

Coffee break, quando la tazzina è occasione di incontro

«Nei bar italiani si consumano circa 95 milioni di tazzine di caffè al giorno». Il dato è stato evidenziato da Omar Zidarich, presidente dell'Associazione torrefattori caffè, durante la manifestazione di Triestespresso Expo dell'ottobre 2024. Un dato rilevante, che racconta, una volta di più, quanto il caffè, inteso come esperienza, sia un fattore imprescindibile nella vita degli italiani. Proprio per questo motivo, la nuova puntata di *Torrazzo con vista*, il video podcast prodotto da *TeleRadio Cremona Cittanova*, è stata interamente dedicata a questo tema, coinvolgendo tre ospiti che vivono e lavorano a stretto contatto con quella che, probabilmente, è la bevanda più amata nel nostro Paese.

Per Giovanni Pietrogrande, titolare del locale Torrefazione Vittoria di Cremona, c'è un enorme valore sociale dietro un caffè. «È essenziale la socialità, che è tipicamente italiana, innanzitutto tra chi sta dietro e chi sta davanti al bancone. Il locale deve essere percepito come un luogo accogliente e di relazione, in cui chi entra si sente a casa». Chi ha trasformato l'esperienza della pausa caffè in «momento di cura per il corpo, per la mente e per il cuore» è il Piccolo Caffè Torriani di Cremona, all'interno del quale, come racconta Antonella Lettieri, «lavorano ragazzi con diversi tipi di fragilità. Il nostro è un caffè letterario, in cui, però, è possibile ritagliarsi uno spazio di relazione, di dialogo e di confronto autentico. Crediamo sia questo il cuore di ciò che facciamo».

Questa dimensione relazionale, però, non va a scapito del lavoro con la materia prima. «Abbiamo provato a portare le persone in un luogo dove si tostava il caffè – spiega Pietrogrande – con un approccio a tipologie di caffè diversi, ossia quelli che definiamo *specialty coffe*, che spesso hanno un profilo di tazza particolare. Accompagnare il consumatore a percepire una gamma di aromi differente da quello a cui è abituato è stimolante, e i clienti ce lo dimostrano perché si affezionano e tornano».

Sulla stessa lunghezza d'onda si esprime anche Sebastiano Marcarini, che, con il suo locale Emporio Vino e Sapori, tenta di portare a Cremona uno stile particolare, arrivando a proporre quotidianamente dodici tipi diversi di caffè: «Credo che si possano guidare le persone alla scoperta di questa bevanda, un po' come si fa con il vino. Un maggior grado di consapevolezza, poi, aiuta il consumatore a scegliere ciò che più gli piace, arrivando a personalizzare il proprio gusto. Ovviamente, questo percorso prevede una certa preparazione da parte nostra, altrimenti sarebbe difficile».

Qualità, conoscenza della materia prima e contatto diretto con il pubblico. Questi sono gli ingredienti che portano milioni di italiani, ogni giorno, a decidere di gustare un buon espresso.

«In molti casi è una scusa per scambiare due chiacchiere – commenta Antonella Lettieri – o il pretesto per chiedere un momento di ascolto. Il nostro compito, la sfida, è essere lì anche per questo». Altri clienti, invece, vanno alla ricerca della bevanda particolare. «Come caffetteria – conclude Marcarini – abbiamo il dovere di guidarli, tra “filtro” e altri tipi di caffè, in un mondo particolare, alla scoperta di ciò che, tante volte, ancora non conoscono della bevanda che consumano con maggior frequenza».