

“Il racconto fa parte del lavoro, faccio la mia parte nel mondo”. Il mantra dello specialista del caffè basato nella Murgia barese

4 Agosto 2025



CASSANO DELLE MURGE - “No, non fermo la fila al bancone per dire quattro parole ma becco il momento giusto. È necessario, importante, perché anche il cliente distratto poi si appassiona e capisce come deve assaggiare un espresso, cosa rende speciale un gelato artigianale, la brioche con lievito madre, la crema della nonna e la bagna della zuppa inglese...”.

Nicola Rinaldi, trainer e valutatore del coffee brewing, è artista dello specialty e divulgatore nato. E non si sente affatto sacrificato di svolgere la sua professione nel cuore della Murgia barese.

“Bisogna iniziare dalla piccola comunità per poter allargare l’orizzonte, credo molto nel mio paese” dichiara con umiltà fuori dal comune a *Virtù Quotidiane*.

“Che poi” aggiunge subito mostrando una parte dell’attrezzatura d’ordinanza di là dal bancone, “i sistemi di estrazione dello specialty li pratico tutti, qui al bar in paese. Per l’amatore alla ricerca di qualcosa di diverso dall’espresso, e più di recente per i turisti del Cammino Materano i quali hanno scoperto la convenienza di alloggiare a Cassano piuttosto che a Matera, Altamura o Santeramo in Colle. Arte Gelata è la novità”.

Arte Gelata è appunto la piccola, accogliente (e attenzionata dal Gambero Rosso) gelateria pasticceria caffetteria di Cassano delle Murge, dove Nicola lavora fianco a fianco con **Michele** e **Carmela Tunzi**, maestri gelatieri e pasticceri diventati, rispettivamente, suo cognato e sua moglie da quando si è proposto come barista e tra quelle quattro mura ha finito per mettere su famiglia, oltre che diventarne il testimonial.

“In questa bottega” racconta il professionista del caffè, “siamo abituati a lavorare la materia prima di qualità perciò mi viene facile raccontare tutto quello che di buono facciamo”. Soprattutto gelato, fino a 48 gusti senza compromessi che nascono da materie prime nobili come la ricotta di pecora del caseificio Massaro di Santeramo in Colle (Bari), la Mandorla di Toritto, il pistacchio siciliano dell’amico Giancarlo, la nocciola Gentile delle Langhe, il caffè da filiera controllata, come le fave di cacao monorigine e la vaniglia.

Nato a Bari nel 1988 e figlio d’arte, Nicola è cresciuto nel bar di suo papà in centro città per poi trasferirsi con la famiglia a Cassano, paese dei Ceci lisci (presidi Slow Food), del vino e dell’extravergine di oliva.

“Inizialmente mi defilavo” racconta “ma poi la passione si è fatta strada e ho deciso di fare il lavoro di mio padre in maniera più professionale, qualificandomi nei vari livelli Sca”.

“Il racconto fa parte del mio lavoro, faccio la mia parte nel mondo” riprende Nicola, “mi prodigo per dare un buon prodotto e far capire che sei in buone mani. E se altrove non hai ricevuto altrettanto vuol dire che ti hanno preso in giro” stigmatizza.

“Faccio anche formazione” aggiunge, “ai ragazzi che vengono a lavorare da me dico: questo non è il bar di paese dove fai la stagione perciò non abbiate paura di fare domande. Lo stesso con i clienti, li metto in condizione di poter scegliere e condividere esperienze. Si fidano di quello che propongo, torte glassate a specchio, zuccotti, spumoni, panettone a Natale. In questo modo riesco a spiegare meglio anche il caffè”. Spesso mi raccontano di quel cappuccino che ha creato problemi intestinali o di certo caffè bruciato. Io prendo nota e

spiego come lavoriamo noi. Ho una lattiera per ogni tipo di latte che monto fresco ogni volta, mai quello avanzato, non credo che uno chef cucini fagioli dove prima ha preparato il ragù. Qui facciamo la stessa cosa, siamo professionisti attenti alla sanificazione della macchina da espresso, macchinino, tramoggia e tutto quanto, passaggi inevitabili per non correre il rischio di rancido o di bruciato nella tazzina”.

Pari attenzione nel gelato. “Per il gusto caffè parto dall’espresso” va avanti il professionista, “un blend di Brasile e Indonesia, oppure anche da filtro (Chemex) di monorigine di prima qualità. Verità su tutta la linea. Dopo 15 anni ho uno storico e non ho paura a dire no quando un certo gusto non è disponibile. La sostenibilità di filiera è anche quella. Per la ricotta di pecora dipendo dall’animale, spiego, la gente entra nel mood e comprende. Comanda la natura pure sulle fragole, un gusto che in gelateria non manca mai mentre da noi non è proprio così, lavoriamo solo sul prodotto fresco, non stocchiamo per averla sempre tutto l’anno. Vale anche per il tipico percoco, il gelso rosso, le prugne, i limoni non trattati, perché solo con quelli puoi dare il prodotto più naturale possibile secondo la nostra segretissima ricetta”.

“È impensabile” si accende Rinaldi, “fare tutti i gusti in una sola macchina per gelato, però è quello che succede. Eppure se il nostro fondente, gusto semplicissimo e storico, è strepitoso un motivo ci sarà, a quel punto due parole le dovrò spendere. Tutti i fondenti sono dark per definizione ma questo non mette al riparo dal retrogusto di ferroso o dolciastro che si genera con l’ossidazione. Inoltre nessuno troverà descritta in etichetta la percentuale di cacao presente nel prodotto. Io tanto per cominciare specifico la provenienza della fava di cacao utilizzata, e con l’aiuto dei pozzetti tengo a bada l’ossidazione del colore. Che non sarà mai nero, cioè dark, ma avrà le note giuste di acidità e amarezza che un fondente deve avere”.

“Con questo voglio dire che se tutti abbiamo la pescheria o il fruttivendolo di fiducia, perché no anche il barista, è giusto imparare a spendere i propri soldi” incalza. “Comunemente si va al bar a prendere un caffè, in realtà io faccio espressi. Se chiedi al barista di turno che caffè ti sta somministrando ti dirà la marca, non dice com’è composta la miscela. Questo è grave” rimarca Rinaldi. “Il lavoro dell’artigiano è il valore aggiunto. Curare personalmente tutti i passaggi in laboratorio anziché acquistare basi pronte e semilavorate aiuta ad abbattere i costi e abbatte anche la concorrenza. La gente lo capisce dopo, quando lasci il ricordo di un sapore, un disegno sul cappuccino, un’esperienza sensoriale che vorresti ripetere anche se sei a chilometri di distanza. È un regalo invisibile. Cosa sono in fondo 5 minuti di spiegazione. Perciò fatevi coccolare, e non abituatevi al gusto sbagliato”.



Nicola Rinaldi

www.virtuquotidiane.it "Il racconto fa parte del lavoro, faccio la mia parte nel mondo". Il mantra dello specialista del caffè basato nella Murgia barese