

LA TOSTATURA DEL CAFFÈ DIVENTA UN'ESPERIENZA TURISTICA CON CLAUDIO CALVISI DI 99 CAFFÈ

10 Giugno 2022



L'AQUILA - Immergersi con tutti i sensi nel mondo del caffè, selezionando a mano i chicchi, tostandoli, ascoltando il profumo del caffè appena tostato, per arrivare poi alla miscela perfetta e più vicina ai gusti personali. Il turismo esperienziale non ha confini. **Claudio Calvisi** lo sa bene.

Membro della famiglia di Dolci Aveja, creatore della prima torrefazione dell'Aquila, 99 Caffè L'Aquila, nonché youtuber del caffè (99 Caffè L'Aquila su *Youtube*), con un canale dedicato alla bevanda iconica italiana, che **ha sfondato quota un milione di visualizzazioni**, ha deciso di aprire le porte del suo laboratorio agli appassionati del caffè.

Lo ha fatto creando una vera e propria esperienza con cui vivere in prima persona un paio di ore alla scoperta di tutte le fasi della produzione del caffè perfetto.

"Io, al contrario di tanti torrefattori, non ho segreti - racconta Claudio a *Vq* - . In questo mondo nessuno parla mai della produzione. Le miscele restano sempre segrete. Io al contrario sono un torrefattore stravagante. Mi piace ospitare le persone e farle entrare nel

mio mondo. Non a caso sono stato il primo a fare una tostatura in diretta su *Youtube*".

Nessun filtro, né ricetta nascosta per il caffè di Calvisi, solo una selezione fatta a mano, rigorosa, per scegliere chicco dopo chicco quelli migliori.

"In una città come l'Aquila il cui turismo è sempre più vivace, sempre più persone vogliono andare oltre il semplice itinerario alla scoperta delle nostre bellezze. Ho deciso così di organizzare una esperienza, dove i partecipanti creano e preparano insieme a me la loro miscela preferita, che poi possono riportarsi a casa".

Il pacchetto che si trova su Airbnb experience e su Trip Advisor ha già attratto l'attenzione la scorsa estate di francesi e friulani. All'accoglienza Claudio cerca subito di scoprire i gusti dei partecipanti per pensare alla ricetta che possa più piacere ai protagonisti della giornata.

"C'è chi è amante del forte, chi del morbido, chi del Dec, un prodotto sempre troppo sottovalutato, ma che in realtà può regalare tantissime soddisfazioni. Una volta costruita la ricetta, cerco di far mettere ai miei ospiti le mani in pasta. Facciamo la selezione a mano dei chicchi, proprio come faccio io nella mia produzione. Cuociamo e di nuovo selezioniamo i chicchi per togliere quelli imperfetti. L'esperienza nel complesso dura circa due ore ed è davvero un modo per calarsi nel mondo del caffè. Sono un micro torrefattore e amo creare miscele sempre nuove perché il caffè è un'arte oltre che una cosa seria. Cerco di diffondere la cultura dell'espresso all'italiana che si sta sempre più perdendo e questo è un altro modo per farlo".

LE FOTO





















pubbliredazionale