quasi dieci anni di vita, ha iniziato la riflessione sul caffè e sulle miscele di qualità da tempo. La squadra del locale è completamente under 35. Le miscele portano i nomi dei quartieri



di CRISTINA PALAZZO

Servire caffè di qualità, lavorando la materia prima dal grezzo, quindi il caffè verde, fino alla tazzina, o tazza per chi preferisce sorvegliarlo con il sistema filtro «che facciamo manualmente al momento». È la ricetta che ha fatto di Orso Laboratorio Caffè, in quasi 10 anni di vita, un punto di riferimento per il palato dei torinesi, e non solo.

«Cerchiamo di avere caffè da più continenti possibili ma anche omaggiare la nostra città e il nostro quartiere San Salvario, a cui siamo affezionati, molto vivo e multietnico», racconta Alessio Simonetta, tostatore e barista. Proprio per questo le tre miscele di caffè artigianali della casa, le house blend, hanno i nomi del territorio: la Valentino, decaffeinata «con un sistema d'avanguardia ad acqua, che mantiene inalterato il sapore», la Berthollet e la San Salvario. Altre sei sono invece i caffè specialty e singolarità, che ricercano «da singoli produttori

o coltivazioni, con un bollino ora segnaliamo quelle che acquistiamo direttamente. È un valore aggiunto per noi».

Preferenze tra la clientela? «Non ce ne sono in particolari ma c'è di sicuro l'attitudine alla curiosità. Chi viene a trovarci è disposto a essere guidato tra le varie differenze di caffè che maciniamo al momento, versiamo l'acqua attenti al rapporto con i grammi di caffè e serviamo», precisa Simonetta.

Fa parte di una squadra di under 35, il proprietario di Orso è Alessandro Minelli e al suo fianco un team affiatato e unito nelle sfide. La prossima a fine gennaio è al Sigep di Rimini, il salone internazionale gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè. Superate le selezioni il team parteciperà ai campionati nazionali. Alessio Simonetta sarà concorrente nella gara di roasting, Luana Lazzaroni, manager del locale invece nella gara brewers, e infine Giulia Giovon, barista di Orso, si cimenterà con l'arte dei disegni con il latte. Lei da Orso è barista con Filippo Nofri, altro componente del giovane team.

Foto: P. Basso - Contrasto

Festa DEL Tartufo Bianco

25-26 NOVEMBRE 2023 | CASALE MONFERRATO

Menù con tartufo bianco, i piatti della tradizione monferrata, il grande vino del territorio, degustazioni di specialità, ristorazione da passeggio o con posti a sedere, conferenze, arte e intrattenimento nei cortili e nelle sale del Castello. Così, in caso di pioggia, la Festa è garantita

Programma completo su www.festadelvinodelmonferrato.it



COLLABORAZIONE CON



Silvana Verignano
Torino

PASTICCERIA - CIOCCOLATERIA

VIA GIOVANNI DA VERAZZANO, 66 - 10129 TORINO - TEL. 011-5511111

Il gusto artigianale torinese



011-5511111 - silvanaverignano@hotmail.it - www.silvanaverignano.it