

Caffè Pebi

Trovare un ottimo caffè non è difficile basta seguire l'aroma. A Pietrasanta per esempio in via Mazzini

Con Livorno che per secoli è stato il porto di arrivo dei "coloniali" in Italia, lungo la costa toscana era normale che si sviluppasse un certo indotto, quindi son nate molte torrefazioni

Anche Pietrasanta, terra di artisti, fonderie artistiche, laboratori del marmo non è fuggita a questa attività ed eccolo il...caffè!

E caffè a Pietrasanta vuol dire Pebi, un acronimo che poco ha a che fare con la proprietà.

Giovanni Neri infatti ha avviato la sua attività di torrefattore nei primi anni '90 del secolo scorso, rilevando un bar-torrefazione in Via Mazzini, in pieno centro storico di Pietrasanta a quattro passi dal Duomo della Piccola Atene italiana.

Da questo piccolo locale, son passate frotte di artisti e collezionisti di livello internazionale, facendone una sorta di Caffè Greco toscano.

Affiancato dalla moglie signora Ida, ha man mano sviluppato l'attività al punto da dover dislocare la torrefazione alla periferia di Pietrasanta in un moderno capannone dedicato esclusivamente alla produzione.

Importante l'entrata in azienda del figlio Gianluca, che respirando il profumo di caffè fin dalla nascita, se ne è appassionato al punto da introdurre innovazione e aprire nuovi mercati.

Oggi alla tradizionale lavorazione delle migliori miscele che arrivano da tutto il mondo, Pebi, si è specializzato nella produzione e commercializzazione di cialde e capsule monoporzionali, che poi sono la nuova frontiera di chi vuol occuparsi di caffè.

Con la diffusione delle macchine da caffè automatiche da ufficio e da casa, questo mercato è esploso, diventando il vero core business della famiglia Neri.

Certo resta come da tradizione il mercato del caffè in grani dedicato a bar e ristoranti e visto che siamo in una zona a forte diffusione turistica, continua a costituire in cespite importante del fatturato aziendale.

A parlarci di questa torrefazione assolutamente artigianele è stato un amico di Pietrasanta, e noi dopo un breve contatto telefonico, incontriamo Gianluca nel suo piccolo regno: la torrefazione vera e propria.

Puntuale, e questa è già una gran qualità, Gianluca Neri, ci apre e scopriamo un'altra qualità inconsueta...siamo in una location immacolata, linda, ordinata in maniera maniacale. Macchinari moderni e in grado di svolgere in maniera corretta tutte la fasi della lavorazione del caffè.

Giovane, sveglio, Gianluca il caffè lo ha nel sangue e lo si capisce dalla passione con la quale parla del suo lavoro, della sintonia con il padre, che seppur a volte sfoci in vedute differenti, resta comunque altissima.

Ci offre un caffè in capsula e subito capiamo di essere di fronte a un caffè di alta qualità.

Così come di alta qualità sono le cialde che abbiamo sperimentato in redazione.

Con un piccolo gruppo di amici aficionados del caffè sperimentiamo, il caffè in grani.

Dopo una macinatura fatta da noi, decidiamo di fare una "Napoletana", fossimo da Beppe Morra a Napoli, nella sua magnifica Fondazione non avremmo di meglio.

Presto ci saranno novità sulle capsule...saranno compostabili: un ulteriore passo in avanti verso una produzione responsabile e rispettosa dell'ambiente

Fare paragoni, non è da noi, ma nel nostro vagabondare in Toscana, difficilmente abbiamo riscontrato una qualità di questo livello.

E non da ultimo e vogliamo sottolinearlo, una gestione e una pulizia dell'attività, che son sintomi di sicurezza e di qualità

PEBI caffè

Caffè

Via Mazzini 19

Tel. 0584 70383

Torrefazione

Via Torraccia

Cel. 348 0419700

www.caffepebi.com

caffe.pebi@hotmail.it

55045 Pietrasanta (LU)