



Già in passato mi sono occupato di caffè e latte art, ad esempio tramite un'intervista a [Giuseppe Mellina](#), affermato esponente palermitano del settore bar, oggi continuerò ad affrontare gli stessi argomenti, ma visti con gli occhi di **Alessio Vabres**, giovane leva con la passione del caffè. L'occasione mi è stata data da una segnalazione del Prof. **Pietro Pupillo**, in seguito al quinto posto raggiunto da **Alessio** nel Campionato Italiano Baristi, recentemente svoltosi durante il **Sigep di Rimini** lo scorso **23 Gennaio 2016**. Per chi non lo sapesse, il primo classificato di questa gara accede, come rappresentante dell'Italia, ai campionati mondiali, pertanto, arrivare quinti a soli 23 anni, fa già capire il talento, la passione e l'impegno che il nostro giovane barista profonde nella sua professione, pertanto, considerando che uno degli scopi della mia attività è quello di far risaltare le professionalità nel campo enogastronomico, a maggior ragione se si tratta di giovani, lo scorso **9 Febbraio 2016**, mi sono recato ad intervistarlo presso il **Bar Vabres di Palermo**.



Però, prima di raccontarvi la storia di **Alessio**, sarà meglio percorrere brevemente le attività della sua famiglia di francesi origini, dal 1969 impegnata a diverso titolo nell'ambito dei bar e delle pasticcerie. Si potrebbe parafrasare il Manzoni, quando nel suo "I Promessi Sposi" esordì con il noto "galeotto fu...", nel nostro caso potrei invece dire galeotto fu... quel terremoto, sì, proprio quello della Valle del Belice che nel 1968 sconvolse mezza Sicilia occidentale, causando rovine materiali ed economiche, ma nel nostro caso ci interessa solo la disavventura di **Felice Vabres**, nonno di **Alessio**, che in quei paesi del Belice aveva importanti clienti sui quali aveva affidato le fortune del proprio commercio di ceramiche. Distrutto il Belice, distrutta un'economia locale e... distrutta l'azienda di ceramiche, **Felice** si è quindi dovuto rimboccare le maniche e nel 1969, dopo aver rilevato un bar palermitano, si è gettato anima e corpo nel nuovo mestiere. Ovviamente **Felice Vabres**, avendo fino a quel momento trattato ceramiche e ben altro tipo di impasti, non aveva idea di come fare un caffè o un pasticcino, pertanto, non volendo deludere i clienti, si circondò con i grandi professionisti dell'epoca, riuscendo così a riemergere dalle sue stesse ceneri a guisa di moderna fenice. Tutti i suoi figli e generazioni future, continuarono nello stesso settore, aprendo bar e pasticcerie, erano gli anni d'oro della ristorazione palermitana, ma due di loro rimasero insieme, **Antonino** e **Angelo**, uno dedicato al bar e alla sala, l'altro alla pasticceria, oggi titolari del **Bar Vabres di Palermo**, a due passi dal **Corso dei Mille**, all'altezza dell'**IPSSEOA Pietro Piazza**, rinomato istituto alberghiero. Nella penultima generazione dei **Vabres**, fu **Antonino** che amò il caffè, proponendo ai suoi clienti gusti nuovi, ma soprattutto dedicando grande attenzione alla sua preparazione e, ci piace credere inconsapevolmente, a trasmettere la sua passione al figlio **Alessio**, mentre **Mauro**, l'altro figlio, sta seguendo le orme dello zio **Angelo** nel laboratorio di pasticceria.

