

99 Caffè, il viaggio tra gli Specialty di Claudio Calvisi tocca il Ruanda

14 Marzo 2024

di **Marcella Pace**



L'AQUILA – Il Caffè per **Claudio Calvisi** non ha confini. Con 99 Caffè L'Aquila, la sua microtorrefazione aperta nel cuore dell'Aquila e attraverso il suo canale *Youtube*, sta portando gli appassionati del caffè in giro per il globo. Lo fa raccontando davanti a una telecamera gusti e sentori di Specialty coffee provenienti da tutto il mondo, e riproducendoli in cialda, che vende poi in edizione limitatissima per dare l'occasione ai coffee lovers di bere un caffè particolare anche a casa.

“I miei clienti sono appassionati di caffè che molto spesso hanno a casa una macchina a cialde e non a capsule, il che è anche meglio per replicare il caffè tipo bar anche a casa”, racconta Claudio, che studia e segue il mondo del caffè da più di 10 anni.

“Più di un anno fa ho pensato di fare un percorso sugli Specialty coffee, poiché non tutti possono permettersi di andare in una caffetteria Specialty, perché magari non vivono nelle grandi città, ed è soprattutto per loro che ho pensato a questo prodotto Specialty, che non è

solo un mezzo di marketing, ma sono veri e propri prodotti certificati, estremamente controllati e di una filiera verificata annualmente per ogni raccolto dalla Sca (Specialty coffee association) che conferma o meno la validità di quel raccolto annuale. Ho quindi pensato di produrre in cialda varie tappe di un percorso in giro per il mondo, fatto di caffè selezionatissimi, monorigine, di una unica fazenda, per raccogliere e raccontare in tazza tutte le sfumature che solo questo tipo di selezione di prodotto riesce a dare. Un caffè veramente speciale nei sentori, lontanissimo dall'espresso italiano a cui siamo abituati e che resta il mio cavallo di battaglia nei miei prodotti, ma proprio per questo valevole di un assaggio e di una scoperta".

Alle parole, Claudio abbina i fatti, anzi i sapori e così dello Specialty che sceglie di rendere protagonista nei suoi video ne fa una versione in cialde che vende nel suo store online o nel suo negozio, per far assaggiare dal vivo quei gusti.

Il primo video, con annessa produzione in edizione limitata da appena 50 scatole, è stato su uno Specialty dell'isola di Sumatra, in Indonesia, "il più simile a un espresso italiano, con una nota di ciliegia e un sentore di frutta rossa", illustra Calvisi. La seconda tappa del viaggio spinge un po' di più, con uno Specialty del Brasile, "molto agrumato, con uva e note di miele".

L'ultimo arrivato, appena lanciato è il Cafè de Mama, uno Specialty del Rwanda, in Africa.

"Un caffè dal punteggio Sca altissimo, da 87,75, che si chiama così perché è prodotto in una fazenda di sole donne, con una grande tutela per i diritti e il benessere delle lavoratrici. È prodotto con un processo lavato, che è una particolarità rispetto al processo naturale, perché produce la fermentazione del chicco che, se ben guidata dal produttore, porta dei sentori spinti in tazza. È un caffè molto fruttato, con sentori di prugna, di carrube, note di cacao. Resta con un corpo medio e ha un'acidità intensa tipica del caffè 100 per cento arabica".

Seguendo l'obiettivo alla base del progetto di 99 Caffè di "portare il vero caffè artigianale ad un prezzo accessibile", Calvisi vuole avvicinare tutti "alla cultura del caffè che merita una scoperta e una valorizzazione maggiore di quella che è stata fatta fino ad ora". Con questo progetto fa, e fa fare, un vero viaggio attraverso gusti particolari e ricercati.





CAPRICORNIO

Specie Arabica
Processo Cold Soul
Produttore Luiz Roberto Saldanha
Area di produzione Zacarezinho, Paranà

CARATTERISTICHE IN TAZZA

AROMA frutta bianca, uva
GUSTO ananas, uva, note d'agrumi
CORPO morbido e burroso
ACIDITÀ intensa e complessa
RETROGUSTO estremamente pulito con note di miele

PUNTEGGIO SCA: 86







SUMATRA
Specialty

QUEEN KETIARA

Specie Arabica
Processo Wethulled
Produttore Cooperativa Kopepi Ketiar
Area di produzione Aceh Tengah, Aceh, Indonesia

CARATTERISTICHE IN TAZZA

AROMA fruttato di prugna e ciliegie
GUSTO agrumi canditi e sciroppo d'acero
CORPO delicato e intenso
ACIDITÀ equilibrata di frutta rossa
RETROGUSTO persistente e complesso

PUNTEGGIO SCA: 86,25



99CAFFE.IT
99
Caffè
CAPSULE, CIALDE, MACINATO E GRANI

RWANDA
Specialty

CAFE DE MAMA

Specie Arabica
Processo Lavato
Varietà botanica Red Bourbon
Area di produzione Northern Province, Rwanda

CARATTERISTICHE IN TAZZA

AROMA fruttato: cacao, carrube, prugna
GUSTO dolce e fruttato
CORPO medio - intenso
ACIDITÀ intensa e complessa, frutta rossa
RETROGUSTO fruttato e persistente

PUNTEGGIO SCA: 87,75



pubbliredazionale