

Il Voltino, caffetteria sperimentale a Pavia, dove il bar diventa laboratorio

13 Dicembre 2025

di **Patrizia Ferlini**



PAVIA – Nel tessuto urbano di matrice universitaria che caratterizza Pavia, la cultura del caffè sta vivendo una fase di rinnovamento, con nuove realtà che affiancano ai servizi tradizionali un approccio più contemporaneo e consapevole.

Il Voltino ha trasformato l'idea di bar in una piccola officina del gusto. La caffetteria sperimentale, di nome e di fatto, unisce l'anima accogliente del caffè di quartiere a una proposta pensata per curiosi e appassionati.

A raccontare a *Virtù Quotidiane* la storia del progetto è **Francesco Altruda**, titolare e mente del Voltino: "Ho 42 anni e da oltre vent'anni vivo dietro un bancone. Un bancone che, nel

tempo, è diventato molto più di un posto di lavoro. È stato la mia scuola, la mia casa, il mio laboratorio”.

Il suo percorso affonda le radici nel mondo della mixology, un universo che lo ha affascinato sin dal primo giorno e che continua ancora oggi a stimolare la sua curiosità. “È un mondo che mi ha dato tanto, mi ha fatto confrontare con colleghi, professionisti e amici, arricchendo così il mio bagaglio di esperienze, conoscenze e competenze”.



“La mia parola d’ordine è sempre stata curiosità. Tutto ciò che non conosco, ma che mi appassiona, merita la mia attenzione e il mio impegno”. Ed è proprio da questa curiosità che è nato il primo locale. “Un sogno realizzato con tanto entusiasmo, ma, lo ammetto, con meno consapevolezza di quanta ne ho oggi sul mondo della caffetteria”.

Le conoscenze sul caffè sono arrivate qualche anno dopo l’apertura in un periodo in cui professionalmente andava tutto bene, ma dentro qualcosa cominciava a spegnersi.

“La routine quotidiana aveva iniziato a intaccare l’entusiasmo. Poi, un giorno, durante un cupping – degustazione professionale di caffè – assaggiai per la prima volta un Panama Geisha. Fu amore al primo sorso. In quel momento, la giostra della curiosità riprese a girare, più veloce di prima”.

Da quell’istante, tutto è cambiato. Francesco ha messo in discussione le sue abitudini, le sue qualifiche, le sue certezze. E alla fine, ha messo in discussione anche il suo locale.



“Andava bene, sì, ma non rappresentava più la mia nuova visione: quella dello specialty coffee, un mondo che stava rivoluzionando il mio modo di pensare e di lavorare. Così presi la decisione più difficile, venderlo”.

E da quella scelta nacque Il Voltino-Caffetteria Sperimentale. “Lo chiamai così perché volevo

un luogo dove poter esprimere la mia curiosità, sperimentare e condividere. Al tempo stesso ero anche troppo euforico nel proporre qualcosa di diverso e troppo umile per vantarmi della mia esclusività”.

Da allora, gli specialty in giro per l'Italia sono diventati le sue tappe fisse. Ogni viaggio, ogni tazza, ogni chiacchierata è stata un tassello in più verso la costruzione della sua identità professionale. Nel frattempo, non ha mai smesso di formarsi. Corsi, workshop, eventi, ogni occasione era buona per imparare e crescere.

“Ma Il Voltino non volevo fosse un locale per pochi. Sognavo un luogo di aggregazione, dove le persone potessero aprire la mente e conoscere storie lontane, racchiuse in 2,5 cl di liquido nero dal profumo inebriante. La mia missione era (ed è) l'inclusione”.

Per questo decise di non poter essere univocamente lui a decidere quale caffè servire. “Ogni dieci giorni cambiamo le proposte, tre espresso diversi e varie tipologie di filtro, scelti in base alla stagionalità, alle proposte di mercato, al gusto dei clienti e, a volte, anche al mio stato d'animo”.



Per un cliente curioso, tutto questo significa aprirsi a un mondo nuovo. Per alcuni è uno shock, per altri una scoperta piacevole, per altri ancora un amore inaspettato. Ma è proprio questo il bello, mettere in discussione l'abitudine e lasciarsi sorprendere.

“La mia ricerca di prodotti sostenibili e di qualità non riguarda solo il caffè, ma tutto ciò che utilizziamo. Dalla pausa pranzo ai dolci, tutto segue lo stesso principio. Cerchiamo prodotti con filiera controllata, capaci di esprimere le loro proprietà organolettiche e raccontare la loro storia”.

In cucina si segue lo stesso approccio, niente sprechi, niente riciclo del giorno prima. “Lavoriamo con ingredienti freschi, verdure, carne o pesce di stagione, per offrire piatti genuini, veraci e sinceri, che rispettano il gusto e anche il portafogli”.

Il Voltino vuole essere un portavoce di un concetto semplice, ma profondo: “Buono, fresco, lavorato con amore. È questa la nostra filosofia, supportata dalla tecnologia non per risparmiare tempo, ma per esaltare i sapori. Perché in fondo, lo sappiamo, le cose buone hanno bisogno di tempo”.



Quello che oggi Francesco sta cercando di costruire è un luogo dove sentirsi parte di qualcosa. “Dove bere un buon caffè, mangiare un boccone semplice e genuino e, soprattutto, condividere. Un luogo che non vuole apparire, ma che vuole mettersi in gioco. Un posto dove trovare persone appassionate, aperte, disposte a chiacchierare senza pregiudizi”.

Idee forse un po' fuori dagli schemi per il mercato pavese, ma per chi ha saputo aprire i propri orizzonti, Il Voltino è diventato un punto di incontro, di amicizie e opportunità.

E il viaggio non finisce qui. “Sogno un giorno di raccontare di un Voltino che tosta i propri caffè, che porta le persone a vedere la materia prima, che viaggia fino alle piantagioni per scegliere i chicchi direttamente dalla pianta. Sogno eventi, letture, musica, cultura, gastronomia, vini e distillati: momenti di condivisione vera”.

Nel 2025 Il Voltino è stato presente a Host Milano, fra le rassegne più importanti per il mondo dell'ospitalità e del caffè. Una vetrina che conferma la vocazione a stare nel dibattito contemporaneo del settore. In una città che vive di ritmi universitari e di pause veloci, Il Voltino segna un punto fermo. Oggi dimostra che la qualità non è solo materia da torrefazioni di nicchia o da locali da checklist, ma può radicarsi nel quotidiano.