

Leonardo Lelli

Lo «chef» del caffè Quando l'aroma diventa musica



C'è chi lo beve e chi lo sente come musica. Leonardo Lelli ha dedicato al caffè tutta la sua fantasia, fino a vincere nel 2003 il riconoscimento per l'inventiva del Cna di Bologna. Si chiamano opera, assolo o concerto e sono miscele di caffè di qualità. E pensare che il suo primo vero caffè Lelli lo ha bevuto alla fine degli anni Ottanta, una miscela etiopie

preparata dal presidente dell'Accademia del caffè di Trieste Vincenzo Sandali. «Ora ti faccio sentire un vero caffè», gli ha detto. Da quel momento la curiosità è stata la molla che ha guidato Lelli, oggi assaggiatore professionista e torrefattore affermato nell'alta ristorazione. Lo «chef del caffè» beve 12 tazzine al giorno o, meglio, le

degusta: la caffeina su di lui sembra non avere nessun effetto. «Per noi è stato decisivo l'incontro con Lelli», racconta Alessandro Galtieri, proprietario della caffetteria Aroma di via Porta Nova. Galtieri è stato il primo cliente a vendere i prodotti di Lelli e oggi da Aroma si possono degustare ben venti qualità di caffè preparate in cinque modi diversi.

Cristina Rosati

CHI L'HA AIUTATO

Alessandro Galtieri è stato il primo cliente a vendere i prodotti di Lelli

IL MOMENTO DI SVOLTA

Nel 2003 ha ricevuto dalla Cna di Bologna il riconoscimento per l'inventiva