

Pairing con lo specialty nuova frontiera del divertimento a tavola. Via libera al menage à trois “purché estroso”

28 Aprile 2025



PESCARA – “Sono barista da sempre, credevo di essere nato con il montalatte e la tazzina in mano”. **Mario Antonini**, qualificato barman e sommelier nato a Vasto (Chieti) nel 1991 e basato nell’area metropolitana Pescara-Chieti, ha iniziato in adolescenza ad appassionarsi alla materia, lavorando in un noto bar della zona.

La passione per la nera bevanda e sue declinazioni l’ha trasmessa al fratello più giovane, **Jacopo**, oggi suo socio insieme al micro torrefattore **Pietro Monacelli**, titolari di **Nuova Torrefazione Autonoma (NTA)**, caffetteria specialty (subito attenzionata dalla guida Bar di Gambero Rosso) pioniera della rivoluzione dello specialty coffee in riva all’Adriatico.

Un mondo ibrido, indipendente, curioso e di nicchia (almeno alle latitudini italiane) mosso dalla ricerca dell’alta qualità e dell’edonismo, mai separati da scelte etiche e culturali di fondo.

L'arte dell'incontro tra cibo, vino (sì vino, con moderazione) e caffè, combinati per diversità e consonanze è terreno di esplorazione quanto mai accattivante e le ben frequentate serate di degustazione proposte (e riproposte) dal trio la dicono lunga su quanto la materia risponda all'esigenza di un bere bene, nuovo, sano, consapevole e fuori dagli schemi.

Mario Antonini, la crisi del vino e in generale del bere alcolico messo all'indice, può aprire e nuove visioni e trasformarsi in vantaggio. Come la vede?

C'è un calo nei consumi medi di prodotti alcolici in genere e le abitudini si vanno modificando, i giovani prediligono consumare drink no alcol o a bassa gradazione. Fermentati, macerati e bevande alternative sono molto apprezzate e sostituiscono brillantemente la bevuta di vino. I giovani sono più consapevoli e tendono a condurre uno stile di vita più healthy, pensano più al benessere che non alla gratificazione momentanea della bevuta alcolica. Sono loro i consumatori futuri ed è giusto rispettare questa tendenza se non vogliamo che il mercato imploda

Il caffè specialty è in linea con la tendenza in atto?

La cultura dello specialty è l'alternativa più sofisticata al vino nel pairing con il cibo. Diversità dei metodi di estrazione, aromi e acidità dello specialty creano un certo feeling con quello che si mangia. Come il vino, il caffè ha un'acidità complessa capace di esaltare tutti i sapori nel piatto.

Un vostro abbinamento tipo?

Cito il nostro bestseller: spaghettoni al burro, acciughe e caffè, un piatto che ben si sposa con un espresso tonic o anche un gazpacho al pomodoro che richiami le note acide del caffè. Come dire, un cold brew (infusione a freddo) sta bene con piatti grassi, baccalà mantecato, spezzatino di vitello, gulasch o stoverj (spezzatino di manzo stracotto nella birra scura, piatto di tradizione belga ndr). Oppure caffè filtro colombiano fermentato estratto per percolazione (V60), le cui note di frutti di bosco ben si combinano a una carne rossa o a piatti speziati

Con i formaggi?

Qui riusciamo a richiamare le note fruttate e floreali proprie degli erborinati o anche di certi formaggi a pasta molle di capra, pecora, blu di bufala, roquefort dalle note agrumate (cedro, bergamotto) accompagnandoli con le note acidule del caffè etiope.

Gorgonzola?

Con il passito!

Esiste un caffè in grado di accompagnare tutto il pasto come farebbe una bollicina?

Sì, purché estratto in modi diversi, cioè lo stesso caffè proposto con sistemi differenti di estrazione.

Cosa cambia?

Cambia il corpo del caffè che va a matchare/accordarsi idealmente al cibo.

Come funzionano i vostri abbinamenti?

Come un menage à trois nel senso che mettiamo in relazione cibo vino caffè: tre portate con abbinamento al calice, estrazione di caffè e 1 piatto abbinato ogni volta (quindi 3 piatti diversi), che possono essere formaggi oppure piatti cucinati.

