

CAFFÈ AIEM: UNA SCOPERTA AL GUSTO DI PIACERE



Il Caffè AIEM è un nuovo locale a Firenze dove sorseggiare rarissimi tè, gustare dolci fatti in casa e rilassarsi in pausa pranzo, scegliendo da un menù costellato di bontà, freschezza e qualità.

Caffè AIEM: un bistrot d'eccellenza

Mai sentito parlare di serendipità? Con questo termine, coniato nel 1754 dallo scrittore britannico Horace Walpole (che lo trasse dal titolo della fiaba *The three princes of Serendip*, l'antico nome dell'isola di Ceylon, ndr.) si fa riferimento alla felice scoperta di una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un'altra.

Esattamente così ho incontrato il Caffè Aiem, un piccolo locale in Piazza Leopoldo Nobili, tra Viale dei Mille e Viale Volta, lungo la strada che porta a San Domenico.



Un caffè nel cuore di Campo di Marte

Un'oasi di raffinato piacere che non ti aspetti eppure ti sembra di conoscere da sempre. Sarà per quel profumo di casa che aleggia nell'aria appena varcata la soglia o per l'aroma intenso del caffè, ma il locale, nato appena due mesi fa in pieno clima natalizio, ti conquista fin dal primo istante.

Il nome, innanzitutto, facilmente ricordabile non solo perché è la trascrizione fonica dell'inglese 'I am' (io sono), ma soprattutto perché in sole quattro lettere racchiude il senso stesso del locale, le sue anime e geneesi:

"E' stata mia moglie a proporlo - racconta emozionato e risoluto Andrea, che con Irene ha iniziato questa avventura il 4 Dicembre scorso, dopo un'attenta ristrutturazione degli ambienti e un sondaggio tra conoscenti e amici per scegliere come battezzarlo - le lettere sono le iniziali dei membri della famiglia: ci siamo noi due e i nostri figli, Edoardo, di 16 anni, e Mattia, che quest'anno ne compirà 13.



Il suono ci è subito piaciuto e rispetto ad altre idee, più ricercate ma meno convincenti, è intuibile e colpisce nell'immediatezza. Comprendeva - ci spiega - quel senso di famiglia e di casa che desideravamo trasmettere a chi lo avrebbe frequentato per pochi istanti o per qualche ora: un luogo accogliente dove sentirsi a proprio agio, rilassarsi, stare bene."

Una sensazione di tranquillità che possiamo solo confermare e che si riflette nello sguardo affaccendato e dolce della ragazza dietro al bancone, a cui ordiniamo un cappuccino con tanta schiuma. Mentre lei scalda il latte e, a nostra insaputa, si prepara a regalarci un sorriso fresco di giornata, noi scegliamo con cosa accompagnarlo.

Dalle 7.30, infatti, Caffè Aiem è il regno della colazione: prodotti freschi, brioche, torte di produzione propria e biscotti perfetti da sgranocchiare mentre si accende il pc e si scorre la rassegna stampa. Tra il calcio e le prime email il nostro cappuccino è pronto ed è una profusione di cuori in crescendo, a formare una spiga di grano... Siamo felici ogni volta che ci sentiamo coccolati. Una piccola, semplice lezione di ospitalità che in tempi frenetici come quelli che stiamo vivendo può davvero fare la differenza.



I dolci del Caffè AIEM

Assorti in queste riflessioni, resta ancora da scegliere tra una fetta di torta alle mele, la crostata di marmellata e la torta sacher. Sono tutte e tre, ognuna per un motivo, invitanti. Alla fine arriva Andrea e il problema è risolto:

