VirtùQuotidiane

Pietro Monacelli, il talebano dello specialty: “Il caffè non è arte ma scienza e può cambiare il mondo”

13 Maggio 2023

PESCARA – “Sono convinto anch’io che chi fa caffè specialty provenga da un altro pianeta, quello giusto però. Concetto in cui mi ritrovo molto. Materia prima di alta qualità, sostenibilità ambientale e sociale, apertura ad altri mondi, al futuro”. È così che **Pietro Monacelli**, originario di Alanno (Pescara), lasciato il lavoro di autista soccorritore sulle ambulanze svolto per 14 anni, è partito per la nuova avventura, il caffe specialty. Che oggi, accreditato professionista roaster artigiano, vende nella sua coffee house attrezzata di tostatrice Giesen a gas e piccola cucina, PiMoon, caffetteria specialty aperta da appena quattro mesi in via Roma a Pescara.

Palato fine e spregiudicato, una laurea in lettere sfiorata (ha lasciato scrivendo la tesi), all’attivo esperienze qualificate nell’alta ristorazione, Pietro, edonista del gusto, si è buttato a pesce nell’esperienza totalizzante della bevanda preferita, il caffè, andando alla ricerca della sua forma e sostanza originaria, agricola.

Una rivoluzione personale quella di Pietro, forte del suo fiuto per i sapori, e della sua tenacia.

Il nuovo brand è il risultato di dieci anni di full immersion nel pianeta Caffè, studio (anche

dell'inglese, lingua ufficiale della materia insieme allo spagnolo) e molta esercitazione nell'assaggio, allenamento olfattivo, chimica, fisica, botanica, statistica, studio della filiera del caffè e viaggi in piantagione. Alle radici di un mondo sconosciuto fino a quel momento.

"Un modo" dice del caffè "per scoprire universi, culture diverse e capire dal basso, cioè dal cibo, fondamento dell'umana sopravvivenza. Un mezzo per conoscere un altro possibile me. La mia caffetteria è un luogo altro, la possibilità di esplorare mondi, perché il caffè non è arte, ma scienza". Pietro si racconta a *Vq* davanti all'albero genealogico delle principali specie e varietà botaniche di caffè destinate al consumo, quadro che campeggia nel suo innovativo locale, un luogo di relax, di incontro e anche di studio, in forma edonistica ovviamente.

L'incontro, la condivisione di pensieri ed esperienze molto hanno contato nei suoi viaggi formativi. Come pure la conoscenza diretta di quelle realtà lontane, e poi le selezioni dei micro lotti di caffè insieme a produttori diventati suoi esclusivi fornitori.

Come **Elias Bayter** di Forest Coffee, produttore colombiano che ogni anno produce pochissimi quantitativi di Marta Ruby, lo specialty per eccellenza, cento per cento arabica varietà Bourbon rosso sottoposto a processo fermentativo sperimentale "segreto", che in tazza regala acidità avvolgenti e lunghissimo retrogusto di fava di cacao, fava tonka, ciliegia e albicocca essiccate.

Studiando, viaggiando, esplorando Pietro si è accreditato in tutti i livelli Professional di Sca, la Specialty coffee association, organizzazione mondiale che si occupa di tutta la filiera del caffè. Da lì ha iniziato a pensare al nuovo bagaglio acquisito come possibile occasione di lavoro, si è attivato ed ha ottenuto finanziamenti dal progetto Resto al Sud.

Nell'ottobre scorso il lancio, la sfida alla città con la sua caffetteria molto speciale, una delle poche in Italia, una delle tante nel mondo. Fidelizzando gli indigeni pescaresi "abbastanza in fretta", riconosce, abbattendo l'iniziale diffidenza con l'infallibile arma del passaparola, facendo breccia tra i primi "pimooniani" che spontaneamente si vanno raccogliendo nel suo colorato salotto.