Con quale criterio si procede?

Solitam si parte dal piatto. Si inizia con vino rosso, Cabernet franc nella fattispecie, abbinato a formaggi freschi, e caffè etiope estratto in espresso. Il caffè arriva tra una portata e la successiva con funzione di pulizia del palato e richiamo sensoriale al cibo. Quindi un vino rosato/Cerasuolo/con formaggi a pasta semi stagionata, e caffè fermentato anaerobico Honduras dalle note più rotonde estratto in V60. Terza portata vino bianco/erborinati /cold brew Kenya dai toni agrumati, peculiari dei caffè africani.

Quanto è apprezzata la sequenza?

La reazione iniziale degli ospiti è di stupore, poi quando li rassicuriamo sul bassissimo contenuto di caffeina delle 3 proposte si tranquillizzano e il coinvolgimento è maggiore.

E piace?

Siamo molto estrosi nelle nostre degustazioni. Una nostra follia è inserire un elemento assolutamente discordante col resto proprio perché da lì può nascere lo scambio di vedute tra gli ospiti e si crea convivialità. Ad esempio abbiamo messo un vino discordante/ non in linea sensoriale e poi recuperato con il caffè. In risposta abbiamo avuto un esubero di prenotazioni e abbiamo replicato la sera seguente

Insomma degustazioni che aggirano brillantemente l'ostacolo.

In nord Europa e in America la tendenza è quella di rendere lo specialty la nuova frontiera del divertimento, le stesse situazioni del sabato sera in discoteca traslate alla domenica mattina con cupping e bevande a base di frutta, fermentata e non.

Pescara è pronta a recepire?

Quasi, il problema è che occorre studio e coraggio da parte di chi sta di qua del bancone. Tra i consumatori c'è interesse e apprezzamento per questo nuovo modo di bere. Sono molte le estrazioni che pratichiamo e molte quelle richieste. Ultimamente abbiamo lanciato il latte di patata con molto successo, una vera alternativa sostenibile. La patata è una coltivazione che ha bisogno di poche cure agronomiche ed ha emissioni pari quasi a zero, ha basso contenuto di zuccheri e priva di glutine, un prodotto molto versatile, montato ha una bella tessitura adatta anche al latte art. La nostra bevanda di punta è il 20-20, la ricetta del caffè perfetto, l'essenza dello specialty: 20 grammi di caffè in polvere per 20 gr di caffè liquido in tazza da 6 once, un espresso che permette di estrarre tutta l'acidità dal caffè senza intaccarne il corpo. Non un caffè lungo ma più caffè in tazza, l'ideale al mattino ma anche dopo pranzo anziché arrivare a prendere 5-6 caffè bruciati al giorno.

Prospettive future?

Abbiamo voglia di affermarci in Italia ma strizziamo l'occhio a una capitale europea. Stiamo organizzando visite alla nostra micro torrefazione con assaggio in cupping, porteremo i nostri clienti nel vivo dell'ultima fase di produzione del caffè dal lotto che ci arriva, ancora verde, fino alla tazza.

Quanto è accessibile il mondo specialty?

Abbastanza facile con una buona interlocuzione. È un dato di fatto che si beve e si mangia meno ma più di qualità. Il consiglio è di lasciarsi trasportare dal viaggio che c'è dietro il caffè, un prodotto agricolo, un frutto che come tale va rispettato. Non bisogna pensare al caffè come a una bevanda da pochi spiccioli da prendere con i colleghi magari davanti a una macchinetta dispensatrice. Per fare un espresso di quelli da noi proposti occorre qualcuno che raccolga a mano almeno 50 bacche di caffè, ne estragga il chicco e segua tutto il processo di lavorazione, un impegno abbastanza concreto, trasparente, senza trucco e senza inganno. Noi micro torrefattori conosciamo il nome del micro produttore, quando è stato raccolto, quando ci è stato spedito, quando è stato tostato, di conseguenza il caffè che trattiamo è sempre fresco.