

Quarta caffè Lecce: il profumo di un territorio

[chronopolis.it/quarta-caffe-lecce-il-profumo-di-un-territorio](https://www.chronopolis.it/quarta-caffe-lecce-il-profumo-di-un-territorio)

Giugno 18,
2019



In città si dice che una giornata sia il tempo compreso tra due caffè

Si dice che a Lecce una giornata sia il tempo compreso tra due caffè. E quel caffè, aggiungerei io, è immancabilmente **"Quarta"**, perché quest'azienda espressione di un territorio, ne rappresenta la sua anima, la sua storia. La narrazione parte, infatti, dagli anni cinquanta quando il cavaliere Gaetano Quarta apre una piccola torrefazione artigianale, un bar di degustazione, il caffè Avio, nel cuore della città. L'attenzione alla qualità del prodotto ne fa subito un punto di attrazione di degustatori. Da allora quel legame con il **territorio**, con la clientela attraverso la costanza nel mantenimento di un altissimo standard di qualità e la ricerca continua dell'**eccellenza**, non si è mai interrotto.

Il nostro viaggio in azienda parte dall'ambiente ove sono esposti gli antichi strumenti del mestiere. La moglie del fondatore, Elsa, ci mostra il primo macchinino, pietra fondante dell'azienda. In questa sala dimentichiamo di essere in un'impresa e facciamo volare i ricordi, attraverso i racconti della signora. Nell'attiguo spazio bar degustiamo un caffè. Ci viene spiegata anche l'esatta procedura del *caffè in ghiaccio con latte di mandorla*, di cui Gaetano Quarta fu l'inventore. Il caffè caldo va versato in un bicchiere ricolmo di ghiaccio, addolcito con latte di mandorla. La quantità di ghiaccio è il segreto, altrimenti il calore del liquido scioglie i cubetti causando l'effetto "annacquamento". Ma con il giusto dosaggio di caldo-freddo l'estasi da degustazione è garantita.

Proseguiamo negli spazi dei segreti, laddove le miscele "Quarta" diventano realtà. L'azienda utilizza, infatti, solo le monorigini più pregiate di arabica e robusta. Osserviamo i sacchi di juta che contengono il caffè crudo in attesa della tostatura all'interno dei capannoni climatizzati per mantenere costante umidità e temperatura. Ci viene spiegato quanto sia delicata la fase della tostatura, processo di cottura che avviene intorno ai 200°, mediante la quale i chicchi verdi assumono la colorazione tipica del caffè tostato. Tempi e temperature diversificate di cottura vengono richieste dalle differenti varietà di caffè, attraverso un processo di "tostatura separata".

La miscela è, invece, l'alchimia del caffè. Per raggiungerla è necessario conoscere le caratteristiche di ogni caffè utilizzato, calibrandone con sapienza gusto e carattere. Anche la macinatura risulta essenziale, perché la giusta granulometria del macinato differenzia il metodo di preparazione. Colpisce, infine, l'attenzione al confezionamento per permettere al prodotto di esprimere la sua qualità fino al consumo. Il caffè è, infatti, sostanza viva che deve mantenere intatte tutte le sue proprietà organolettiche e non perdere il suo aroma di tostatura. "Quarta Caffè" evita le confezioni sottovuoto, perché il caffè respira e deve continuare a sprigionare il suo profumo attraverso il tempo.

Tanto affascinante quanto il viaggio del chicco di caffè è la **storia di famiglia**, che attraverso generazioni mantiene intatta l'eccellenza di una tradizione, puntando però sull'innovazione, attraverso gli investimenti in nuove tecnologie nel settore "comunicazione" e grande impegno nei confronti della sostenibilità ambientale e sociale. Con il passaggio di consegne dal fondatore Gaetano al figlio Antonio, la spinta alla qualità si è tradotta anche in azioni concrete di **valorizzazione ambientale**, come la produzione di energia alternativa attraverso la creazione di un grande parco fotovoltaico e di una torre eolica nel proprio stabilimento. Ma anche la terza generazione è entrata in campo nelle figure di Edoardo, a capo del settore "Innovazione e Sviluppo" e Gaetano (Procurement). Tanta dedizione e tenacia non potevano non riportare straordinari risultati. L'Azienda salentina ha infatti rappresentato l'Italia nei Mondiali del Caffè, WBC (World Barista Championship) che si sono svolti a Dublino nel 2016. Capitanato proprio da Edoardo Quarta con Vito Spagnolo e il campione Angelo Segoni, il team si era già classificato al primo posto ai campionati nazionali di Rimini

www.quartacaffe.com

Brunella Marcelli

