

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Walter Wurzbürger, eccellenza del caffè

«Ho sempre considerato questa bevanda una forma d'arte e ne sono innamorato»

Walter Wurzbürger (nella foto) è laureato in economia e commercio. Nel 2019 fonda il suo brand "Kremoso" che rapidamente si diffonde con successo in Italia e all'estero. «Nasce a Napoli a piazza San Gaetano, in pieno centro storico. I miei antenati sono di Wurzburg, una città tedesca della Bassa Franconia nel nord della Baviera. Rappresento la quarta generazione di artigiani della lavorazione e distribuzione del caffè che ha origine nel mio bisnonno. Ho sempre respirato in casa "l'aria" del caffè attraverso le parole di mio padre. Questa esotica bevanda è diventata una componente importante del mio stile di vita e ha condizionato anche la scelta dell'indirizzo di studi alle superiori e poi quella della facoltà universitaria».

In che senso?

«Quando avevo 14 anni ho cominciato a frequentare d'estate l'azienda paterna che aveva la torrefazione e la distribuzione ad Arzano. Ero affascinato dal mito che faceva risalire la nascita della pianta del caffè a una divinità degli Oromi, antico gruppo etnico etiopico, e che veniva usata come potente medicinale. A 14 anni, perciò, durante le vacanze estive, decisi di andare nell'azienda paterna per conoscere il complesso procedimento che partiva da quella pianta medicinale e finiva con una tazzina di caffè da consumare al bar o a casa. Più apprendevo e più aumentava il mio interesse e decisi di dedicarmi alle materie che meglio mi avrebbero potuto fare capire come si gestisce un'azienda. Scelsi di fare ragioneria e dopo il diploma mi iscrissi a Economia e Commercio. Mi interessai in modo particolare allo studio di economia aziendale e a quello del marketing e decisi di acquisire anche esperienze nella gestione dei piccoli bar-torrefazione come quelli che papà aveva a via Tribunali e a via Nazionale e in quello di nonno all'Arco di Sant'Eligio, vicino a piazza Mercato».

L'attività di studente lavoratore e la frequentazione dell'azienda paterna durante l'estate sono state decisioni coraggiose che le hanno comportato sicuramente sacrifici e rinunce. È così?

«Non proprio, perché sono frutto di una scelta ben precisa dettata esclusivamente da una forte passione per quel mestiere. Sono sempre stato determinato e desideroso di mettermi continuamente alla prova. Avevo deciso da ragazzo che avrei trasformato l'attività paterna da artigianale e locale in una realtà moderna, dinamica, aperta all'innovazione e alla tecnologia. Volevo saltare il "recinto" e confrontarmi con la concorrenza nazionale, europea, e, perché no, anche transoceanica».

Un progetto ambizioso, visionario. Ci racconti.

«Conseguita la laurea in Economia e Commercio ho messo a frutto le competenze che avevo acquisito affiancandomi a mio padre per la realizzazione del primo step fondamentale su cui costruire il futuro dell'azienda: conquistare segmenti di mercato sul territorio nazionale. Questo passo naturalmente ha comportato la realizzazione di un'organizzazione del tutto nuova composta da una rete capillare di venditori e da coordinatori di zona. Ci riuscimmo anche se con difficoltà perché bisognava assimilare e fare assimilare una filosofia imprenditoriale completamente nuova».

Quando c'è stata la svolta?

«Nel novembre del 2019 quando ho crea-



to il marchio "Kremoso", emblema di un mio personale percorso evolutivo caratterizzato dall'utilizzo di miscele diverse e più raffinate rispetto a quelle originarie. L'omonima società ha sede legale a Napoli, lo stabilimento di produzione a Pontecagnano e il centro di distribuzione a Villaricca. Purtroppo dopo poco più di due mesi scoppiò la pandemia che pose un limite oggettivo al cronoprogramma che avevo predisposto. Il Covid si abbatté come una scure sul nostro primario mercato di riferimento, i bar. Ma non volevo arrendermi e nel periodo più nero, quello del lockdown, ho utilizzato i social per fare dei corsi gratuiti con personaggi di rilievo nazionale nel campo del caffè. La risposta è stata sorprendente perché il nostro caffè ha fatto registrare in quel periodo che i bar erano chiusi una vendita in continua ascesa del prodotto "casa" facilitata anche dall'immissione in commercio da parte nostra del monoporzionato costituito dalle cialde e dalle capsule che offrivano la massima garanzia in termini di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Abbiamo proseguito anche durante la pandemia quel percorso evolutivo che ha consentito a "Kremoso" di avere, ad oggi, 600 punti vendita su tutto il territorio nazionale oltre a distributori all'estero dove siamo presenti in Spagna, Portogallo, Germania, Serbia, Svizzera, Venezuela, Polonia, negli Usa, in particolare modo a Miami, e in tante altre nazioni».

Che cosa intende per punti vendita?

«Sono bar dove si degusta l'espresso napoletano fatto esclusivamente con le nostre miscele che garantiscono un caffè selezionato di primo livello. Sono riconoscibili perché sono contraddistinti da un nostro logo».

Ci spieghi, in sintesi, come ottiene un prodotto qualitativamente così elevato.

«Per potere avere in tazza uno dei migliori espressi attualmente sul mercato, se non addirittura il migliore in assoluto, seguiamo tutta la filiera produttiva. Nelle piantagioni ogni tipo di caffè ha particolari caratteristiche organolettiche. Mi riferisco alle qualità percepibili attraverso uno o più organi di senso che, per quanto concerne il caffè, sono l'acidità, l'ama-

rezza, la dolcezza, il corpo, l'intensità aromatica, il retrogusto. La miscela del caffè "Kremoso" è paragonabile all'equilibrio del suono orchestrale creato da diversi strumenti».

