

Caffè: specialty ma non solo, all'Aquila una giornata di formazione nell'ambito della Perdonanza

25 Agosto 2023

di **Redazione**



L'AQUILA – Quante e quali varietà di caffè esistono, quali sono i maggiori produttori al mondo, come avviene la tostatura e perché è così importante, quanto incidono le temperature sulla qualità finale del prodotto. E ancora, i vari “segreti” delle famose 4 m, ovvero miscela, macinatura, macchina e mano.

A queste e ad altre domande tre esperti proveranno a rispondere domani, sabato 26 agosto, in una giornata inserita nel programma della Perdonanza Celestiniana, all'Aquila, pensata proprio per avvicinare il grande pubblico alla bevanda il cui consumo per gli italiani rappresenta un autentico rito.

Nello spazio antistante l'Auditorium del Parco, **Claudio Calvisi** (*nella foto*), della micro torrefazione artigianale 99 Caffè, **Michele Cantarella**, formatore Specialty Coffee Association (Sca), e **Riccardo Palazzesi**, anche lui formatore, che affianca e supporta i barman nel percorso di avviamento del locale, faranno immergere nel vasto mondo del caffè.

“Per me è un onore essere stato chiamato dall’associazione Azimut, che promuove questa giornata, a contribuire alla diffusione della cultura del caffè”, dice Calvisi, “sin da quando è nata la mia micro torrefazione ho sempre perseguito l’obiettivo della formazione, nella convinzione che un consumatore consapevole non può che scegliere un buon prodotto, tra cui il mio”.

“La giornata di sabato, come altre che organizziamo anche nella nostra azienda, mi rendono una sorta di ambasciatore di un prodotto dalle mille sfaccettature, sento quindi anche una grande responsabilità”, aggiunge.

“L’obiettivo, tramite una macchina professionale e le miscele artigianali di 99 Caffè che avremo tutte in degustazione – spiega Calvisi – è quello di somministrare ma anche quello di fornire una guida per chi il caffè vuole berlo. Insomma, non sarà il consumatore a chiederci un caffè ma saremo noi a chiedergli che caffè vuole! Guidandolo nella scelta, offrendo tante piccole pillole che lo rendano consapevole e valorizzino una materia prima che non necessariamente deve essere prodotta dai colossi dell’industria ma, appunto, da piccole torrefazioni che diano anche valore al territorio”.

All’appuntamento di sabato – dalle 11,00 alle 13,00 e dalle 15,30 alle 19,00 (in caso di maltempo nel foyer dell’Auditorium) con partecipazione gratuita – seguirà, in autunno, una masterclass nella sede di 99 Caffè che punterà a replicare **il successo dello scorso anno**.