UN CAFFÈ? La più classica delle domande. In un incontro casuale tra conoscenti, amici, parenti. In una visita a casa. Al risveglio con i compagni di vita. In biblioteca, tra studenti che hanno bisogno di pausa. Dopo il pranzo, sia esso parco o pantagruelico, poco importa. Al ristorante, in trattoria, e per forza anche al bar!

Il caffè è un rito, in Italia e non solo. In Italia il rito è l'espresso. Imprescindibile a Napoli, certamente a Roma e in generale al Sud, meno al Nord, ma a Trieste di più. Almeno così ci hanno sempre lasciato credere i tanti scrittori e uomini di cultura che si sono cimentati con la difficile impresa di tratteggiare le caratteristiche della città di confine, già porto, ora di nuovo porto, domani chissà. Luogo di attracco sul mare, con poco retroterra proprio, con un passato glorioso, un presente indeciso e la pretesa in parte realizzata di essere città della scienza, oggi città turistica, forse un'etichetta estranea e un futuro imprevedibile. Perché la vita è quello che ti capita mentre stai progettando altro, si dice per gli uomini. Per le città forse è lo stesso.

Un rito che a Trieste in passato ha trovato ambienti diversi, che oggi continuano a cambiare, come è naturale che accada.

Si è passati dai caffè storici di impronta austroungarica al moderno "Cremcaffè" di Piazza Goldoni. I primi retaggio del periodo in cui la città faceva parte dell'Impero: glorie locali ormai scomparse, altri tornati a nuova vita, altri sempre attivi con successi e qualità (del caffè, ma non solo) assai variabili. E poi qualche novità come la succursale del viennese "Sacher", appena aperta, l'"Urban" di Barriera che

punta sullo specialty coffee e, graditissima novità Maritani, bar pasticceria di gran qualità che rilancia e rende nobile lo storico Bar Flavia e certamente ci ricorderà la gran qualità della Bomboniera di un tempo, dove la zia Lisetta andava a festeggiare da sola il compleanno: una intera rigojanci solo per sé, consumata sul posto tra la soddisfazione delle distinte signore che hanno gestito per anni la allora-mitica pasticceria! Ora contiamo su "Maritani", nella periferia sportiva della città.

E poi le torrefazioni di strada: "Colombia", "Haiti", "Cavana", in passato molto numerose, impregnavano l'aria perché vivevano solo di caffè o quasi, tostavano nei pressi e potevi raggiungerle seguendo l'aroma disperso, ma intenso. Rimangono attive poche e praticamente tutte con attività diversificate, quasi nessuno tosta più in sede, si riforniscono dai produttori, spesso dai torrefattori locali. Poi ci sono le latterie, ormai poche. A dispetto del nome tutte servivano caffè e qualcuna di grande qualità. Gli abitanti della zona di Piazza Perugino ricordano ancora la latteria di via Settefontane dove molti appassionati venivano proprio solo per l'ottimo caffè. L'aroma in zona viene mantenuto da Franco Zerjal del "Guatemala", proprio di fronte al ricreatorio[3] Padovan, altra gloria locale assai più utile dei caffè storici, ma poco coltivata dai nostalgici.

Le torrefazioni industriali e i commercianti veri, le numerose PMI (Piccole Medie Imprese) disseminate in città e nelle

3 Ricreatori: nascono a Trieste nel 1909, per iniziative del Comune, allora parte dell'Impero austroungarico, e per la tenacia del loro primo direttore Nicolò Cobolli. Resistono ancora oggi, sono 13 in città e per ora a nessuno è venuto in mente di chiuderli.

zone industriali del circondario. Sono tante e tutte puntano alla qualità, interagiscono, hanno una grande tradizione di attività comuni inglobate nella Associazione caffè Trieste. Alcuni, a dispetto della definizione PMI, sono rivolte al mercato internazionale più che locale, alcune specializzate, dal decaffeinato al caffè turco allo specialty, alcune rivolte solo alla città.
E poi ci sono le grandi imprese: Illy e Pacorini.
Illy, oggi diffusa in tutto il mondo, nasce e rimane a Trieste. Per ora non segue le scelte di altre grandi imprese, emigrate. Difficile da spostare dalla rotonda Ernesto Illy, che ha la nostra gratitudine.
Pacorini: probabilmente pochi in città sanno quali sono le reali dimensioni dell'impresa: 600 sedi nel mondo, un esempio di organizzazione e tecnologia. Perché a Trieste è così: nessuno ti celebra. Non fa neanche finta, con i privilegi e le delusioni del caso. Prendere o lasciare.
Negli ultimi anni, il caffè al bar si sta trasformando in un bene di qualità. Sul modello del vino, che da bicchiere anonimo è diventato calice di vini pregiati o comunque celebrati, da spritz è diventato spritzaperol, da bianco e nero è diventato tocai o merlot, per passare addirittura alla scelta delle cantine, all'uvaggio, all'annata, del sommelier. Certo tutto meglio, tutto più buono e di qualità, ma qualcosa si perde, inevitabilmente. Ora avviene lo stesso col caffè e ci chiediamo se sia un bene. Prepariamoci al caffè a tre-cinque euro, a ordinarlo con la definizione precisa di quello che vogliamo. Sarà un lusso? Forse. Con la segreta speranza che, come per il calice, rimangano anche dei luoghi più semplici,

dove si potrà godere di un buon caffè senza cerimonie, come accade oggi per “un ottavo de quel bon”. Vedremo. Per ora il bar è un esercizio commerciale, ma anche un servizio, per molti. E chissà se sarà sempre accessibile. Oggi lo è.