Ho trascorso con **Alessio** un piacevole pomeriggio, in cui ho conosciuto la sua personalità decisa, egli è un ragazzo dalle idee chiare, che sa impiegare bene tutti quegli strumenti che i giovani d'oggi hanno a disposizione. La sua storia è relativamente breve, ma come succede per coloro in cui arde una passione, ho potuto constatare come egli ha bruciato le tappe. Dopo aver conseguito il diploma al liceo, com'è facilmente prevedibile, ha assunto una posizione di responsabilità come barista nell'impresa di famiglia, forse trasportato dalla sua smania di contatto con il pubblico, ma è stato intorno all'età di 20 anni che **Alessio** ha maturato la necessità di approfondire l'argomento caffè, ha sentito il bisogno di tirar fuori da esso più di quello che già riusciva a fare, per poter fornire un servizio migliore ai propri clienti. Fu infatti nel 2014 che **Alessio** entrò prima nel mondo dei corsi di perfezionamento e poi in quello delle gare. **Alessio** tende ad annoiarsi facilmente, questo è un presupposto che porta inevitabilmente a porsi obiettivi sempre più arditi da raggiungere, stimoli indispensabili per andare avanti migliorandosi, però con l'umiltà di colui che è consapevole di avere ancora tanto da imparare, caratteristica indispensabile per poter progredire.

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 21 Febbraio 2016 11:39



Oggi l'offerta del **Bar Vabres**, spazia dai panini farciti con prodotti principalmente cucinati nel proprio laboratorio, come ad esempio il tacchino, il pollo o il pesce azzurro, quest'ultimo acquistato fresco dal pescivendolo ambulante che spesso staziona proprio davanti al bar, fino alla pasticceria, innovando qualche dolce e inventando il "**Tartufo palermitano**", un cubo di sottile cioccolato fondente ripieno di una farcia contenente gli ingredienti che costituiscono la cassata siciliana, arrivando fino alle arancine, prodotto in cui papà **Antonino** ha scommesso molto. Ovviamente il prodotto di punta che caratterizza l'offerta del bar è il caffè, offerto in tre varianti principali: l'espresso con miscela commerciale, preparata con il 70% di robusta e il 30% di arabica, rispettando così il gusto più diffuso in **Sicilia**; poi ci sono gli espressi con i monorigine di sola arabica; infine c'è anche il caffè filtro, preparato con un procedimento "tipo americano". Tutte le tazze che prevedono l'uso del latte, rigorosamente fresco e siciliano, viene infatti impiegato quello dell'**Azienda Bergi di Castelbuono (PA)**, vengono abbellite con la tecnica del latte art.



Ovviamente, non ho mancato di assaggiare uno dei caffè che costituiscono l'offerta del **Bar Vabres** e qui **Alessio** ha furbamente azzeccato il mio gusto preferito, in realtà, dopo un pomeriggio trascorso a discutere di pasticceria e caffè, non gli deve essere stato difficile indovinare. La tazzina che mi ha subito conquistato conteneva un'arabica monorigine del **Brasile**, con il quale ho trovato numerose analogie sensoriali di territorialità con il cioccolato. Al naso, la prima nota che ho riscontrato era di un evidente profumo erbaceo, poi sopravanzata dal cacao, il palato è stato invece caratterizzato da una persistente acidità e dolcezza, equilibrate dall'amaro, difficile accorgersi della mancanza di zucchero, ma è senza di esso che il caffè va degustato e comunque poi bevuto. Lo stesso prodotto è stato utilizzato macchiandolo con il latte **Bergi**, creando un mini cappuccino in cui i sapori dell'arabica brasiliana si sono ritrovati a braccetto con il latte delle mucche madonite, come se nel mezzo non ci fosse più l'Oceano Atlantico!



