Un buon caffè non è più un optional

caffe-espresso-e1463486229787-659x297-22d10c5c

Quando un buon pasto lascia l'amaro in bocca c'è qualcosa che non va. E ciò che conclude la maggior parte dei pasti al ristorante, quanto meno in Italia, è il caffè. Un prodotto legato a doppio filo alla nostra cultura gastronomica (lo beve il 97 per cento dei connazionali) ma che troppo spesso viene dato per scontato. E invece è una bevanda complessa e affascinante, dalle mille sfaccettature. Come dimostra quel tempio dedicato al 'coffea' appena aperto a Milano dalla multinazionale Starbucks, 27mila caffetterie nel mondo, che solo adesso si è decisa a sbarcare in Italia. Valutando che i tempi sono maturi per un cambio di prospettiva.

RICHIESTA DI QUALITÀ

È stata chiamata la terza onda: l'ingresso della materia prima caffè nell'empireo delle origini e delle provenienze. E mentre in alcuni luoghi lontani e mitici come l'Australia siamo già alla 'quarta onda' (come differenziarsi proponendo un caffè eccelso), qui vige ancora il pensiero unico del caffè: espresso, da bere così come te lo danno senza fare domande, da "aggiustare" con lo zucchero nei casi peggiori. Sempre più persone però scoprono che il caffè sono in realtà mille caffè, valutano le provenienze e la qualità, e iniziano a distinguere un caffè buono da uno cattivo. Anche al ristorante, da sempre refugium peccatorum dell'amara (leggi pessima) tazzina. Conseguenza di difficoltà innegabili: dall'assenza di personale qualificato, alle poche tazze estratte al giorno rispetto a un bar. Non a caso la macchina, per fare un caffè "espresso" (che tradotto in termini pratici vuol dire subito), è stata creata proprio per i grandi volumi. *"La maggior parte dei ristoratori non sa cos'è il caffè e non gli presta la giusta attenzione. Non me lo spiego, perché è parte integrante del rito della cena e dell'ospitalità in generale* - dice **Francesco Sanapo**, barista, torrefattore e grande esperto - La soluzione? *Serve un operatore formato. Bisogna lavorare con un macinino on demand e macinare al momento ogni porzione. E servono camerieri baristi formati: io per i miei ristoranti ho fatto corsi intensivi di otto ore per tre sedute"*. Che caffè proponete? *"Una miscela di qualità, poi devono pulire la macchina e seguire tutte le pratiche che gli abbiamo insegnato alla lettera". Il caffè filtro al ristorante? "Sta venendo fuori, una French press sarebbe più facile da gestire ad esempio, ma certo non è l'espresso". Le cialde? "Garantiscono un gusto standard - non c'è altra parola per definirlo - come gli spinaci surgelati".*

A FAVORE DELLA CIALDA

La carta dei caffè non è solo uno sfizio perché il giusto caffè da bere dipende anche da cosa si è mangiato: *"Il menu è stato di pesce o di carne? Con la carne ci vuole un Robusta, se è stato di pesce, che è più delicato, ci può stare un'Arabica. L'armonia del pasto va completata con la scelta del caffè, e lo chef o anche il sommelier sono le persone più adatte per consigliarlo. Naturalmente non tutti i ristoranti dispongono di un barista professionista, ecco dunque che la capsula diventa la soluzione perfetta. Ci sono ristoranti gourmet che tengono caffè di alta gamma già macinati e conservati sottovuoto in monoporzione da utilizzare con la macchina da espresso, ma i costi sono decisamente alti. La capsula garantisce la massima freschezza del caffè e una qualità di erogazione costante e facilmente riproducibile",* spiega **Massimiliano Marchesi**, Nespresso Coffee Ambassador.

IN TANDEM CON LA CUCINA

"La mia scelta nasce dal dialogo con un torrefattore estremamente capace ed esperto della materia prima, Leonardo Lelli, con il quale dopo varie prove abbiamo sviluppato una miscela adatta al mio tipo di cucina, che ha un'acidità spiccata nella costruzione del gusto, con spigolature, che stimola le papille durante la cena - spiega **Massimiliano Poggi** dell'omonimo ristorante a Trebbo di Reno (Bo) - *Per fine pasto avevo l'esigenza di un caffè rotondo, morbido e riposante. Tanto che, controcorrente, ho scelto una miscela a prevalenza di Robusta, considerata meno pregiata, che dà un gusto 'cioccolatoso' e cremoso, con una piccola nota acida data dall'Arabica. Un'altra cucina richiederebbe un altro caffè. La ristorazione è cambiata.*
Oggi va posta l'attenzione al particolare, che sia una posata, l'acqua, e anche il caffè". Come hai risolto il problema del poco uso della macchina? *"Non si può dare un caffè al cliente senza averne fatti almeno 15-20 prima: noi ne beviamo tanti, lo offriamo a chi passa, lo uso molto in cucina. Tra l'altro ho scoperto che il caffè è la materia prima più versatile, si sposa con il 99 per cento degli ingredienti, dal dolce al salato".*

A TUTTO PASTO COME BERTON

Andrea Berton, chef stellato dell'omonimo ristorante di Milano, considera il caffè un ingrediente a tutto tondo nella ristorazione. *"È un momento importante se viene degustato all'interno di un percorso. Abbiamo una carta del caffè che consigliamo a seconda del menu scelto, a volte lo proponiamo anche durante il pasto e l'idea di metterlo nel bicchiere rende la cosa normale, gli dà quella trasparenza che permette di viverla come bevanda da accompagnare al piatto".* E come bevanda? *"Uso le capsule, una che segue il gusto del pubblico e variabili per il cliente che ama uscire dalla normalità: è questo in fondo oggi il valore in più che è dato dal caffè. Il cliente è evoluto e vive con grande entusiasmo le innovazioni, anche la cucina deve creare novità, non possiamo assolutamente restare fermi"*.

Le strategie ci sono, l’importante è non trascurare un elemento importante della proposta, che può anche diventare elemento distintivo e differenziante. Perché il vento sta cambiando, e la voglia e le ore del caffè unico sono davvero contate.