ORLANDI PASSION, MAURO CIPOLLA DAGLI USA ALLE MARCHE È IL GURU DEL CAFFÈ

7 Agosto 2020

ASCOLI PICENO – “Certe passioni vivono nel nostro Dna”. **Mauro Cipolla** ne è convinto e la sua storia ne è evidente dimostrazione. Nato a Milano da mamma milanese e padre casertano, sposato con la siciliana **Angela**, Cipolla è cittadino del mondo.

Artigiano del caffè, è fondatore di due aziende. La prima, Caffè d’Arte, sorge a Seattle nel 1985 e la più recente, Orlandi Passion–Happy Lifestyle, risale invece al 2015 con sede ad Ascoli Piceno. Per l’ultima arrivata Cipolla attinge al suo albero genealogico. La sua bisnonna, **Margherita Cavallotti Orlandi**, infatti, aveva aperto nel 1917 El Caferin, un bar cioccolateria a Milano. Fu una delle prime donne a mettere una macchina per il caffè

espresso in un bar.

Il destino di Cipolla, nel mondo della torrefazione, sembra segnato da molto prima che lui nascesse. Anche la scelta della città americana nella quale la sua famiglia decide di emigrare sembra essere ancora una volta un segno in più nel suo viaggio verso il caffè.

“Seattle è sempre stata una delle città più importanti per gli specialty coffee – racconta Cipolla a *Virtù Quotidiane* -. Quando ero ragazzino i miei genitori decisero di trasferirsi lì. Quando vivi all’estero, ti mancano i profumi, i sapori della tua terra. Allora ogni anno tornavo in Italia e per capire meglio le mie radici e trovare un modo per alimentare quel legame affettivo con ciò che mi mancava, cominciai a frequentare i piccoli artigiani italiani che facevano dolci, cioccolato, caffè”.

È proprio quest’ultimo a folgorare Mauro che sceglie questo prodotto anche come argomento della sua tesi. “Studiavo Economia e volevo capire cosa ci fosse dietro i numeri. Per la mia specializzazione in Economia geografica ho deciso di fare una tesi sul caffè. Andai in centro e sud America e mi sono innamorato della torrefazione. In quel viaggio sono diventato bracciante, mi sono integrato con le famiglie del posto e ho capito quello che volevo fare”.

Nel 1978 uno degli artigiani del caffè campani che aveva incontrato nel suo percorso decide di vendere la sua macchina di torrefazione a legna per il caffè proprio a Cipolla, che qualche anno dopo, nel 1985 crea a Seattle Caffè d’Arte.

“L’obiettivo – dice – era riproporre l’artigianato locale italiano in una città dove il caffè era molto industrializzato, con nomi come Illy, Lavazza e Sturbucks”. L’ascesa è talmente veloce che porta Cipolla a soffiare ben 150 ristoranti addirittura a Illy, tanto da meritarsi una pagina intera sul Business Time nel 1986, sotto il titolo di “Davide contro Golia”.

“Decisi che quella era la mia strada, ma dovevo fare di più. A Seattle mancava la formazione, mentre in Italia la verticalizzazione della botanica. Allora creai la prima accademia del caffè al mondo e l’anno dopo, la prima accademia del business del caffè”. Cipolla diventa un guru del caffè artigianale, ritrovandosi a parlare di caffè, praticamente dagli anni ’90 in show televisivi e come ambasciatore del Made in Italy della cultura del caffè nel mondo.

Nel 2009, decide di tornare in Italia e di investire nelle Marche, dove ha trascorso gran parte delle vacanze italiane da ragazzino. Crea l’Orlandi Passion con un opificio a Monteprandone (Ascoli Piceno) e due punti vendita, ad Ascoli Piceno e a San Benedetto del Tronto, oggi entrambi chiusi (l’ultimo di San Benedetto del Tronto lo scorso 31 luglio). “I primi anni sono stati di studi continui per mettere a punto il prodotto perfetto per il gusto locale. Lavoro

molto per la ristorazione e quindi ho creato un caffè, studiando l'abbinamento con la cucina e la facile digeribilità. Ci siamo fatti costruire un prototipo unico al mondo".

Dal 2016, la Orlandi Passion conquista, ogni anno, i 3 chicchi del Gambero rosso, il Top food International, è miglior specialty coffee Roasters a Londra ed in due distinti eventi speciali, questo caffè ha accompagnato i piatti dei super chef stellati **Massimo Bottura** e **Mauro Uliassi**.

Il caffè perfetto per Cipolla è l'espresso fatto da miscela. "Come mi hanno insegnato gli artigiani del caffè di una volta, credo molto nella dinamicità della materia prima che cambia da annata ad annata". La scelta, quindi, alla Orlandi Passion, viene fatta da Cipolla in persona ad ogni nuovo acquisto, e rigorosamente alla cieca, per non subire alcun tipo di influenza.

"Una volta arrivati i campioni dalle diverse aziende, viene assegnato un numero. A quel punto prendo il campione di cui non conosco la provenienza, tosto in una macchina piccola da laboratorio e scelgo in base a cosa mi dà quel campione specifico". Una operazione, questa, che si ripete anche in magazzino. "Il caffè è un prodotto vivo, che respira – specifica – e quindi inevitabilmente cambia con il tempo. Ecco perché è importante tostare il caffè per piccoli lotti separati e poi miscelare solo dopo la tostatura a freddo e a mano. È lì che si mette a punto la ricetta".

Per andare incontro ai ristoranti, principale target di riferimento e che sempre più spesso virano per cialde o capsule, la Orlandi Passion che vede impegnata da sempre la moglie Angela che cura i rapporti con i clienti e l'amministrazione e da qualche tempo anche **Alessandra**, una delle loro due figlie (l'altra si chiama **Gabriella**), ha messo a punto anche una macchina per il caffè a cialde con carta sostenibile.

Cipolla, con la sua esperienza di oltre 40 anni, è ormai un vero filosofo del caffè e contribuisce alla diffusione della cultura dell'espresso italiano in tutto il mondo, fondato sul concetto della "tradinnovation – sottolinea – perché non esiste innovazione se non si rispetta la tradizione, sul ritrovato Made in Italy e coniugando gusto e salute, con un prodotto di alta digeribilità".

LE FOTO