

Caffè Terzi: la risposta a tutte le domande sul caffè

06 Agosto 2020
Federica Aliberti

Per iniziare la giornata l'unica cosa di cui ho bisogno è una tazzina di caffè, bevanda storica, dal sapore intenso, è fondamentale per tanti, quasi tutti, noi italiani.

A Bologna, se si parla di caffè, l'unico nome che viene in mente è: Terzi. Così, ho pensato, perché non raccontare ai miei lettori quando nasce e chi è Caffè Terzi? Ecco l'intervista a Elena Naldi, attuale gestore della caffetteria Terzi di via Oberdan.

Quando nasce Caffè Terzi

Nel 2001 nasce come caffetteria, diventa anche Torrefazione nel 2004. La sede delle macchine più grandi dedicate alla tostatura in massa è in Friuli, mentre quella per la produzione di ordini più pregiati e piccoli si trova a Vignola. Il nome deriva da Manuel Terzi, che ha dato vita alla caffetteria.

Adesso lavorano vari dipendenti presso la caffetteria, che hanno appreso il mestiere da Manuel.

Terzi non ha mai imposto il suo modus operandi, ha insegnato con professionalità per valorizzare al meglio il suo caffè.

La gestione

Elena lavora nella ristorazione bolognese dai primi anni 2000, ha conosciuto la realtà di caffè Terzi per puro caso: Terzi era un fornitore del locale in cui lavorava e, dopo la chiusura per fallimento di quest'ultimo, lei era in cerca di crescita e Terzi in cerca di una nuova gestione per la sua caffetteria.

High Quality Sas di Elena Naldi, che è la società che fino al 31.8.2020 ha in gestione Caffè Terzi Bologna, ha tre dipendenti.

Le regole d'oro per un buon caffè

Il grano deve essere raccolto a mano, selezionato con gli occhi e non con un rullo meccanico, subire o meno il processo di fermentazione a umido, ogni chicco vuole il suo procedimento per tirare fuori il meglio di sé, imballato e spedito nel modo corretto. È importantissima la tostatura: ogni grano viene tostato rispettando la giusta curva di tostatura e, solo in una seconda fase, va miscelato. Il torrefattore deve avere chiaro il prodotto che vuole ottenere e fare in modo che ciò avvenga. Come dice sempre Manuel "una volta che arriva il grano, noi baristi possiamo solo peggiorarlo!"

Il rituale del caffè

Il bicchierino d'acqua... frizzante o naturale? Assolutamente naturale. L'acqua frizzante tende ad "anestetizzare" alcune papille gustative. E va bevuto prima di assaporare il caffè!

Se rimane la polvere del caffè nel fondo della tazzina, non è un buon segno, vuol dire che è stato macinato troppo fine o che le macine sono usurate, quindi lo schiacciano e non lo lavorano come dovrebbero.

Le tazzine devono essere calde, vengono poste sul piano della macchina, che si chiama appunto "scaldatazze", rigorosamente a testa in su, cosicché non ci si bruci la bocca e rimanga caldo il fondo della tazzina dove verrà versato poi il caffè.

Dolcificanti e zucchero sono concessi, il caffè deve piacere a voi. Non è vero che per gustarlo va bevuto per forza amaro!

La caffetteria Terzi dispone di macinatori on demand che funzionano impostando il tempo necessario alla macinazione ma bisogna sempre considerare il margine di errore che essi hanno. Il caffè, infatti, cambia continuamente, anche a seconda delle condizioni climatiche. **Ogni sera vengono svuotate le campane del macinatore, lavate, mentre il caffè riposto nel suo sacco sigillato in frigorifero. La mattina successiva vengono riempite nuovamente le campane, macinate e pesate.**

Le miscele

Celebre per la varietà che propone ai suoi clienti, le miscele di caffè Terzi sono numerose.

Miscela 1: 100% arabica, è quella che piace un po' a tutti perché è equilibrato, sta bene con il latte, è buona senza zucchero, è perfetta per il cappuccino. La consiglio a chi mi dice "Fammi un caffè buono", se non conosco specificamente i suoi gusti.

Miscela BIO: analoga alla miscela 1, tutta la filiera è certificata BIO, anche le tostatrici in cui vengono cotti i caffè che vanno a comporre la miscela.

Miscela 3: è quella che Manuel ha fatto all'inizio pensando al classico *espresso italiano*, 70% arabica e 30% robusta, intenso e più cremoso. Altri tipi di caffè segnati nelle lavagnette sono i mono origini e non miscele, vengono cambiati spesso, a parte quelli indiani che coprono tutto l'anno.

La miscela 1, 100% arabica è la più venduta. Potete trovarla solo da Caffè Terzi.

Il profumo inebriante di caffè ci accarezza le narici, che sia dopo pranzo, di prima mattina o di pomeriggio Terzi ci aspetta con la sua gamma di qualità; non accontentiamoci dei "**fondi di caffè**"!

TAG: cucina, Bologna, Caffè

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365

cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.

Filodiritto(Filodiritto.com) un marchio di **InFOROmatica S.r.l**