VirtùQuotidiane

# Luoghi comuni e scelte consapevoli: ecco come riconoscere un buon caffè e un buon bar

25 Settembre 2024

di Redazione




L'AQUILA – La cultura del buon caffè è stata una piccola divagazione che ha attirato l'attenzione di tanti curiosi e appassionati alla seconda edizione di Abruzzo in Bolla, l'evento dedicato agli spumanti organizzato e promosso da *Virtù Quotidiane* col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo e di L'Aquila Capitale della cultura 2026 e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino.

Una masterclass con **Claudio Calvisi** della microtorrefazione artigianale 99 Caffè e **Michele Cantarella**, esponente e formatore della Sca (Specialty coffee association), ha fatto immergere in un mondo affascinante, ripercorrendo la filiera e sfatando qualche luogo

comune. Come riconoscere un buon caffè, un buon bar e come fare scelte consapevoli quando si acquista caffè per casa.

“Più siamo consapevoli di che caffè beviamo e più si andrà alla ricerca di un caffè di qualità”, ha detto Calvisi.

“Abbiamo fatto assaggiare un caffè di singola origine che viene dall’Etiopia, per far capire che il caffè non ha sempre lo stesso sapore e anche il metodo di estrazione conta molto”, ha fatto osservare Cantarella.