



# È il MOMENTO del CAFFÈ nel fine dining

di *Francesca Ciancio*

*DA MOMENTO FRUGALE A PICCOLO CERIMONIALE. CON MONORIGINE PREGIATI, MISCELE E DIVERSE ESTRAZIONI, IL CAFFÈ STA CONQUISTANDO SEMPRE PIÙ SPAZIO NELL'ALTA RISTORAZIONE, MA SERVONO UN PRODOTTO ECCELLENTE, MACCHINARI COSTOSI E FORMAZIONE DEL PERSONALE.*

In principio era una tazzina di caffè a fine pasto. Che il pranzo o la cena fossero andati meravigliosamente bene o indiscutibilmente un disastro, la conclusione era sempre quella, una chiosa distratta al sapore di espresso. E che importa essere seduti in un ristorante rinomato o al tavolo in formica di una trattoria, al pari di altre commodities alimentari - vedi l'olio d'oliva, il sale, lo zucchero, per fare qualche esempio - anche sul caffè non è che ci fosse da perdere tempo (e soldi): andava ordinato e consumato, con la testa già al conto da pagare. Poi qualcosa è cambiato, sono comparse le carte dei caffè nella buona ristorazione, spiegazioni sulle provenienze delle miscele e sui diversi metodi estrattivi. Da momento frugale, il consumo del caffè nel fine dining sta diventando un piccolo cerimoniale.

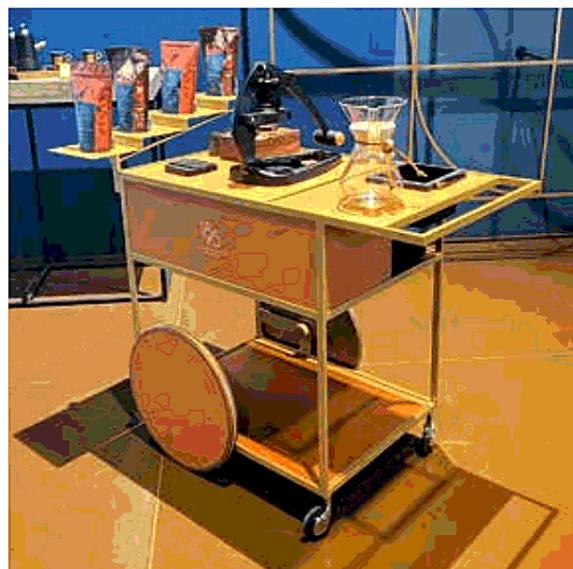
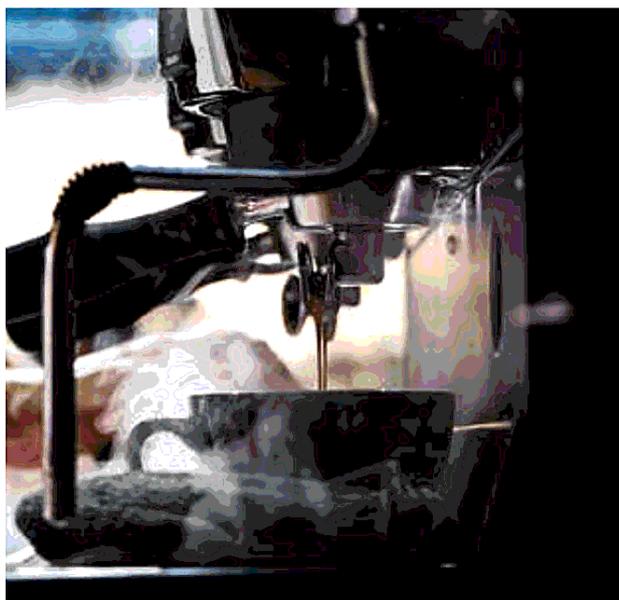
## **SEMPRE PIÙ RISTORANTI SERVONO CAFFÈ SPECIALI**

Che senso ha servire un pasto complesso nella sua creazione e nel suo consumo, vivere un'esperienza culinaria di livello e poi rovinarla con un caffè mediocre? Da questa domanda - che ha una risposta scontata - sono

