

99 CAFFÈ DAY, IL 26 AGOSTO ALL'AQUILA UNA GIORNATA CON CLAUDIO CALVISI DEDICATA ALLA BEVANDA

9 Agosto 2022



L'AQUILA - Una giornata dedicata agli appassionati del mondo del caffè. Per scoprire come riconoscere un buon caffè, come individuare il bar giusto, e poi ancora per immergersi in tutti gli aromi della bevanda, arrivando a tostare il caffè scegliendo chicco per chicco i migliori.

Si chiama 99 Caffè Day ed è l'evento organizzato all'Aquila per il prossimo 26 agosto da **Claudio Calvisi**, della famiglia di Dolci Aveja, creatore della torrefazione aquilana, "99 Caffè L'Aquila", ma anche dell'omonimo canale *Youtube* divulgativo, interamente dedicato alla bevanda iconica italiana, e con oltre un milione di visualizzazioni.

Per continuare nella sua missione, e dunque per portare all'Aquila una cultura del caffè di qualità, Claudio ha deciso di organizzare una giornata dedicata alla bevanda.

Per farlo ha scelto di inserirsi nella settimana della Perdonanza Celestiniana, che quest'anno vedrà **Papa Francesco**, in città il 28 agosto per aprire la Porta Santa della Basilica di Collemaggio.

La giornata si svilupperà in due fasi: la mattina incentrata sulla formazione tra consigli su come riconoscere un buon caffè e un buon bar, e il pomeriggio dove mettersi alla prova e scoprire le fasi di trasformazione del chicco.



“La prima parte – anticipa a *Virtù Quotidiane* Calvisi – si svolgerà nel nostro show room di viale Corrado IV. Affronteremo vari temi, come ad esempio come valutare un buon bar dove bere un caffè di qualità. Con noi ci sarà **Michele Cantarella**, esponente e formatore della Sca (Specialty coffee association) che farà capire che il caffè è una bevanda dalle mille sfaccettature”. La teoria sarà supportata dalla pratica, con percorsi degustativi che dall’analisi visiva fino a quella gustativa, forniranno gli strumenti per riconoscere un buon caffè.

“Ci sono delle regole – svela Claudio – che possono far riconoscere un buon bar, dove aspettarsi un buon caffè, come ad esempio la pulizia della macchinetta che chiunque, anche i meno esperti, possono valutare”. La mattinata si chiuderà con l’assaggio di uno Specialty coffee certificato, ossia un caffè che ha ottenuto il bollino di qualità di eccellenza. “Si tratta di un caffè – specifica – che può costare anche 5-6 euro a tazza, proprio per la qualità che lo contraddistingue, oltre che un gusto e sentore unico che sicuramente mai si è incontrato in una tazzina di caffè”.

Il pomeriggio si prosegue con la pratica, spostandosi nel laboratorio di torrefazione a Cavalletto d’Ocre. “Cominceremo con i grani crudi, per passare alla tostatura e all’assaggio del caffè tostato al momento. È un’esperienza particolarissima, perché vedremo come trasformare il caffè in cotto. Selezioneremo i chicchi a mano e poi procederemo alla tostatura, arrivando a bere un prodotto fresco, cotto al momento”.

L’evento è aperto a un numero ristretto di persone, previo acquisto di un ticket (solo per la mattina, solo per il pomeriggio o per l’intera giornata) sul sito 99Caffè.it.

“Voglio che partecipino persone motivatissime e interessate davvero a questo mondo. Appassionate. L’idea è di rendere questa giornata, un evento annuale, con il coinvolgimento di esperti sempre diversi da portare nella nostra città”.

LE FOTO