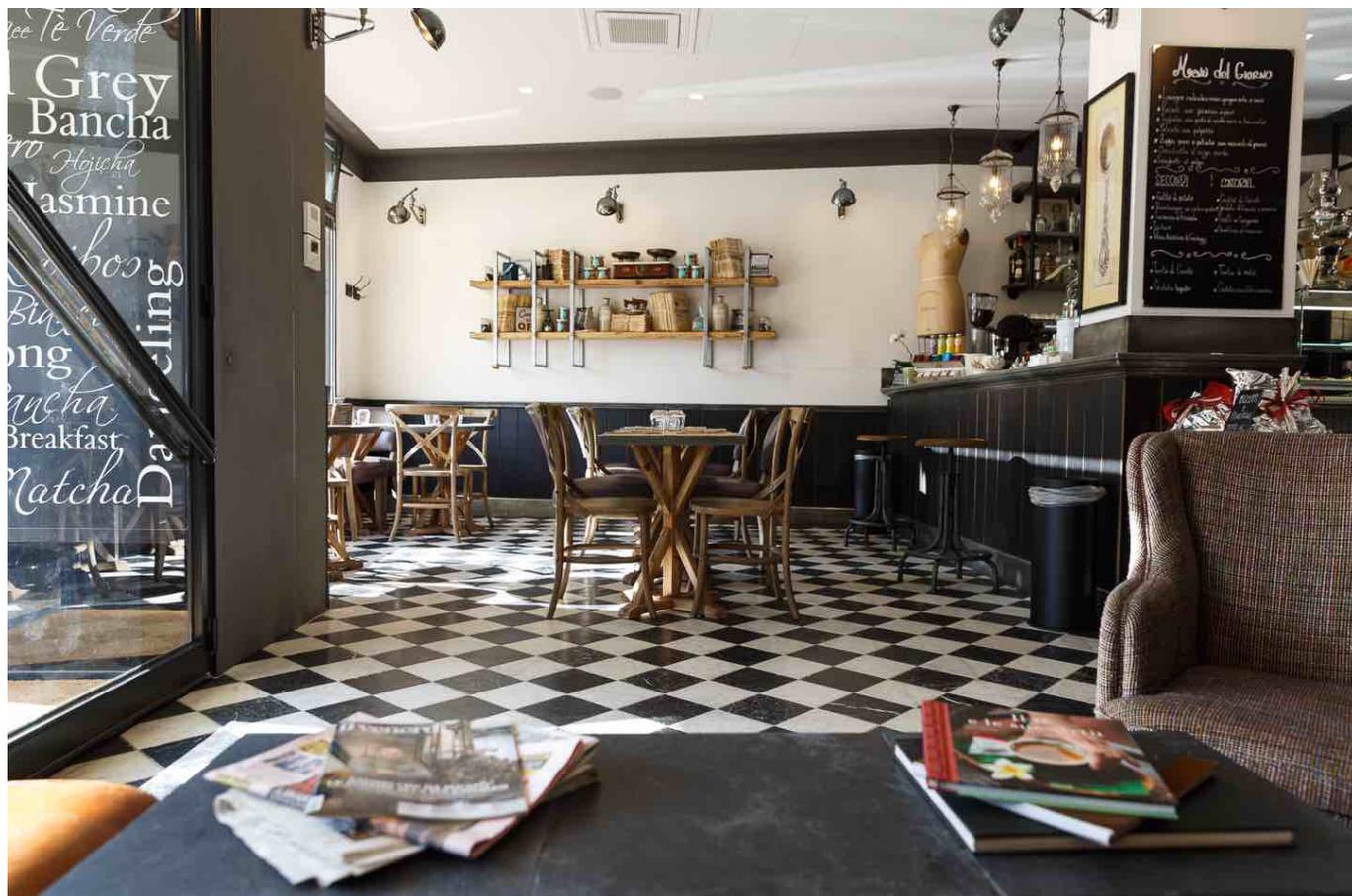
"Stamani - ci suggerisce delicatamente, quasi a non turbare il nostro momento di pace - c'è anche la torta al cioccolato con base di marmellata di arance fatto da mia moglie e i biscotti al tè matcha, un tè verde giapponese in polvere, molto profumato, che conferisce all'impasto un colore caratteristico e un aroma inconfondibile, leggero e molto particolare."



Andata per la torta al cioccolato e per i biscotti, che ci teniamo in serbo per il momento del tè, un rito a cui Andrea è molto legato, come lui stesso più volte ci conferma con l'entusiasmo di chi prima ha provato sulla pelle l'esperienza di certi sapori, atmosfere, sensazioni e solo poi ha deciso di trasformare una passione personale di cui non fa mistero in un progetto professionale da condividere con la sua famiglia.

"A me è sempre piaciuto il tè - rivela - sono innamorato di Londra e delle sue multiformi sfaccettature; il mondo del tè, la sua purezza, i tempi che richiede la preparazione, il modo in cui viene servito, ecco, sono aspetti che mi affasciano e coinvolgono, che sento miei."

Un sogno, quello di Andrea, condiviso con la moglie Irene e impreziosito da dettagli di stile che non passano inosservati a chi, come noi, ricerca l'anima nelle cose e le storie scritte da persone vere, che ricercano e si informano e con la loro attività valorizzano prodotti e tradizioni (in questo caso culinarie) di eccellenza *Made in Tuscany*.