Come si ottiene questo equilibrio?

«Selezioniamo le piantagioni con un gruppo di esperti di fama internazionale, testando su campioni. Del gruppo faccio parte anche io per l'esperienza acquisita in azienda fin da ragazzino. Vengono scelte le piantagioni che producono caffè che hanno le caratteristiche che ci interessano per realizzare le nostre miscele. Quindi inizia il complesso processo di lavorazione».

Quali sono le piantagioni di caffè che utilizzate?

«Certifichiamo la provenienza dei nostri caffè su ogni confezione, in particolare vengono utilizzati caffè provenienti dal Brasile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Giava ecc...».

Quali sono i tipi di caffè?

«Esistono due grandi famiglie di caffè quello della Coffea Arabica e quello della Coffea Canephora detta anche Robusta. L'Arabica cresce rigogliosa nelle zone tropicali tra i 900 e i 2.200 metri sul livello del mare, con temperature non più alte di 20° e con un po' d'ombra. Questa pianta prospera facilmente in America Centrale e in Sudamerica, ma anche nelle coste orientali dell'Africa. Proprio per la loro delicatezza i chicchi di caffè Arabica devono essere trattati più delicatamente anche in fase di tostatura, con maggiore attenzione, con temperature più basse e tempi precisi. La Robusta è la seconda famiglia di caffè. Scoperta nel XVIII secolo in Congo, deve il nome alla particolare resistenza alle malattie e ai parassiti. Cresce in Brasile, in Africa e nel Sud-Est Asiatico. Questa specie si caratterizza per l'adattabilità, la velocità di crescita e l'elevata tolleranza agli sbalzi di temperatura, caratteristiche decisamente più spiccate rispetto all'Arabica. La pianta Robusta viene coltivata in zone pianeggianti tra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare, aree anche assolate, e produce dei chicchi di caffè con un colore giallo bronzo».

Quali sono le vostre miscele?

«Sono Armonia Special Blend, Arabica Top Selection, Elite Gran Riserva e Gourmet 100% Arabica; hanno tutte caratteristiche diverse, da un gusto più deciso fino a quello più delicato. Tutte composte da caffè accuratamente selezionati e poi abbiamo la miscela Deka Special Taste che è una miscela di caffè pregiati decaffeinati, selezionati torrefatti in grani».

Il catalogo "Kremoso" si arricchisce con due preziosi "accessori". Quali?

«Il primo è Gocce di Kremoso, un estratto di profumo al caffè con note olfattive di vaniglia, ambrata, muschio bianco, caffè, rosa. Il secondo è il cioccolato Kremoso di due tipi: Kremotto Dark, un lingotto di cioccolato fondente, e Kremotto milk, un lingotto di cioccolato al latte».

Sulle orme di suo nonno e di suo padre gestisce anche dei bar.

«Ne ho diversi. Per tutti cito il Ke' Kafè alla Galleria Umberto I di Napoli».

È in dirittura d'arrivo l'ultimazione di un progetto molto importante. Un'anticipazione?

«Abbiamo rilevato la vecchia torrefazione del fratello di papà, Zio Corrado. Si trova al complesso San Martino di Pozzuoli, sulla via Provinciale. Concentreremo in questa struttura sia la produzione che la distribuzione. Trasferiremo in un'area dedicata i laboratori dove opereranno gli esperti e creeremo la Kremoso Academy per fare formazione, con docenti specializzati, ai baristi e ai distributori che abbiamo all'estero. Ci sarà inoltre, l'officina per la manutenzione delle macchine per il caffè dislocate nei nostri punti vendita. L'inaugurazione è prevista per l'estate prossima».

Attualmente di quante unità è composto l'organico dell'azienda?

«Circa 15 dipendenti e una ventina di agenti esterni».

Oltre a essere il titolare della società, si è riservato un incarico preciso in azienda?

«Curo tutto il settore acquisti e le strategie commerciali. Ho la fortuna di avere mia moglie Laura come responsabile del settore Marketing e Comunicazione. Ha una laurea in Comunicazione e una laurea specialistica in Comunicazione pubblica e d'impresa all'Università Suor Orsola Benincasa».

Un particolare sogno nel cassetto?

«Diventare proprietario di una piantagione e certificarla con il marchio internazionale "Fairtrade", cioè certificata per un commercio equo e solidale».

Che significa?

«È un'azienda che garantisce al produttore e ai suoi dipendenti un prezzo più giusto, assicurando la tutela dei dipendenti e del territorio. Si oppone alla massimizzazione del profitto praticata dalle grandi catene di distribuzione organizzate e dai grandi produttori e limita gli intermediari. Il nome già ce l'ho: "Fazenda Vittorio" il nome di mio padre alla quale è dedicata anche la sala panoramica al mio bar Ke' Kafè in Galleria Umberto I a Napoli».

Le resta tempo da dedicare a qualche hobby?

«Ho sempre amato la musica e da ragazzo mi sono anche cimentato come dj in serate con amici. Ora però la priorità spetta ai nostri tre figli Vittorio William, quinta generazione in fieri, Antonietta Charlotte e Josephine Diana Vittoria ai quali Laura e io riserviamo tutto il tempo che riusciamo a strappare al lavoro».