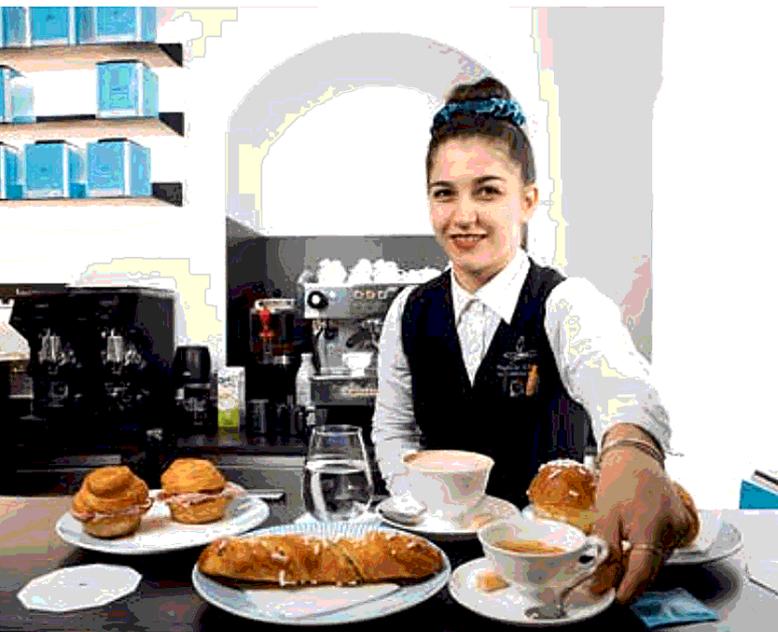
partiti gli chef e i food&beverage manager per rivedere il momento del caffè nei loro locali. **Paolo Griffa**, chef stellato de **Al Caffè Nazionale** ad Aosta, aveva due ottime ragioni per farlo: la prima è che lui viene dal mondo della pasticceria e quindi conosce benissimo il valore della bevanda e dell'ingrediente caffè, la seconda è che, un anno fa, ha portato estro e competenza in uno dei caffè storici italiani, salotto buono del capoluogo valdostano, conquistando non solo la stella ma anche le tre tazzine e tre chicchi della Guida Bar d'Italia del Gambero Rosso: "Era importante - spiega Griffa - avere un caffè all'altezza della pasticceria e mi sono orientato sulle capsule monorigine di **Difference Coffee**, società con sede a Londra che seleziona e compra all'asta le più belle partite di caffè del mondo. A differenza di una caffetteria da bar, l'utilizzo della macchina da noi è limitato e questo compromette la qualità della bevanda. Ecco la scelta della capsula, perché una volta macinato il caffè viene subito sigillato, catturando gli aromi in maniera perfetta. Questo è ciò che proponiamo al ristorante perché i tempi del servizio e del consumo sono più lenti e rilassati". Per il bar, invece, "ho scelto il caffè in grani, ma sono sempre specialty coffee (ovvero i monorigine che secondo i protocolli di assaggio **Sca - Specialty Coffee Association**, organizzazione che ha il compito di tutelare e far conoscere il caffè di qualità, hanno ottenuto un punteggio

sopra gli 80 punti, ndr) che superano i 90 punti". Questi sono caffè che costano - ogni capsula parte dai 5,30 euro - e in Italia il fattore prezzo rimane uno scoglio. Per superarlo c'è bisogno di tanto racconto.

Un po' alla volta ci sta riuscendo **Carmela Maresca**, 22 anni, responsabile caffetteria del Café Bistrot Luminist di Napoli, creatura, insieme al ristorante **177Toledo** e al cocktail bar **Anthill**, dello chef bistellato **Giuseppe Iannotti**. Una carriera, quella di Carmela, iniziata tra i vicoli di Napoli come 'ragazzo del bar' portando caffè a domicilio in tutto il centro storico. Indubbiamente ostico il cliente medio napoletano, convinto com'è che il migliore espresso si faccia solo qui: "Bada soprattutto alla consistenza in tazza - spiega Maresca - e poco importa che sia amaro o bruciato. Da noi l'espresso costa 1,80 euro ma poi lo racconto: non va bevuto nella tazza bollente, non va zuccherato e va mescolato due volte perché il caffè è una bevanda bifasica, con la parte liquida sotto e la crema in superficie". La selezione dei caffè è stata pensata insieme a **Lavazza 1895**, optando anche per estrazioni alternative, da chemex, cold brew ai filtrati: "Sto provando anche estrazioni particolari come quella Nitro - continua la bar sommelier - un caffè estratto a freddo e addizionato a una carica di azoto che, come in una birra, è arricchito da una morbida schiuma grazie al gas".



Sopra, il carrello per il servizio Flair di Da Vittorio a Brusaporto (BG)



A sinistra, il servizio colazione de Al Caffè Nazionale di Aosta  
Sopra, il team del ristorante Seta del Mandarin Oriental di Milano

## INVESTIMENTO, FORMAZIONE ED EDUCAZIONE

Gli investimenti e il rendimento sono argomenti che possono allontanare gli imprenditori dai caffè specialty che hanno bisogno di attrezzature di fascia alta, prodotto eccellente, personale formato, ma per chi fa alta ristorazione è ormai una scelta un po' obbligata. O almeno così la pensa **Rossella Cerea**, general manager di **Da Vittorio**, ristorante trisstellato di Brusaporto in provincia di Bergamo: "Un buon caffè è sempre un indicatore positivo del fatto che un posto prende sul serio tutti i suoi prodotti ma è fondamentale investire in formazione", sostiene Cerea. "Ecco perché all'interno della nostra Academy (la scuola di cucina targata Da Vittorio frequentata anche dal personale interno, ndr) 60 ore sono dedicate solo al caffè". Anche la famiglia Cerea ha stretto una partnership con Lavazza 1895 e con l'azienda torinese porta in tavola a fine pasto il cerimoniale 'Flair', grazie a una macchina per espresso a leva completamente manuale. Il caffè, in questo modo, viene letteralmente fatto in tavola e servito alla temperatura ideale, ovvero 96°C come suggerisce Rossella.