Un bellissimo locale dove bere tè a Firenze

Il tè che si può degustare nell'elegante ambiente di Caffè Aiem, tra specchi, barattoli di vetro e cartone e altri oggetti dal gusto squisitamente retrò, proviene da uno dei migliori fornitori, nonché selezionatori di tè a livello internazionale, con sede, *ça va sans dire*, all'Impruneta, laddove la città cede il passo a una campagna urbana di grande vitalità.

Stiamo parlando di "La Via del Tè", la prestigiosa realtà toscana, conosciuta in tutto il mondo, da cui Andrea acquista per il suo locale 19 fra tè, infusi e tisane dalle preziose proprietà per l'organismo e l'umore. Sfogliando il menù dei tè, studiato appositamente da Andrea e realizzato con una grafica minimal ed elegante come si addice al rito inglese più amato in Italia, la voglia di immergersi con l'olfatto e gli altri quattro sensi in miscele tanto confortanti quanto poetiche è in effetti forte.



Il menù è diviso in sei parti, in un crescendo di sentori e spezie dal tè nero nelle sue versioni classica o più agrumate, ai tè speziati e floreali, ai tè verdi, i tè semi fermentati (tè più leggeri, le cui foglie intere vengono fatte appassire, messe in seguito in una camera di fermentazione per un tempo molto breve e ritirate prima che si ossidino), per proseguire con un tè bianco, gli infusi e le tisane alle erbe e, infine, il roibos, *una via di mezzo tra tè e tisana*, ottenuto dall'infusione delle foglie dell'omonima pianta, con un retrogusto naturalmente dolce, privo di caffeina e demineralizzante, indicato per il recupero dopo l'attività fisica, per le donne in gravidanza e per i bambini.

Si sposa al cioccolato, ai dolci casalinghi e, guarda caso, ai nostri biscotti da tè. Procediamo dunque all'assaggio, accompagnando con gli occhi Andrea, che entusiasta continua a raccontarci il suo sogno ad occhi aperti e *Colazione da Tiffany*, un mix di tè verdi cinese e giapponese che sa di donna, speziato e insieme dolce, così avvolgente da avere la sensazione quasi di indossarlo.



Una gustosa pausa pranzo in zona stadio

Chiacchierando e inzuppando biscotti nel tè - non è galante, ma il ricordo proustiano delle madeleines ha preso il sopravvento - la mattina è volata ed è già ora di pranzo. Qualcosa mi dice che l'intervista non sia ancora finita: davanti a noi la lavagna nera con in bianco i piatti espressi del giorno e dalla cucina un profumo irresistibile di casa, qualità, sapore.

"Per i primi usiamo la Pasta di Aldo - ci precede Andrea, cogliendo la nostra curiosità per la materia prima dietro al prodotto finale - un pastificio artigianale di Monte San Giusto, nelle Marche, che produce anche paste dal gusto più inusuale, al nero di seppia e al limone, con farina di farro e grano saraceno.



Oltre alla pasta, abbiamo inoltre due vellutate, che cambiamo a girare quasi tutti i giorni, mentre per secondo - continua - serviamo tartare di manzo limousine del Mugello, hamburger al piatto con cipolle in agrodolce oppure formaggio e bacon, carpacci di bresaola o tacchino, accompagnati da stelle filanti di finocchio, arance e pinoli, poi taglieri di formaggi e nella stagione calda carne salada e insalate fantasiose.”

“In futuro, però, vorrei ampliare sia l’offerta qualitativa che l’orario di apertura”, confessa, a chiusura di un’intervista di pancia, autentica e a misura d’uomo. Proprio come lui, l’architetto con la passione per il cibo e la ricercatezza, alla guida di un locale che con i suoi 30 posti a sedere è perfetto dalla colazione al tramonto, per pranzi di lavoro e il *tea time*, ma che all’occasione può ospitare compleanni e feste private e, chissà, forse tra qualche mese anche cene...

Caffè AIEM - Piazza Leopoldo Nobili, 12 Firenze - Tel. +39 055 570315



PER APPROFONDIRE:





Pranzo di lavoro al Caffè Aiem: una pausa di gusto





[Torrefazione Pagnini, il caffè, una storia e quattro segreti](#)





Come si genera trazione online? Se non trasciniamo, veniamo trascinati via

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Reportage fotografico realizzato da David Glauso per Tuscanypeople.com

