



Caffè Terzi, una bomboniera al gusto di caffè in pieno centro storico

Descrizione

Caffè Terzi apre a Bologna nel 2001, nella centralissima via Oberdan, a pochi passi da [Piazza Maggiore](#) e dalle [Due Torri](#). Siamo in un contesto in cui la vastissima e variegata offerta di bar e caffetterie, avrebbe potuto scoraggiare chiunque ma non [Manuel Terzi](#), proprietario del locale e grande esperto di caffè e della sua storia.

L'obiettivo dell'appassionato imprenditore, titolare di un altro bar a Vignola con annessa torrefazione, è stato quello di proporre al pubblico un **prodotto completamente diverso da quelli a cui era abituato**. Il [Caffè Terzi](#), infatti, è un vero tempio della **selezione e della qualità** che si discosta dall'offerta di bevande scadenti che, negli ultimi decenni, è stata imposta dalle ragioni del mercato.

Le miscele provengono da piantagioni scelte con cura che forniscono una **materia prima di eccellenza**, successivamente lavorata in modo da esaltarne le proprietà organolettiche. Ogni tazzina gustata in questo bar elegante, in stile *Belle Époque*, racconta una storia fatta di profumi e sapori lontani che – dal naso – arrivano fino alla testa lasciando l'avventore estasiato.

Caffè Terzi è uno dei primi locali italiani che si è concentrato esclusivamente su tè e caffè, senza divagare su panini pronti o bibite gassate. L'unica cosa da mangiare, sono i deliziosi biscotti accompagnati a caffè o tè oppure brioche artigianali che illuminano la giornata.

Come tutte le operazioni innovative, e che vanno a scardinare uno status quo e anche falsi miti, il progetto Terzi non è stato immediatamente compreso, soprattutto dagli addetti al settore. Questi ultimi erano troppo abituati a lasciarsi trascinare dalla consuetudine e poco inclini ad offrire al consumatore un'alternativa esperienziale di alto livello che riportasse l'amato chicco alla sua tradizione più autentica e antica.

Ma i consumatori, per fortuna, sono molto più preparati e ricettivi di quanto si possa credere e questo ha decretato il successo del locale sia a Bologna che nel resto d'Italia. Caffè Terzi è diventato una tappa obbligata sia degli abitanti felsinei che di qualsiasi turista che voglia concedersi una coccola a qualsiasi ora della giornata.

Selezione delle materie prime, profili di tostatura all'avanguardia e tali da esaltarne le specificità, un servizio impeccabile ma garbato sono i punti di forza della caffetteria di via Oberdan e non è un caso che le guide più importanti lo segnalino per l'elevato grado di specializzazione e qualità.

Il caffè Terzi si può degustare presso i locali di Bologna e Vignola ma si può anche acquistare nei bar stessi oppure on line. Le origini possono variare di annata in annata, sia come Paese e piantagione di provenienza che come varietà botanica. Non è semplice stilare un elenco o una descrizione dettagliata della proposta: a parte le più "semplici", come India Parchment, India Plantation, Congo N2, più facilmente reperibili e sempre disponibili, tutte le altre cambiano continuamente. Tra queste si riportano:

- Miscela TERZI n. 1: 100% Arabica di raccolti correnti. Una Miscela, elegante, complessa e versatile. Adatta al consumo in purezza, adatta ai "metodi alternativi" come pure adatta ad un Cappuccino delicato con un abbinamento di grande rispetto per il Latte, che dovrà essere di buona qualità.
- Miscela TERZI n. 4: Assemblaggio di Arabica e Robusta di raccolti correnti. Espresso italiano tipico, intenso, fragrante, bassa acidità e medioalto tenore di Caffaina.
- Miscela TERZI Bio: 100% Arabica Lavati di raccolti correnti. Miscela certificata Biologica, utilizza 100% di grani con certificazione Bio. Miscela di forte personalità e di buona resa commerciale, utilizza grani certificati Bio, il cui reperimento non è sempre agevole. Tenore di caffeina basso.

Come arrivare al Caffè Terzi

Caffè Terzi Bologna

Via Guglielmo Oberdan 10/d

In bus: linee e orario sul sito www.tper.it

In auto: situato in zona a traffico limitato ZTL. Uscita tangenziale più vicina n. 7 direzione centro.

Orario di apertura

Il locale è aperto dalle 8 alle 18.

Giorno di chiusura: la domenica.

Data di creazione

2018/11/07

Autore

luciano-monteleone