

## 99 Caffè L'Aquila: arriva Chiara, la miscela omaggio alla figlia di Claudio Calvisi

10 Novembre 2023



L'AQUILA – Chiara. Come la tostatura del caffè che c'è dietro. Ma soprattutto Chiara, in omaggio alla sua piccola di 15 mesi. Si chiama così la nuova miscela di 99 Caffè L'Aquila, la torrefazione aquilana di **Claudio Calvisi**.

Nata come una edizione che doveva essere a tiratura limitatissima, in appena 99 confezioni, è diventata ben presto una nuova varietà delle miscele di caffè di casa Calvisi.

“Ho fatto il lancio di questo caffè per i follower del mio canale di Youtube”, rivela il produttore a *Virtù Quotidiane*. “Le 99 scatole sono volate via in meno di 24 ore e così ho deciso di produrre questa miscela in forma stabile, solo in formato cialda. Siamo una piccola produzione con l'obiettivo di 'evangelizzare' il caffè di qualità e io credo che la cialda sia la massima espressione di questo per il caffè in casa”.

Chiara si aggiunge così alle altre tre miscele di 99 caffè, Abbraccio, Carezza e Pensiero, tre varietà ispirate ai gesti di affetto, “perché per me”, dice Claudio, “il caffè è una coccola quotidiana”.

Per l’ultima varietà Calvisi ha scelto la regina delle coccole, ispirandosi a quelle che tutti i giorni riserva a sua figlia.

“Mi andava di fare un omaggio a mia figlia. È il risultato di un anno di lavoro dove ho cercato di conciliare l’attenzione al gusto, che ha sempre contraddistinto i miei caffè, con quella alla parte visiva. I consumatori sono sempre più attenti ad assaporare il caffè con gli occhi, prediligendo le versioni più cremose”.

Da qui il lavoro di Calvisi che è riuscito a produrre un caffè napoletano, stile bar, ma da assaporare da mangiare.

“Un espresso corposo e cremoso, ma senza il difetto tipico del caffè napoletano, e cioè il retrogusto amarognolo. Per questo”, spiega Calvisi, “ho scelto una materia prima di eccellenza, e una tostatura più chiara, cuocendo per meno tempo il caffè. Inoltre ho cambiato macchinario per incialdarlo, mettendo nella cialda 7.8 grammi di caffè che la rende la cialda con la più elevata quantità di caffè tra quelle comunemente in commercio”.

## LE FOTO





