Un posto dove si assaggia, si chiacchiera di massimi sistemi, ci si annusa e ci si riconosce nella diversità. Una galassia nel sorprendente universo caffeicolo che va soppiantando seppur lentamente tradizioni e ritualità italiche finora indiscusse.

In sostanza qui è possibile degustare caffè di alto profilo organolettico estratto con molteplici metodi, percolazione, pressione, infusione a temperature diverse e con tempistiche di estrazione diverse. Ogni volta si cercherà il sistema ideale ("se sai farlo sei un roaster,

altrimenti sei come il contadino che ogni anno fa il vino che la fortuna gli manda!") per esaltare le caratteristiche sensoriali di una materia organica pregiata poiché, sostiene Pietro, non conta tanto la varietà botanica quanto più il sistema di lavorazione post raccolta.

A disposizione una buona ventina di monorigine dal mondo, Indonesia, Brasile, Colombia, India, Etiopia, Panama. Pressoché infinite le combinazioni di blend, proposte a rotazione secondo un algoritmo, e non mancano rarità in assaggio a impreziosire la già ricercata proposta. Ogni settimana in lavagna una torrefazione sorella, ospite.

E volentieri il patròn si offrirà di guidare chi intende sperimentare il mondo delle acidità, prerogativa fondamentale dello specialty. Il tutto supportato da servizio ad hoc, huskee cups, tazze derivate dalle bucce del frutto del caffè, un materiale innovativo che fa sì che la bevanda rimanga sempre ben calda, senza dover scaldare le tazze, evitando ulteriore spreco di energia.

Sostenibilità (è l'imperativo!) e sapori puri da difendere, possibile solo lavorando una materia priva di difetti nel modo più delicato possibile: tostature chiare, cura totale del prodotto.

Un posto, PiMoon, dove "Il" caffè rappresenta giusto la punta dell'iceberg, tanto i territori del gusto sono attraversabili e sconfinati.

Dei possibili approcci quello abbracciato da Pietro è decisamente europeo, radicale o anche "talebano", che cioè non lascia spazio a mediazioni/declinazioni nostrane "ma che tanto avvicina il capoluogo adriatico a posti come Amsterdam, Barcellona, Copenhagen, Phoenix, Seattle, Albuquerque, Atene" .

"I caffè che scelgo sono tutti spiccatamente specialty, di pregio, con profili che si avvicinano molto all'idea originaria di caffè puro e ancestrale".

"PiMoon" continua Pietro "nasce come locale ibrido dove abbino al 'Caffè' sapori dolci e salati studiati per me da Rossetto e Cioccolato (Iad a Città Sant'Angelo, *ndr*) e dallo chef **Lorenzo** Achilli , a vini a fermentazione spontanea selezionati da **Luigi D'Orazio**, e anche a birre artigianali .

Che è quanto piu "scientificamente" accade nella rassegna Pesci d'Aprile proposta da PiMoon per tutto il mese, oltre a corsi di introduzione al brewing e all'assaggio.

Inoltre, aggiunge Pietro, "sto introducendo prodotti che ritengo affini al mood dei frequentatori di questo posto: kombucha artigianale di Orti Geometrici (Pescara), tisane e tè di Mirtilli e Nuvole (Pescara Colli)".

“Mi occupo di frutta” ripete l’esperto roaster, “lo specialty che amo è quello che in tazza mette a disposizione l’identità aromatica della pianta. Non desidero che emerga il tostato, non sono un fornaio”.

“Soprattutto” aggiunge “in questo modo non avremo in tazza l’amaro e l’astringenza che danno fastidio allo stomaco. È il motivo per cui preferire uno specialty piuttosto che un espresso commerciale ”.

Figo, virtuoso, etico. In una tazza di caffè tutte le energie profuse dalla natura e dall’uomo in un intero anno. “Una risorsa sempre più minacciata dal surriscaldamento globale e dai cambiamenti in climatici, destinata a scomparire vittima di logiche di mercato schiaccianti sulle ragioni puramente legate al puro piacere del gusto”.