

## COI BAR CHIUSI IL CAFFÈ DI PREGIO TORNA NELLA MOKA



ROMA - In queste feste di fine anno, con tempi dilatati tra le mura di casa, e in attesa di tornare a gustare l'espresso o un filtrato ai tavoli di un bar, il caffè di pregio torna nella moka.

Lo segnala l'Osservatorio Sigep (Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè che si terrà alla Fiera di Rimini in primavera) nel rilevare per il consumo del caffè una richiesta di prodotto di qualità che viaggia con l'e-commerce e di nuove conoscenze

nella preparazione e micro torrefazione, ormai quasi un fenomeno di costume.

“Torna - sottolinea **Chiara Bergonzi**, campionessa di LatteArt - la moka che negli ultimi tempi ha subito un’evoluzione incredibile, dopo essere andata un po’ nel dimenticatoio. Ora si vendono filtri appositi, ricette, sia per baristi che per il consumatore finale. Il caffè è condivisione e la moka ne rappresenta il mezzo ideale. Un trend che ha preso piede online. Ma la tendenza è anche microroaster, micro impianti di stampo professionale e caffè di qualità pregiata, sia macinato che in grani”.

“Grazie all’e-commerce - aggiunge **Rubens Gardelli**, primo italiano campione mondiale di roasting - la propensione alla spesa del consumatore, è salita vertiginosamente. Si tratta di un mercato di nicchia, ma significativo, con il consumatore che cerca l’artigianalità della slow coffee acquistando filtri professionali e bollitori, mentre sulla materia prima è attento alla sostenibilità e tracciabilità”.

Ad Ostuni, in Puglia, **Alfredo Orlando** si è classificato tra le 25 torrefazioni d’eccellenza italiane, unica al Sud a conservare sotto azoto le diverse miscele, e promuove con Slow Food la cultura del caffè.

Per Orlando “bene la riscoperta della moka, ma solo la caffettiera napoletana dà in casa l’estrazione perfetta”.

Punta invece sui caffè specialty il maestro tostatore **Emanuele Tomassi**: “Ogni caffè è unico e ha una propria curva di tostatura. Ad esempio, un caffè in filtro ha sentori di agrumi e frutta, mentre un espresso esprime al meglio quelli di cioccolato”.