

Tostare per raccontare, l'impresa di Irene e Raimondo e la rinascita di una bottega storica attraverso il progetto I Druper Coffee

27 Dicembre 2025

di **Patrizia Ferlini**



TERRE D'ADIGE – Nascosta tra le pendici del Trentino, nella frazione di Zambana del comune di Terre d'Adige (Trento), si trova una delle micro-torrefazioni più apprezzate nel panorama specialty nazionale. I Druper Coffee è la realtà che ha trasformato la vecchia bottega di famiglia in un laboratorio dove il caffè viene trattato come un prodotto agricolo da conoscere, selezionare e valorizzare.

L'identità del progetto è chiara, una torrefazione su piccola scala alla ricerca di lotti distintivi e tostatura su misura. La filosofia dichiarata è quella della stagionalità e della territorialità applicata al caffè, con un'attenzione che parte dalla selezione del verde fino alla curva di tostatura che ne esalti le note sensoriali.



Il motore di I Druper è la coppia formata da **Irene Coslop** e **Raimondo Morreale**, non solo soci ma anche partner nella vita, che hanno scelto di mettere radici in un piccolo borgo trentino per trasformare la loro passione in un progetto concreto.

www.virtuquotidiane.it Tostare per raccontare, l'impresa di Irene e Raimondo e la rinascita di una bottega storica attraverso il progetto I Druper Coffee

Irene, laureata in Beni culturali, ha lavorato per un periodo in un'agenzia di promozione territoriale legata al patrimonio culturale. Nel 2016 è entrata ufficialmente nel mondo del caffè iniziando un percorso Sca - Specialty Coffee Association - diventando Coffee Taster.

Raimondo, che oggi ricopre il ruolo di head-roaster e ceo, arriva a questo progetto con un background molto diverso ma complementare a quello di Irene. Dopo una formazione in un istituto agrario, ha maturato esperienza come barman e barista, partecipando anche a competizioni internazionali. Queste esperienze, unite alla passione condivisa con Irene, lo hanno portato a progettare la parte più tecnica dell'attività, la torrefazione.



È Irene a raccontare a *Virtù Quotidiane* il modo che i Druper hanno di approcciarsi al mondo del caffè: “Per noi lo Specialty Coffee è qualcosa che va molto oltre la sua definizione tecnica. È un concetto che non si esaurisce nel punteggio o nella certificazione. È un modo di guardare al caffè, prima ancora che un’etichetta”.

“Crediamo che ogni caffè, se rispettato e curato fin dall’origine, possa esprimere un potenziale straordinario. La vera abilità del torrefattore sta proprio nel riconoscere questo potenziale indipendentemente dal fatto che il caffè sia certificato come specialty o meno”.

“Non dimentichiamo che ottenere una certificazione ha un costo, e non tutte le piccole fincas hanno la possibilità economica di sostenerlo, pur producendo caffè eccellenti”.

Perseguire la strada dello specialty per i Druper significa quindi valorizzare i caffè che hanno un carattere, un’anima e una storia autentica da raccontare.



“Ogni lotto ha un profilo unico e, attraverso la degustazione con diversi metodi, possiamo capire quale estrazione ne valorizzi davvero l’identità. È importante dire che non è il metodo di estrazione a determinare il valore del caffè, ma è il caffè a scegliere il metodo”.

Per far comprendere al meglio questo concetto l’azienda propone corsi e degustazioni mirati diffondere la cultura e la consapevolezza di questo mondo. “In Italia tendiamo a pensare di essere maestri nella preparazione del caffè, ma spesso manca proprio la conoscenza delle

sue origini. Molti ignorano le prime fasi di lavorazione che determinano gran parte della qualità finale”.

“Per questo, ciò che ci sta più a cuore è offrire alle persone gli strumenti per capire davvero quello che stanno bevendo ogni giorno. Riconoscere l’origine, il processo, le caratteristiche sensoriali. Solo attraverso la consapevolezza si può scegliere con cognizione e apprezzare il caffè in tutta la sua ricchezza”.

Per questo da I Druper Coffee il pubblico è variegato. “Ci sono i veri coffee lover, che cercano caffè diversi e si affidano completamente alla nostra esperienza per scoprire nuove origini e profili sensoriali. Dall’altra parte, anche i clienti meno esperti, locali compresi, apprezzano la qualità”.

“Per educare chi non ha ancora esperienza con il caffè specialty, partiamo sempre dalla consapevolezza della materia prima e della tostatura. Mostriamo come un caffè lavorato con rispetto, con una tostatura attenta, possa sviluppare aromi complessi e bilanciati rispetto a un caffè convenzionale”.

“Guidiamo i clienti attraverso degustazioni semplici ma mirate, facendo emergere note fruttate, floreali o richiami al cioccolato, aiutandoli a riconoscere l’equilibrio, l’acidità e il corpo della bevanda”.



Le sperimentazioni non si notano solamente dal lato del cliente e la continua ricerca della migliore qualità ha portato Irene e Raimondo a incontrare nuove varietà di caffè.

“Negli ultimi tempi abbiamo notato che alcuni Paesi stanno mostrando un potenziale davvero interessante nel settore specialty. Ad esempio, i caffè provenienti da Etiopia, soprattutto da

www.virtuquotidiane.it Tostare per raccontare, l'impresa di Irene e Raimondo e la rinascita di una bottega storica attraverso il progetto I Druper Coffee

zone come Jimma, e le varietà selezionate localmente come le Jarc, stanno emergendo per i loro profili aromatici complessi e distintivi”.

“In generale, crediamo che il vero potenziale dello specialty non risieda solo nella notorietà del Paese di origine, ma nella capacità dei produttori di valorizzare la pianta e il terroir, e oggi ci sono molte realtà emergenti che stanno facendo un lavoro eccezionale in questo senso”.



La sostenibilità gioca un ruolo fondamentale nelle scelte di importazione e nel rapporto con i produttori. “Lavorare con realtà sostenibili ci permette non solo di sentirci più motivati nel nostro lavoro, ma anche di avere maggiore trasparenza e informazioni sul caffè, perché gli step della filiera sono generalmente più brevi e abbiamo un contatto diretto con chi produce. Questo ci consente di capire meglio le pratiche agricole, le condizioni di lavoro e l’impatto

ambientale, e di valorizzare caffè che raccontano una storia autentica e responsabile”.

La filosofia Druper si esprime attraverso caffè che raccontino una storia e valorizzino la materia prima. “In particolare, due caffè rappresentano molto bene la nostra identità e sono per l’espresso, il Brasile Dona Francisca e per il filtro, il Luz Helena Salazar. Entrambi incarnano il nostro approccio: qualità, trasparenza e profili sensoriali distintivi”.

Per i prossimi anni il progetto è quello di continuare lungo la strada che intrapresa, migliorando la qualità e implementando alcuni ambiti chiave, come quello della formazione e dell’internazionalizzazione, con l’obiettivo di esportare i caffè e farli conoscere anche all’estero.

I Druper Coffee vengono spesso definiti come una realtà dove avviene una micro-rivoluzione del gusto. È semplice risalire ai motivi e si parte dalla qualità delle miscele, fino a giungere alla capacità di raccontare il territorio e il lavoro artigiano in un settore dove le grandi marche spesso dominano.

Quello dei Druper è un modello che risponde a due tendenze in crescita, ossia la ricerca di qualità in tazza e il desiderio di conoscere la filiera. In un mercato competitivo come quello del caffè specialty italiano, la scommessa di Irene e Raimondo è semplice ma ambiziosa: fare del caffè una piccola esperienza quotidiana di valore.