

UN CAFFÈ NERO...

Krzysztof Ruchniewicz



Fotobook

...VICINO AL PANTHEON

Introduzione

Qualche anno fa, quando era ancora possibile entrare liberamente nel Pantheon di Roma, mi piaceva andarci, soprattutto nel tardo pomeriggio. Mi mettevo al centro dell'antico edificio e guardavo dritto in alto, verso l'apertura circolare in cima alla cupola. Non mi dava fastidio la folla di turisti, periodicamente calmata dalle guardie di questo monumento, che è anche un monumento nazionale degli italiani.

Attraverso l'apertura si potevano vedere le nuvole, gli uccelli che volavano, a volte anche un aereo. L'edificio circolare costruito dagli antichi architetti, perfettamente conservato, ha continuato ad affascinare i visitatori per centinaia e centinaia di anni. Ammirandolo, ero un rappresentante della nuova generazione di stranieri, eminenti artisti e semplici viaggiatori, che attraversano instancabilmente la Città Eterna e ammirano i suoi tesori. Quante persone hanno guardato, come me, la cupola del Pantheon, hanno osservato la perfezione della sua struttura, e hanno voluto, anche solo per pochi istanti,

chiudendo gli occhi, ritrovarsi nel tempo lontano della sua potenza!

La crescita esplosiva del turismo di massa negli ultimi anni ha comportato notevoli restrizioni in vari luoghi di Roma. Alla Fontana di Trevi ci si può avvicinare solo al ritmo dei fischi degli addetti, al Pantheon si può entrare solo con un biglietto, al "Colosseo quadrato" di epoca fascista, nel quartiere EUR, non ci si può avvicinare perché è stato recintato con una brutta rete (l'edificio e la sua terrazza sono visitabili solo in alcuni giorni). Forse è questo l'ordine delle cose, tra poco ci resteranno solo i ricordi delle visite precedenti e le vecchie fotografie. E pensare che della marea di viaggiatori si era lamentato già alla fine del XIX secolo lo scrittore americano e grande ammiratore dell'Italia Henry James....

Proprio accanto al Pantheon, in via degli Orfani 84, si trova un famoso caffè, [la Tazza d'Oro](#), nel cui retro opera l'unica torrefazione di Roma. Fu fondata nel 1946 da Mario Fiocchetto de Saint Arnaud, e fu un passo piuttosto azzardato. L'Italia del dopoguerra,

devastata, impoverita e tormentata da crisi politiche, non era un buon posto per aprire una nuova attività, soprattutto se associata a un certo lusso e dipendente dalle importazioni.

Mario Fiocchetto non era uno sconosciuto a Roma. Possedeva già tre caffè in Via Nazionale. Ben presto fu evidente che il lancio della torrefazione era un successo. Al suo successo contribuì anche l'apertura di un piccolo bar adiacente, nel quale era possibile provare l'espresso o il cappuccino preparati con i chicchi tostati in loco, prima di acquistarne una confezione da un quarto o mezzo chilo.

A quel tempo il caffè veniva importato direttamente dai produttori, i proprietari delle piantagioni. Non si ricorreva a intermediari. Fiocchetto fece quindi molti viaggi in Sud America e incontrò direttamente i produttori di caffè, dai quali selezionò i chicchi migliori. In breve tempo divenne uno dei migliori esperti di caffè a Roma. Sperimentò, creando diverse miscele di specie e metodi di tostatura.

La più famosa è "La Regina dei Caffé", che ancora oggi soddisfa i palati dei buongustai. L'azienda di famiglia crebbe gradualmente, affrontando con coraggio le varie turbolenze che non sono mancate nella storia recente dell'Italia. Il caffè è una bevanda nazionale indispensabile per tutti, indipendentemente dalle opinioni politiche e dalla situazione materiale. Ancora oggi, il caffè e la torrefazione sono nelle mani dei discendenti di Mario Fiocchetto.

Indubbiamente, anche la posizione ha influenzato fortemente la popolarità del caffè. Avvicinandosi al Pantheon attraverso le viuzze, romani e turisti sono attratti dal profumo del caffè appena tostato. Non c'è da stupirsi che il caffè sia sempre affollato dalla mattina alla sera. Persone di ogni professione e ceto sociale frequentano il locale, mentre i turisti asiatici e le casalinghe romane fanno una coda educata durante la passeggiata pomeridiana. In genere non ci sono tavoli liberi, perché di tavoli ce ne sono pochi, e una folla di persone assetate di una tazza di pura energia staziona al bancone.

L'arredamento risale agli anni '50 ed è molto retrò, in senso positivo, rispetto ai caffè contemporanei. È autentico e senza pretese. Il simbolo dell'azienda e della caffetteria è la figura di una giovane donna dalla bellezza esotica che sparge generosamente chicchi di caffè sulla città. Questo motivo è diventato presto riconoscibile e si ritrova sull'insegna, sulle confezioni di caffè e sulle tazze utilizzate nel locale. A volte suscita un certo dibattito, perché in fondo viviamo in tempi di critica dei fondamenti della cultura occidentale, della percezione del ruolo della donna o delle tracce del colonialismo. Tuttavia, non sembra essere minacciato da nulla.

