

LA PROPOSTA DEL BAR UMBERTO I DI CORSO ITALIA

A Novara arrivano gli "Specialty coffee" La tostatura innovativa esalta il sapore

Pioniere del caffè d'eccezione, come lo era stato del vino. Il bar Umberto I di Novara si impegna a diffondere in città la cultura di un prodotto che nasconde un mondo. Da tre anni Mattia De Vecchi ha rilevato lo storico locale di corso Italia aperto nel 1901 - è il 120° anniversario - e che i suoi genitori avevano gestito tra il 1980 e il 1987. All'epoca erano stati loro a introdurre una proposta di vini al bicchiere delle migliori etichette italiane. L'idea aveva arricchito e rinnovato l'offerta del bar, una sfida che ora si rilancia col progetto degli «Specialty coffee».

Con questo termine si indica una nuova generazione di caffè basata su un'estrema cura nel processo di coltivazione, selezione e tostatura per ottenere un prodotto unico. Altra peculiarità è il valore attribuito al lavoro degli agricoltori. «Purtroppo nella maggior parte dei casi i coltivatori vengono sottopagati - riflette De Vecchi - . Il risultato è che molte piccole aziende non sopravvivono. Grazie al nuovo programma rivoluzionario viene invece attribuito un compenso equo e la catena è più sostenibile». Particolare la procedura di estrazione di questo caffè varietà 100% Arabica. Si realizza utilizzando attrezzature speciali denominate V60 e aeropress. Con questi sistemi impiegati al bancone dal barista si ottiene un'estrazione controllata in termini di tempo, peso e temperatura. «Il risultato è eccellente - dice De Vecchi - . La tostatura leggera, a bassa temperatura e con minor tempo di cottura, contribuisce a eliminare il sentore amaro del caffè per esaltarne l'acidità:

al palato si possono così percepire sentori fruttati e di cereali o pane tostato, a seconda della tipologia». De Vecchi ha deciso di introdurre lo Specialty a rotazione. Ogni settimana proporrà un caffè di provenienza diversa: il tour «della tazzina» è partito dal Ruanda.

«Una terra fantastica - dice - . Questo caffè promuove un'iniziativa nata nel 2014 che punta a migliorare le condizioni di lavoro delle donne nelle zone rurali del Paese». Poi sarà la volta del Kenya. Il prezzo è di 4,50 euro. Visitando il blog umbertoprimonovara.com si possono scoprire altre curiosità: De Vecchi aggiornerà il sito con tutorial per eseguire un buon caffè. «La mia sfida è far capire che questa bevanda non deve essere vista come una medicina stimolante. Piuttosto è un rito e bisogna riappropriarsene. Il caffè è un sogno della terra, ma lavorato e fatto crescere dall'uomo».

Gli Specialty sono l'ultimo passo di un piano di alta qualità che De Vecchi sta portando avanti nel suo bar. Oltre all'offerta più innovativa, il locale serve 5 miscele classiche e altre 3 gourmet. A questo secondo tipo appartengono caffè di montagna, tra cui il Nabucco: è il più richiesto e composto da 70% arabica e 30% robusta. C'è poi la possibilità del servizio «Moka al bar» con la preparazione in caffettiera come a casa. Questa passione ha portato De Vecchi a far parte del Circolo dei mastri torrefattori, che riunisce i più abili artigiani del caffè. Col passaggio in zona arancione, il bar novarese rimarrà accessibile per la consegna da asporto.



Caffetteria, Torrefazione Artigianale, Specialty Coffee, Sala da Tè, Cooking Bar

Il nostro progetto ha l'ambizione di portarvi in tazza ogni giorno la Cultura del Caffè: un'esperienza sensoriale che nasce da un frutto della Terra proveniente da paesi lontani passando attraverso il duro lavoro di migliaia di persone. Allacciate le cinture, il viaggio comincia..."



Corso Italia, 14 - Novara (NO) - Tel. 0321-033241 - E-Shop: www.umbertoprimonovara.com



Email: umbertoprimonovara@gmail.com

