

FIORILLI CAFFÈ, GLI AROMI DI TERRE LONTANE DIRETTAMENTE A DOMICILIO

14 Aprile 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – Allietare il palato può essere un buon metodo per alleggerire il carico di tensione prodotto dall'emergenza sanitaria che il mondo sta vivendo.

Cominciare con un buon caffè dà sicuramente uno stimolo giusto. Specie se si tratta di un caffè artigianale che porta gli aromi di terre lontane direttamente a casa.

Terza generazione di una famiglia pescarese attiva nel mondo della ristorazione, circa tre anni fa **Pierluigi Fiorilli** comincia l'avventura negli aromi con Fiorilli Caffè. La micro-torrefazione artigianale, con sede centrale a Pescara e operativa a Trieste, produce Specialty Coffee, caffè ultra selezionati, in base a una serie di parametri qualitativi e di sostenibilità.

Appassionato di kite surf, sport che lo ha sempre portato in giro per il mondo alla ricerca del vento e dell'onda giusta, Pierluigi Fiorilli, di 42 anni, nei suoi numerosi viaggi comincia a intuire le potenzialità del mercato degli Specialty Coffee. "Ho fatto una vera ricerca sui trend del mercato – racconta a *Virtù Quotidiane* – e ho visto del potenziale nel settore degli Specialty Coffee nell'ambito di quella che è chiamata Third Wave del caffè, ovvero la terza onda del caffè".

La prima onda vede il caffè come prodotto di sopravvivenza, per la seconda il caffè è un'esperienza globalizzante, e poi la terza promuove il caffè come prodotto artigianale.

Fiorilli, per natura incline a cavalcare le onde giuste, sale anche su quella del caffè e comincia il suo viaggio in giro per il mondo alla scoperta degli aromi speciali che riporta in Italia, e appoggiandosi al maestro artigiano **Franco** li fa tostare nel piccolo laboratorio artigianale a Trieste, "da sempre tra i porti cruciali per il movimento del caffè", dice.

"Abbiamo incentrato il focus aziendale sugli Specialty Coffee e le singole origini di qualità. L'approvvigionamento è una fase fondamentale, fondata su condizioni microclimatiche, sul terroir, sulle piantagioni, sul concetto di sostenibilità e permette di dare un volto al caffè, legandolo anche alle famiglie che lo coltivano".

Il target per Fiorilli Caffè sono i coffee lovers, i palati curiosi ed esigenti, i coffee nerd.

In sostanza il cliente sceglie sul sito tra nove Specialty Coffee (Guatemala, Brazil Costa Rica, Ethiopia, Colombia, San Domingo, El Salvador, Costa Rica Tarrazù naturale, Honduras Cerro Gacho), una materia prima che è già selezionata e speciale, in quanto combinazione di fattori variabili, come i fenomeni microclimatici, che la rendono unica e rara. Solo una volta ordinato, il caffè verrà tostato appositamente per il cliente nel laboratorio di Trieste, secondo un processo di lavoro manuale, seguito passo dopo passo. “Tutto è fatto a mano. Non vi sono linee di produzione. Ogni singola origine – chiarisce Fiorilli – viene lavorata secondo profili di tostatura più adatta. Inoltre il tostare on demand, ovvero su richiesta, permette all’aroma di non disperdersi”. Il caffè pronto a quel punto viene consegnato a domicilio.

Fiorilli sperimenta anche le sue miscele personali. “Abbiamo creato una 100 per cento arabica per **Daniele D’Alberto** quando era chef a La Casa del Gelso, mentre un’altra 85 per cento arabica e 15 per cento robusta l’abbiamo pensata per **Giuseppe Medaglia** di “In Bottega” bistrot di Rapino (Chieti)”.

Una ricerca che continua costante, “perché l’approvvigionamento non si ferma – sottolinea – e l’idea è quella di trovare profili sempre più accattivanti. C’è tanto fermento nel mondo del caffè e noi vogliamo contribuire a portare consapevolezza e cultura sul prodotto artigianale del caffè anche nel nostro territorio”.

In queste particolari giornate, Fiorilli Caffè ha incrementato le spedizioni, riuscendo a garantire la consegna entro 48-72 ore dalla tostatura. Le consegne sono gratis in tutta Italia a partire da 30 euro e con il codice staysafe, scatta uno sconto del 10 per cento su un ordine minimo di 50 euro, valido per gli Specialty.