Alessio mi ha garantito che la cura che io ho visto applicare nella preparazione dei monorigine non è stata un'eccezione dovuta alla mia presenza, ma è la regola, anche quando lui manca, risultati ottenibili solo con la preparazione degli addetti, tanta attenzione e un po' di tecnologia. In un buon caffè, la macchina incide solo per il 10%, un'altro 50% viene dalla miscela impiegata, ed un buon 40% della bontà dipende dal barista, aiutato sempre di più dalla tecnologia, come scoprirete più avanti. Oggi gli smartphone non servono più solo per telefonare, ad essi sono stati aggiunti gli utilizzi più strani, ma in pochi sanno che ormai fanno anche il... caffè! Si proprio così, ho visto una piccola bilancia da piazzare sotto la tazzina, interfacciata via Bluetooth con un normale smartphone Android, che consentiva di avere il controllo totale del prodotto finale. L'APP utilizzata da **Alessio**, dopo avergli fornito alcuni parametri base, consente di calcolare il punto migliore di estrazione, insomma, il caffè perfetto lo possono fare tutti, o quasi, perché l'impiego di tale tecnologia presuppone la conoscenza di tutto ciò che sta dietro la tazzina ed è per questo che è comunque necessario un professionista per guidare ogni fase del processo di preparazione, rivalutando quel già citato 40% umano.



In conclusione, dopo aver conosciuto e raccontato la storia di **Alessio**, mi sembra chiaro che egli ha il caffè nel cuore, mentre tutte le fasi che portano ad esso, dalla coltivazione all'estrazione, le ha addirittura tatuate su una gamba: indubbiamente una vita votata all'espresso! Con tali presupposti, è impossibile vedere di buon occhio le cialde, anche se **Alessio** si è pronunciato ottimista sul loro futuro miglioramento, sbilanciandosi persino con un'ufficiosa anteprima riguardante il settore che ovviamente non vi posso riferire. Inoltre, l'occasione di questa intervista è stata utile per chiarire un luogo comune sul caffè, infatti, spesso non è la caffeina a creare disturbi negli individui, come erroneamente tutti noi siamo portati a credere, piuttosto sono le sostanze cerosi presenti nella bevanda che irritano l'intestino, per fortuna c'è un modo per scoprirle, basta osservare le pareti di una tazzina vuota, è lì che esse si accumulano dopo averla bevuta, maggiore sarà l'alone presente e più alto sarà il contenuto di cere. Infine, nel campo delle miscele commerciali, la differenza sta in parte nella qualità delle stesse, ovviamente considerando tipologie analoghe di arabica e di robusta, ma soprattutto nella tostatura, fase importantissima che conferirà all'italica bevanda, ad esempio tramite le reazioni di Maillard e la pirolisi, gran parte delle sue caratteristiche qualitative e sensoriali.



I progetti di **Alessio** dei prossimi mesi sono inerenti a due servizi da inserire nel proprio bar: l'estrazione del caffè a freddo e probabilmente la preparazione con la moka, ovviamente solo su richiesta. Per il campionato nazionale baristi dell'anno prossimo, invece, l'obiettivo sarà quello di avvicinarsi al terzo posto, migliorando così il piazzamento del 2016, risultato difficile da raggiungere in cui non gioca solo la propria conoscenza della materia, acquisibile con lo studio, ma soprattutto l'allenamento fisico, ottenibile sottraendo tempo al proprio lavoro e con l'investimento in denaro, attività pertanto non alla portata di tutti, per questo **Alessio Vabres** è consapevole di essere fortunato, poichè lavorando in famiglia ha la possibilità di gestire il suo tempo in modo diverso rispetto ad un comune impiegato, il cui impegno agonistico non è detto che sia ben accetto al proprio datore di lavoro.

Il nostro giovane barista, però, non si ferma di fronte al caffè, le sue idee sono talmente avanzate che sogna una sorta di pool multidisciplinare, cucina, bar, pasticceria, costituito tutto da giovani palermitani, ognuno specializzato nel proprio settore, in grado di poter fornire servizi e consulenza all'esterno, costituendo così una sorta di associazione commerciale, ma con la grande opportunità interna di poter meglio crescere professionalmente. I membri dell'ipotetico "**RistoPool Palermo**" esistono e sono tutti amici di **Alessio**, manca solo la volontà di uscire allo scoperto, intanto cominciate a creare un gruppo su Facebook o su Whatsapp, poi si vedrà!

moocasa_albumid=6249549140554688081