

I SEGRETI DEL CAFFÈ DI DARIO E ANATOLIA, PRESTO ALL'AQUILA UNA MICRO TORREFAZIONE ARTIGIANALE

6 Novembre 2017



L'AQUILA – Se al vino dedichiamo ogni attenzione scegliendone la regione di provenienza, il blend e l'etichetta, al caffè “qualunque” che ordiniamo al bar non riserviamo lo stesso trattamento, il nero bollente rimane spesso anonimo, orfano della miscela sconosciuta che troviamo in tazzina.

Dietro al caffè invece c'è un mondo sconfinato fatto di arabica al cento per cento, naturale, senza additivi industriali, non caffè aromatizzati che pure vanno tanto di moda ma caffè monorigine.

Un mondo, quello del caffè riprodotto in miniatura nel centro storico dell'Aquila per la gioia di tutti i coffee lover che ancora non lo sanno. Alla caffetteria artigianale Artcafé di Corso Vittorio Emanuele infatti si possono apprezzare, rigorosamente in tazza grande, caffè monorigine provenienti da tutti i paesi del mondo dove si coltiva la pianta tropicale da cui si produce la bevanda.

I caffè monorigine, a differenza delle miscele comuni in commercio, provengono esclusivamente da una singola piantagione. Bere un caffè monorigine significa ritrovare in tazza quelle caratteristiche uniche e peculiari del terreno d'origine, un viaggio di gusto lungo la fascia equatoriale del pianeta, dove cresce il caffè.



Entrando al civico 114 del corso stretto la fila di macina caffè dietro al bancone diffonde gli aromi del Santo Domingo Pico Duarte, del Cuba Pico Turquino, del Ruanda Ruwenzori, del Tanzania Kilimangiaro, dell'Etiopia Sidamo, solo alcune delle varietà di arabica cento per cento pregiatissime, il chicco di caffè che cresce a quote elevate, sopra i mille metri, un concentrato di aromi con un contenuto di caffeina inferiore alla media.

“La caffetteria è aperta dal 2004 e dopo un lungo fermo post-sisma abbiamo deciso di riaprire in centro nello stesso locale per offrire un'alternativa”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Dario De Michele**, titolare di Artcafé insieme a sua moglie **Anatolia Nardis**, specializzato in tostatura, monorigini e caffè naturali, grazie a diversi corsi professionali seguiti nell'arco della sua carriera di “esperto caffettiere”.



“La mia ambizione è quella di tostare il caffè e avviare una micro torrefazione artigianale con una tostatrice che comprerò nel giro di qualche mese” rivela Dario, la cui passione per il caffè nasce in tenera età quando da bambino sua nonna gli faceva bere di nascosto un goccino di caffè.

“Nel mio locale, oltre alla lunga lista di caffè naturali monorigine, propongo due miscele, dalla più dolce alla più amara, composte da quattro monocoltivazioni. E poi il caffè verde, ovvero caffè crudo e non tostato. Stiamo lavorando alla degustazione di vino e caffè, un evento per palati fini ancora da definire”.

“Noi ce la mettiamo tutta ma non è facile lavorare nel centro storico dell'Aquila”, ammette Dario, “durante il giorno la città è poco vissuta e si lavora ad intermittenza prevalentemente con gli operai, sempre di meno con la riconsegna dei lavori, e i dipendenti di quei pochi uffici

pubblici tornati in centro”.