

Caffè Terzi a Bologna chiude? Ecco cosa sta succedendo!

scritto da Enzo Radunanza | 05/10/2020



L'elegante caffetteria nel cuore di Bologna è chiusa dallo scorso agosto e finora, nonostante si notino dei lavori all'interno del locale, poco si è saputo sulle sue sorti. La Gazzetta del Gusto può annunciare, in anteprima, qual è la situazione reale

Il **Coronavirus** è stato un duro colpo per l'economia e tra le attività che hanno sofferto maggiormente ci sono quelle che basano la loro natura proprio sull'aggregazione e sulla convivialità. Settore turistico, ristoranti, bar e discoteche hanno subito un danno considerevole ma non si può nascondere che questo virus subdolo e difficile da contrastare, abbia anche sparigliato le carte sul mercato. Tra gli esercizi che hanno chiuso ce ne sono molti che si trascinarono da anni o che non sono riusciti a rinnovarsi e far fronte alla situazione anche con l'ausilio della tecnologia digitale; nello stesso tempo si sono sviluppate nuove idee e iniziative che hanno dimostrato la capacità di reagire dei nostri imprenditori.

La ristorazione bolognese, ad esempio, ha accolto l'autunno [con nuove aperture](#) mentre altre insegne sono al centro di un nuovo corso della loro storia e stanno lanciando novità interessanti e socialmente molto importanti. Una di queste è **Caffè Terzi** in via Oberdan 10 d, la caffetteria a pochi passi dalle Due Torri e da Piazza Maggiore che da oltre vent'anni è un'istituzione della città a cui ha insegnato il valore di un caffè di pregio.

«Quando io e mia moglie abbiamo aperto il bar in via Oberdan, - ci aveva raccontato Manuel Terzi in un'[intervista di tre anni fa](#) - ci siamo scontrati con la difficoltà di reperire dei fornitori che garantissero una materia prima eccellente e una continuità negli approvvigionamenti. Per questo abbiamo deciso di avere la nostra torrefazione e abbiamo cercato di abituare la clientela ad una degustazione che prescindesse dai tradizionali standard gusto-olfattivi del caffè. La nostra tazzina costava un po' di più ma il tempo ci ha dato ragione e i bolognesi hanno apprezzato la differenza».

Caffè Terzi a Bologna chiude? Oppure no?

Dopo nove anni di gestione di Elena Naldi, il bar ha chiuso a fine luglio lasciando i clienti perplessi e nell'attesa di capire cosa sarebbe avvenuto di quella piccola bomboniera dall'atmosfera ovattata in cui ogni tazzina è un'esplosione di profumi e di sapori tanto diversi da quelli di un espresso commerciale. In tre mesi, sono state molte le voci che si sono susseguite: «*Caffè Terzi chiude*» hanno sostenuto alcuni, «*Arriverà una nuova gestione*» hanno ipotizzato altri, «*Aprirà una caffetteria di cinesi*» hanno azzardato i meno informati, ma nessuna di queste alternative era quella corretta.

Per avere chiarezza, abbiamo contattato **Manuel Terzi** che ha deciso di parlare, in esclusiva, con **La Gazzetta del Gusto** per raccontarci cosa sta succedendo davvero.

«Caffè Terzi non chiude ma vive un momento storico importante perchè dopo nove anni di gestione esterna, torna nelle nostre mani. Negli ultimi mesi il locale di via Oberdan è stato ristrutturato e l'inaugurazione è imminente, vanno sistemate le ultime cose».