Di formazione ne ha fatta anche la brigata del ristorante due stelle Michelin **La Locanda Don Serafino** di Ragusa Ibla. I ragazzi e le ragazze che seguono lo chef **Vincenzo Candiano** hanno approfittato del periodo di stop pandemico per seguire corsi online: "Abbiamo scelto di lavorare

con la torrefazione **Moak** - spiega Candiano - perché è di Modica e questo ci garantisce pieno supporto. Inoltre, da un paio di anni, usiamo le capsule di Difference Coffee e con loro abbiamo avuto diverse call dedicate alla formazione".

## IL CAFFÈ DEL FUTURO: BUONO, ATTENTO AL SOCIALE E ALL'AMBIENTE

Un occhio alla tazzina - o alla tazza - e l'altro al benessere dei contadini, dei coltivatori di caffè e dell'ambiente. Lo chiede un consumatore sempre più attento a questi temi e lo sottolinea anche **Alessandra Di Dio**, marketing manager di **Sca Italy**, divisione nazionale della Specialty Coffee Association: "Negli ultimi tempi - spiega Di Dio - i moduli dedicati alla sostenibilità sono cresciuti nei nostri corsi: si parla di cambiamento climatico applicato alle piante del caffè, fluttuazioni e volatilità del prezzo e quindi iniquità economica nella produzione e come uscirne, equità di genere, certificazioni. Tutte materie che servono agli operatori del settore per parlare in modo nuovo e più responsabile del caffè, anche al ristorante e al bar. Noi come **Sca Italy** abbiamo stretto un accordo con Freedom per dare vita una foresta di alberi: possono adottarli i nostri soci e gli iscritti al campionato nazionale (il prossimo si terrà a gennaio 2024, ndr), siamo a quota cento e molti sono alberi del caffè".

Scelta drastica in fatto di caffè l'ha fatta il Seta, il ristorante due stelle Michelin dello

chef **Antonio Guida** presso l'hotel **Mandarin Oriental** di Milano. È **Manuel Tempesta**, direttore fine dining, Ird & banqueting della struttura, a raccontarci come: "Tutto il mondo Mandarin Oriental ha sposato la politica plastic free e questo vale anche per la somministrazione. Quindi, per quanto anche noi fossimo interessati alle capsule monorigine di Difference Coffee company, abbiamo deciso di non usarle perché non esistono contenitori 100% alluminio, un residuo di plastica c'è sempre e abbiamo virato sul loro caffè in grani. Stiamo cercando un nuovo fornitore invece per il Mandarin garden e per il servizio di room service, perché anche se non sei al Seta, devi avere un caffè di alto livello e certificato". Filiere del caffè sostenibili a livello etico, nutrizionale ed economico sono quelle scelte da **Forno Brisa**, il panificio e il locale di Bologna - oggi sono cinque - che ha rivoluzionato l'idea del pane e del forno. Prima clausura nel 2015 per sfornare anche lievitati da colazione: il caffè, dunque, non poteva mancare, come racconta uno dei fondatori **Pasquale Polito**: "Ci siamo subito posti la questione caffè in chiave di filiera agricola, esattamente come facciamo con il grano e le farine. Non bastava servire solo del buon caffè, dovevamo andare all'origine". Così il team Brisa, grazie anche a una campagna di crowdfunding di grande successo, nel 2019 apre una micro roastery: "Abbiamo fatto diversi viaggi in Sud America che ci hanno aiutato a capire cosa volessimo, ovvero comprare solo caffè verde da piantagioni

che non utilizzano chimica in campo ma che lavorano per custodire la fertilità dei suoli, acquistare la materia prima a prezzi più alti di quelli di borsa per contribuire al benessere socioeconomico dei contadini, servire un caffè come gesto quotidiano, buono però, esattamente come il pane". Da Brisa si possono acquistare blend ideati da loro con cru etiopi, peruviani, colombiani, brasiliani e al banco un espresso si paga 1,40 euro: "A essere sinceri è poco - sottolinea Ippolito - la marginalità è troppo bassa. Intanto cerchiamo di spingere la vendita delle miscele e stiamo lavorando per entrare nell'alta ristorazione".

### IL GIUSTO CAFFÈ PER IL GIUSTO MENU

Gli specialty coffee possono non incontrare subito il favore di un consumatore 'impigrato' dalla consuetudine di un'unica miscela e dal metodo espresso. Ecco perché è importante educare ristoratori e clienti, secondo **Andrej Godina**, caffè esperto e dottore di ricerca in Scienza del caffè: "la cultura del caffè nei ristoranti, a mio avviso, è ancora piuttosto scarsa. Credo dipenda dalla percezione bassa del suo valore. Ci sono chef che si vantano di avere carte delle acque e poi servono una sola tipologia di caffè. Un mondo tutto da esplorare invece è quello degli abbinamenti a fine pasto: una tazza più acida e fresca è la chiosa perfetta per un menu di pesce; all'opposto, se si predilige un menu di carne, meglio optare per una tazzina di corpo e più dolce e con una nota appena amara sul finale".



A sinistra, una delle sale di Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla  
Sopra, il coffee expert Andrej Godina