

GELATO&BARPASTICCERIA

68 - MAGGIO.GIUGNO 2015

SOSTIENE LA RICERCA SCIENTIFICA

 **Fondazione
Umberto Veronesi**
PER IL PROGRESSO DELLE SCIENZE

IT

punto

Numero 68 - maggio.giugno 2015 - anno 12° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.



81



63



79

Dal crudo ... alla tazzina!

Angelo Napoli, amministratore delegato della Ing. Napoli & C., è un imprenditore appassionato di caffè. Esperto conoscitore della scura bevanda e della sua produzione, è titolare di numerosi brevetti. Insieme al padre Fernando, presidente della società, ha inventato la **Tostabar Genius K1**, una macchina automatica in grado di tostare in maniera perfetta, con risultati costanti, il caffè. Ideale per un utilizzo nei bar





Con questa macchina l'ingegner Napoli ha avvicinato un numero considerevole di baristi a quello che, prima degli anni Duemila, era un vero e proprio tabù: il **caffè crudo**. Oggi, baristi di tutta Italia e di ogni parte del mondo ordinano quotidianamente alla sua azienda **miscele** di caffè crudo, monorigine, caffè gourmet, chiedendo consigli sulle **temperature** di tostatura ideali, sul blending, sui tempi di **maturazione**. Un fatto che dieci anni fa era addirittura impensabile. Infatti, l'ingegnere ricorda che quando, nel 2000, con il padre Fernando iniziò a sviluppare l'idea di **tostare** il caffè direttamente nei bar, molti operatori non sapevano neanche cosa fosse il caffè crudo. Rammenta che, in quegli anni difficili e pieni di incertezze per l'iniziativa intrapresa, qualche torrefattore era infastidito dal fatto che "si sapesse in giro" quanto costava il caffè crudo. L'imprenditore, tuttavia, andò avanti per la sua strada fondando anche una torrefazione, convinto che il progresso non si possa fermare. L'entusiasmo e la forte comunicativa con cui lavora con i suoi collaboratori è coinvolgente e induce ad acquisire sempre nuove conoscenze e a **sperimentare**.

D. Quali risultati ha prodotto la vostra invenzione nei bar?

R. I risultati raggiunti sono più di uno; aumento della qualità dell'espresso, crescita della professionalità di molti baristi, avvicinamento al caffè di qualità da parte di un maggiore numero di consumatori. In breve crediamo di aver dato un contributo positivo al mondo dell'espresso. Abbiamo offerto a molti baristi insoddisfatti, o semplicemente alla ricerca di nuove soluzioni, un'alternativa straordinaria ai numerosi caffè presenti sul mercato.

D. Non si corre il rischio di peggiorare la qualità dell'espresso tostando in proprio il caffè?

R. No, si può solo migliorare, perché la nostra tecnologia è flessibile ma allo stesso tempo molto facile da utilizzare. Lo stesso vale per i nostri caffè crudi; massima possibilità di personalizzazione e, al tempo stesso, semplicità di utilizzo. Inoltre, in questi anni abbiamo creato una quantità di note informative che mettiamo a disposizione dei nostri clienti fornendo un supporto costante e continuo. Abbiamo una sala assaggi perfettamente attrezzata a disposizione di chiunque desideri avvicinarsi a questa materia.

D. Come funziona una seduta di assaggi nel vostro laboratorio?

R. Dopo aver dato alcune brevi informazioni all'assaggiatore, utilizziamo un form che tiene conto dello scopo per cui si effettuano le degustazioni; un assaggio a carattere più universale, con la tazza brasiliana, viene ripetuto su tre tazze e poi, nella stessa seduta, ripetiamo l'esame del caffè con una tazzina di espresso. Ogni scheda, poi, viene archiviata e conservata insieme ai campioni e contribuisce ad arricchire il nostro patrimonio di informazioni.

D. Quale futuro vede per i caffè espresso nei bar?

R. Il caffè è un prodotto straordinario e straordinariamente giovane; ci sono spazi per grandi miglioramenti sotto tutti gli aspetti. Stiamo lavorando a un nuovo progetto che avrà un impatto rivoluzionario sul mondo del caffè, coerente con la filosofia Tostabar ma con un approccio industriale differente. Non posso anticipare nulla per motivi comprensibili, ma posso dire che si può fare ancora molto per valorizzare la straordinarietà del caffè.