Sui motivi che hanno portato a questo cambio al timone del locale bolognese (un altro bar Terzi si trova a Vignola, dove c'è anche il laboratorio di torrefazione) è lo stesso fondatore che spiega:

«La gestione di Elena Naldi è sempre andata molto bene negli ultimi 9 anni, è piaciuta alla clientela e anche agli addetti ai lavori che ci hanno premiato nelle varie guide. Le siamo grati per le soddisfazioni che ci ha dato, rendendo onore al nostro prodotto e ad un locale che è un biglietto da visita del nostro brand. Purtroppo il Covid-19 ha causato la crisi che tutti conosciamo. Il locale è piccolo e, dovendo contingentare gli accessi, il fatturato si era fortemente ridimensionato mentre la struttura di costi fissi è rimasta immutata. Elena, pertanto ha preferito chiedere il recesso anticipato, prima dei dodici anni previsti. Da quel momento abbiamo ricevuto diverse proposte per rilevare la gestione, le abbiamo valutate con attenzione ma alla fine abbiamo deciso di tenerla per noi. Quel negozio è un po' un nostro figlio, è stato alla base di tutto il successo che abbiamo avuto e un'insegna in centro a Bologna è troppo strategica per noi».

Come sarà il nuovo Caffè Terzi

Da quanto si intuisce non bisognerà aspettare molto tempo per la riapertura ma sappiamo già che il **nuovo Caffè Terzi avrà un volto nuovo**, nell'estetica e nell'offerta commerciale. Le due salette sono state risistemate per rendere più fruibile lo spazio ristretto, sono stati eliminati i tavolini alti all'ingresso e sostituiti con spazi espositivi più grandi.

Due, invece, le novità che riguardano il caffè in senso stretto. La **postazione di caffetteria** è stata rivoluzionata completamente e tecnologicamente, introducendo dei **macinatori molto più performanti** e una **macchina del caffè fatta realizzare su misura** su determinate specifiche date al costruttore, il tutto per migliorare ulteriormente la qualità in tazza. Sul caffè, Terzi ha dichiarato con entusiasmo:

«Le novità più significative e controcorrente rispetto alla moda imperante sono che daremo un'assoluta maggiore importanza alla **salubrità del caffè** e all'**equità in tutta la filiera produttiva**. Saranno privilegiati i caffè biologici, biodinamici e che non hanno glifosati o pesticidi. Inoltre, già da tempo abbiamo aderito ad un codice etico per cui selezioniamo solo i prodotti il cui commercio gratifica i vari operatori della filiera con una giusta remunerazione. Tra le varie scelte, c'è quella di acquistare **caffè da permacoltura** e lavorare con pochi intermediari, addirittura uno solo in modo che la maggior parte dell'importo arrivi ai produttori senza perdersi in tante transazioni. In questo modo, inoltre, si riesce anche a controllare la qualità del prodotto».

Proprio quello della qualità è un concetto su cui l'imprenditore insiste molto arrivando addirittura a contestare le indicazioni di alcune associazioni di settore che considerano i caffè tarlati come difettosi.

«Un caffè tarlato non è difettoso, anzi, noi lo consideriamo un pregio perché vuol dire che i tarli hanno attaccato una pianta sana che non ha subito trattamenti chimici cancerogeni. Inoltre il buco di un tarlo non sminuisce la qualità del caffè in tazza. Un altro percorso che abbiamo intrapreso è ottenere la certificazione di caffè biologico per la produzione nel laboratorio di Vignola in modo da accorciare la filiera. Attualmente abbiamo l'etichetta "bio" solo per la produzione effettuata nel laboratorio in affitto che abbiamo in Friuli».

Il latte fresco: solo latte fieno biologico

Un'altra novità riguarderà il latte perché verrà utilizzato solo **latte fieno fresco e biologico**, un fattore importantissimo perché è l'unico l'unico prodotto che permette l'abbattimento delle aflatoxine che sono tossiche e cancerogene.

Quindi Caffè Terzi non chiude e non ci resta che pazientare qualche giorno per scoprire tutte le novità di e recuperare quelle piacevoli abitudini quotidiane che saranno ancora più apprezzabili perché associate ad una proposta sana dal punto di vista alimentare e socialmente etica. Continuate a seguirci e vi terremo aggiornati.

Caffè Terzi Bologna

via Oberdan 10D (Tel. 051 0344819)

Aperto dal lunedì al sabato, dalle 8.00 alle 18.00

[Sito web](#)