Anche il nome "Tazza d'Oro" ha una storia interessante. Mario Fiocchetto non voleva dare al locale un nome banale, come quello della sua famiglia, perché riteneva che ciò potesse limitare la promozione del caffè. Con la "tazzina d'oro" ha voluto sottolineare la nobiltà della bevanda e l'eccellenza della produzione, l'unicità del momento in cui lo beviamo. Il minuto d'oro... un momento speciale anche in una giornata grigia e ordinaria. Oggi è possibile acquistare al bar

([e sul sito web](#)) tazze per diversi tipi di caffè, anche di colore oro (serie limitata e molto costosa).

Oggi il locale è specializzato in 10 tipi di caffè. In estate è molto popolare (la granita di caffè con panna) il caffè ghiacciato con panna montata. Da segnalare anche la bevanda chiamata Monachella, un caffè in tazza grande ricoperto di panna montata, o il Parfait de Café, preparato ancora secondo una ricetta tradizionale, riportata alla luce dopo anni di oblio.

I prezzi dei caffè sono moderati per un locale così prestigioso di Roma. Anche gli amanti del tè non lasceranno il locale delusi, perché offre diversi tè rari e preziosi provenienti da Cina, India e Giappone.

Entrando nel locale, si dà un'occhiata all'offerta sul menu appeso alla parete (le lettere sono piuttosto piccole e il cartellone non è molto in evidenza, come se si desse per scontato che tutti sappiano comunque che cosa ordinare...), si ordina e si paga subito alla cassa il caffè scelto, poi, con lo scontrino

in mano, ci si reca da uno dei vari baristi al banco lì accanto.

Allo stesso modo possiamo acquistare una delle tante miscele di caffè in varie forme (caffè tostato, macinato e... in capsule) e una qualsiasi delle tazze o altri accessori per la preparazione del caffè. I baristi, vestiti elegantemente, preparano la bevanda ordinata con grande abilità davanti ai nostri occhi. Di solito si consuma proprio al banco, in piedi, osservando il personale del bar che serve con efficienza i clienti successivi, raccoglie le tazze svuotate e nel tempo libero chiacchiera allegramente tra sé o con gli amici che si sono fermati per un espresso.

Ci siamo fermati al bar diverse volte durante il nostro recente soggiorno a Roma, gustando sempre un espresso, a volte doppio. Tutte le strade portano alla Città Eterna, e sulla nostra strada abbiamo scoperto piazza del Pantheon e la "Tazza d'oro"...

Dopo un caffè forte e aromatico e un attimo di riposo, si può andare a piedi con vigore fino al Colosseo. Mi ha affascinato

l'atmosfera del luogo, il traffico di persone intenso ma non nervoso, il miscuglio di molte lingue. Tutti gli intenditori di caffè (per nascita o per aver letto le raccomandazioni sui social media) hanno accettato di fare una lunga coda pur di provare la tanto decantata bevanda. E non sono rimasti delusi, credo (e a me piace il caffè e credo di capirne abbastanza).

Il caffè ha un sapore eccezionale, è denso come lava, estremamente aromatico e rimane a lungo sulla lingua. Il suo aroma e il suo gusto intenso ci accompagnano per molto tempo dopo averlo bevuto.

Ho deciso di immortalare in fotografie le mie impressioni su uno dei miei luoghi preferiti di Roma. Naturalmente ne ho scattate molte e ho dovuto scegliere. Questa volta ho deciso di scattare foto in bianco e nero per creare un legame tra i vecchi e i nuovi tempi. Nella mia valigia dovevano esserci non solo le caratteristiche tazze alte da caffè espresso con il logo del bar, ma anche un pacchetto di chicchi della deliziosa miscela "royal".















La Regina del Caffè 140g macinato C.1240

La Regina del Caffè 140g macinato C.1240

tea
TOZZADORO
of Rome
THE BEST TASTING EXPERIENCE
OF THE WORLD







MISCELA
La Regina dei Caffè
Selezione di caffè Arabica
€ 26,00 al kg









































Ho scattato le foto durante alcuni giorni a Roma, all'inizio del febbraio 2025. Ho utilizzato una Leica Monochrom e un obiettivo a focale fissa da 35 mm. Dato che l'ISO della fotocamera offre grandi e creative opportunità di ripresa in ambienti bui e persino oscuri, ne ho approfittato appieno.

Ho scattato foto in vari momenti a diaframma aperto.

Ho ridotto al minimo l'editing, correggendo solo le curve e modificando leggermente il contrasto.

Vorrei ringraziare il mio 'amico romano professor Luigi Cajani per il suo aiuto nella traduzione del testo in italiano.

Roma-Miłoszyce 2025

© **Krzysztof Ruchniewicz**

