

Caffè Viale, dolci bontà per tutti

Caffè Viale è un'attività di torrefazione di caffè pregiati e di qualità. Offre anche una vasta scelta di prodotti gastronomici, quali panettoni, colombe, paste di meliga e biscotti del territorio, pasta e farine. L'esercizio tratta anche zucchero, caramelle, cioccolatini e offre la possibilità di scegliere tra numerose tipologie di tè.

Fazio Giacinto, uno dei soci, è la memoria storica di Caffè Viale. Attualmente in pensione, continua ad occuparsi in modo particolare di contabilità, acquisti, vendite, gestione dell'azienda e settore del caffè.

Signor Fazio, Lei è la memoria storica di Caffè Viale. Quando è stata avviata questa attività?

<<Questa attività è della mia famiglia dal 1948, da ben 65 anni, anche se io ho iniziato nel 1978, per sostenere mia moglie nella conduzione dell'esercizio dopo la morte del padre. Hanno cominciato i miei suoceri, erano contadini, vivevano in una cascina, nella zona dove ora c'è Borgo Mercato. Prima di loro l'attività apparteneva, dal 1928, ai coniugi Fantino, originari di Roaschia, che l'hanno tenuta per 20 anni e, ancor prima, ai coniugi Massa, che l'hanno gestita dal 1908 per 20 anni. Quando, nel 1948, i miei suoceri hanno avuto la possibilità di rilevare questa attività, non hanno avuto dubbi, soprattutto per poter abitare in paese e consentire ai figli di andare a scuola senza dover affrontare a piedi un lungo tragitto>>.

Perché ha scelto di lavorare in questo settore?

<<La mia è stata una scelta d'amore, amore e passione per l'arte della "torrefazione", cioè la tostatura del caffè, e amore per mia moglie. Nel 1978, infatti, è mancato mio suocero, mia suocera non riusciva a gestire da sola l'attività, pertanto, mia moglie, che era impiegata come ragioniera in una ditta di Borgo, si è licenziata per affiancare la madre ed io ho deciso di offrire un sostegno alla famiglia e di entrare a far parte dell'azienda. Inizialmente davo una mano e insegnavo Applicazioni Tecniche a scuola, facevo le due cose insieme, poi, quando nel 1989 sono andato in pensione, mi sono dedicato esclusivamente a questa attività, occupandomi di contabilità, acquisti, vendite, gestione dell'azienda e, soprattutto, settore del caffè>>.

Perché il negozio è chiamato Caffè Viale?

<<Mio suocero si chiamava Viale e un tempo era consuetudine dare al negozio il nome del proprietario. All'inizio questo esercizio commerciale era una drogheria, si vendevano spezie e detersivi, materiale per l'igiene, caffè e caramelle >>.

La città ha risposto nel tempo alle vostre aspettative?

<<Penso proprio di sì. La comunità cittadina ha mostrato di apprezzare le nostre scelte, noi ci teniamo a mantenere Caffè Viale come un negozio storico, abbiamo conservato l'insegna originaria e il carattere di drogheria. Delle drogherie storiche di Borgo, è rimasta soltanto la nostra. Ogni

drogheria aveva una stufa che serviva per tostare il caffè, cioè prendere il caffè ancora verde e crudo, lavorarlo e scaldarlo e farlo diventare del colore che conoscete.

All'interno di una sfera si mettevano 6 kg di caffè, poi la sfera veniva ribaltata all'interno della stufa e si ruotava con una maniglia per 40 minuti, affinché il caffè fosse sempre in movimento, controllandolo di tanto in tanto, ma a volte, purtroppo, si bruciava. Da 6 kg di chicchi di caffè si ottengono 4,8 kg di prodotto finito, perché il chicco aumenta di volume, ma perde di peso. Con il nuovo macchinario si ottengono 30 kg per volta in 20 minuti. Dopo la stufa manuale abbiamo comprato la tostatrice da 15 kg, poi da 20 kg ed infine questa da 30 kg. Noi tostiamo tutti i sabati mattina, circa 200/300 kg>>.

Nel tempo avete dovuto cambiare programmi o prodotti?

<<Sì. Nel 1961 hanno fatto l'ingresso nel mercato gli alimenti sottovuoto prodotti dalle grosse torrefazioni. Tante drogherie hanno deciso di vendere questo caffè prodotto dalle aziende di torrefazione, lasciando perdere l'usanza della torrefazione in proprio. I miei suoceri hanno sempre continuato, ho imparato con la stufa utilizzata da mia suocera e abbiamo continuato a tostare il caffè. Siamo una torrefazione a livello artigianale, con fuoco a legna, ne siamo fieri!>>.

Considerato che voi trattate diversi prodotti, qual è il prodotto più richiesto dai clienti?

<<Trattiamo svariati prodotti, dal caffè ai cioccolatini e alle caramelle, alle numerose tipologie di tè, farine, paste di meliga e biscotti del territorio, zucchero, colombe, panettoni, ecc. Il caffè è un prodotto sempre richiesto, ma ci siamo anche specializzati nelle confezioni-regalo e nei dolci. Il prodotto maggiormente richiesto dai clienti sono le Chioccioline di Borgo San Dalmazzo, dei dolcetti realizzati da un artigiano, ma fatti seguendo un preciso protocollo fornito dalla famiglia Viale. Ora l'azienda è di mia figlia, che è bravissima a fare le confezioni regalo, anche solo un fiocco può fare la differenza!>>.

Pensa di potenziare l'attività a Borgo o ha in programma di aprire altri punti vendita in altre città?

<<Assolutamente no. Non abbiamo mai pensato di aprire altri punti vendita, abbiamo dato il nostro caffè in vendita ad altri negozi, siamo arrivati ad avere circa 100 negozi di cui eravamo fornitori, poi abbiamo ridimensionato la vendita ad altri esercizi commerciali, perché nel frattempo abbiamo aumentato il lavoro del nostro negozio, questo è stato sufficiente per godere di un reddito discreto>>.