

TRIESTE CAPITALE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Trieste, capitale storica del caffè e meravigliosa città sul mare, vanta tradizioni secolari grazie alla sua cosmopolita fioritura culturale e commerciale. Per decenni è stata un punto di incontro e smercio per tutta l'area Balcanica e Mitteleuropea. Alcuni prodotti sono indelebilmente associati nell'immaginario collettivo alla città. Come ad esempio i chicchi di caffè, che centinaia di acquirenti negli anni sono venuti ad acquistare presso il suo competitivo scalo marittimo e i suoi magazzini, a partire dall'istituzione del "Porto franco" nel 1719.

È proprio con questa importante agevolazione commerciale che l'indotto del caffè inizia ad aumentare in modo consistente a Trieste, rendendola un allettante punto di approdo. Non solo per la riduzione dei dazi ma anche per l'ottima posizione geografica, strategica rispetto a Nord ed Est Europa. Il crescente traffico delle prime navi che iniziano a trasportare nella città consistenti carichi di caffè verde la trasformano, sin dall'800, in fulcro dell'industria caffeicola.

Tanto da portare all'istituzione, a Trieste, della Borsa del caffè nel 1904. Viene così ufficializzata la centralità di quest'area geografica per il commercio e transito di chicchi e a tutt'oggi quello di Trieste è definito il più importante "porto caffeicolo del Mediterraneo".

Da queste fondamenta nascono aziende ora conosciute in tutto il mondo, esempi di imprenditoria e di passione, che hanno consolidato Trieste come punto di riferimento per il caffè in Italia e nel mondo. Fatta eccezione per la coltivazione, è l'unica città d'Europa in cui è presente tutta la filiera del caffè, dal chicco alla tazzina, dall'importazione alla selezione, dalla lavorazione della materia

prima alla logistica, dalla torrefazione alla decaffeinizzazione. Ci sono inoltre diverse scuole di formazione altamente specializzate che attirano frequentatori da tutto il resto del mondo ed eventi internazionali di settore, come ad esempio il Trieste Coffee Experts, che riunisce i massimi esperti ed esponenti del mondo caffeicolo.

La relazione di Trieste col caffè, però, va oltre all'industria e commercio specializzato: è anche il piacere di godersi una tazzina di espresso in uno degli storici caffè della città. L'Antico Caffè San Marco, il Caffè degli Specchi, il Caffè Tommaseo, il Caffè Stella Polare, il Pirona, tanto per citarne alcuni, sono splendidi luoghi di incontro e di celebrazione di un rito e una cultura del caffè unici nel loro genere. A quegli stessi tavoli, nei primi del Novecento si incontravano e trascorrevano giornate intere celebri scrittori come Umberto Saba, Italo Svevo e James Joyce. In tempi più recenti, la stessa abitudine culturale di vivere i caffè come luoghi propri, dove scrivere e incontrare le persone, è stata portata avanti da altre generazioni di grandi autori triestini come Boris Pahor, Claudio Magris e Paolo Rumiz, che hanno composto alcune loro opere proprio degustando un buon caffè.



I caffè storici triestini uniscono memoria e modernità, una veste fastosa all'informalità, sono luoghi aperti e trasversali, frequentati da persone di ogni età. Anche gli studenti e i giovanissimi sono frequentatori abituali, non sono intimoriti dalla solennità di certi arredi ma anzi si sentono parte di un contesto storico con radici che risalgono a ben tre secoli fa. Consumare il caffè per gli italiani è una tradizione. Per i triestini, è parte del DNA, tanto da avere addirittura una propria nomenclatura.

L'espresso al bar lo chiamano "nero", ma c'è anche il "capo", il "deca in b", il "gocciato"... Per ogni micro dettaglio che cambia nella preparazione o nel modo in cui viene servito – e i modi sono davvero tanti – a Trieste c'è un nome specifico, che esiste solo qui e non nel resto d'Italia. Il variegato mondo del caffè locale riflette non solo l'affezione che ha la città per questa bevanda ma anche le sfumature dei suoi cittadini, la multiculturalità tipica di un luogo di confine e le usanze che lo rendono unico.



Bazzara Srl

Via Cesare Battisti 1, Trieste 34125

Tel: +39 040 767 849

Mariaisabella Musulin: mariaisabella.musulin@bazzara.it