



Il mondo in tazza

*Ecco cosa succede
quando uno studioso del gusto
e dei sapori entra
in una caffetteria specialty:
si apre un mondo nuovo*

di Roberto Rubino

Nel mondo, “espresso” e “cappuccino” sono parole conosciute da tutti, che quasi ogni italiano pronuncia ogni mattina... esattamente come “pizza” o “pasta”. Tanto che chi viene in Italia non può fare a meno di sedersi al bar o al bancone e ordinare un espresso o un cappuccino. Ma se “l’espresso” è italiano per definizione, cosa sappiamo noi di questa bevanda “italiana” così famosa nel mondo? Quando prendiamo un caffè, e lo facciamo più volte al giorno, quei due sorsi di liquido nero, caldo e profumato cosa ci fanno venire in mente? Di quale vocabolario disponiamo per esprimere il nostro livello di soddisfazione? Cosa sappiamo noi del caffè? Non penso di sbagliarmi molto se azzardo ad affermare che ne sappiamo poco o niente. E questo per un motivo molto semplice. Nel nostro Paese, ogni bar, ogni caffetteria – con pochissime eccezioni – vende un solo caffè, per di più prodotto con una miscela di varie tipologie di chicchi di cui non sappiamo nulla. Nel bar, nella caffetteria, tutto possiamo scegliere – dagli aperitivi ai superalcolici, per non parlare dei Gin – ma non il caffè: prendere o lasciare. Al massimo possiamo cambiare bar, ma è il risultato che non cambia molto, che ci piaccia o meno: perché anche nell’altro bar berremo una miscela che, per definizione, cambia essa stessa nel corso dell’anno in quanto frutto di una mescolanza di caffè diversi e in proporzioni variabili. Qualcuno “bene informato” sa che esistono due varietà di caffè, la robusta e l’arabica: la prima si coltiva prevalentemente in Africa e la seconda in America latina. Ma il problema sta proprio nella non possibilità di scegliere quale comprare. Se io sono costretto a degustare una miscela, che per definizione viene preparata per accontentare il maggior numero di persone, va da sé che la variabilità che esiste fra le diverse varietà viene azzerata. E poi, per il fatto che io non possa degustare contemporaneamente due caffè diversi – di magari cui conosco qualche fattore di specificità – non potrò mai di farmi una pur larvata idea di quello che



sto bevendo. E tutto questo succede quasi dappertutto, in città piccole, nei paesi di montagna come nei grandi bar delle ricche città. Eppure, qualche eccezione c’è. E non da poco. Io – che da anni studio in maniera scientifica e anche attraverso la pratica l’origine del gusto, dei sapori e da cosa questi derivino – ho scoperto in questi giorni una realtà che non conoscevo. Leggevo, a volte, di caffetterie specialty, ma credevo esistessero solo in particolarissimi luoghi di culto e aperti solo ad appassionati in cerca di stimoli nuovi! Invece, ho avuto il mio primo approccio con uno “specialty” proprio nella mia città, in uno dei luoghi in cui meno me lo sarei aspettato: nel quartiere Chianchetta, una delle zone più popolari di Potenza. Qui, negli anni Ottanta, Rocco Filitti, appena rientrato in Italia dal Venezuela, cerca di sfruttare la sua esperienza avviando una caffetteria. Tutto nella norma fino a quando il figlio Domenico non diventa maggiorenne. I due capiscono che bisogna uscire dalla routine e, quasi in contemporanea, non solo avvia-

no una piccola attività di torrefazione ma – tra le prime caffetterie in Italia – offrono ai clienti più di una tipologia di caffè (nelle foto le immagini del loro bar). Attualmente il consumatore può scegliere fra due miscele e due monovarietali. Ovviamente il prezzo cambia: nel secondo caso il prezzo è del 50% superiore. Non solo: i caffè cambiano continuamente, quasi ogni settimana e poi, il sabato, si ha l’opportunità di degustare caffè tostati “in diretta”. Va da sé che, in questo caso, ciascuno dei caffè in degustazione esprime note gustative e sensoriali molto netti, differenti e stimolanti. Qualche giorno fa, per esempio, ho degustato un caffè cubano di altissimo livello: aromi e sensazioni in bocca delicati e variabili, con un raro equilibrio fra le componenti. Mi sono incuriosito e anche un po’ appassionato. Così sono tornato. Qualche giorno dopo, in degustazione c’erano una miscela e tre monovarietali: Burundi, Papua Guinea e Guatemala. Come si degusta e si descrive un caffè? Qui, naturalmente, esiste un metodo



ufficiale basato su regole sperimentate da anni e comunque basate su una narrazione che tiene conto delle varie percezioni dell'assaggiatore nel corso della degustazione. Ma questo tipo di analisi, come quello che viene fatto in tutti gli altri alimenti compreso olio e birra (ad eccezione del vino) non ci permette di risalire alla materia prima: non si risale al caffè o all'olivo o all'orzo per la birra e, ovviamente, nemmeno si conoscono i metaboliti che potrebbero esserne responsabili. Io se degusto un formaggio vorrei (e posso farlo) risalire al latte, all'animale, alla montagna o alla pianura, al versante e – perché no – alle erbe che quell'animale ha mangiato prima di essere munto.

Per provare a tentare un'operazione del genere anche sul caffè, credo che occorra concentrarsi, oltre che sul colore (spesso più importante di quello che si creda) sull'aroma e sulle sensazioni in bocca. Soprattutto le ultime, ci rimandano alla materia prima e alla relazione polifenoli/lipidi il cui equilibrio contribuisce a determinare la persistenza, l'intensità

e soprattutto, il corpo e l'eleganza sia del caffè che di qualsiasi altro prodotto.

Ma torniamo ai quattro caffè della Caffetteria Filitti di Potenza, tostati allo stesso modo e negli stessi macchinari. Sono tutti apparsi diversi in maniera abbastanza netta. Una diversità che comincia dal colore, i cui toni vanno dal bruno intenso al bruno chiaro. Ma è nel flavour che si colgono meglio le varie specificità. Il caffè di miscela è quello che ti aspetti in qualsiasi bar: colore intenso così come intenso è il flavour, ma nessuna variabilità, tutto monotonale. Le tre monovarietali invece danno sensazioni molto particolari e differenziate. Spicca il Burundi, con aroma e sensazioni variabili: inizio molto marcato, che richiama il legno, per andare poi verso note più tenui e finisce con una persistenza elegante. Il Papua Guinea si fa notare per le note di nocciola, per la sua eleganza e per un finale che vira verso il cioccolato. Infine, il Guatemala, decisamente più equilibrato, piuttosto monotonale, ma con un evidente equilibrio fra le note astringenti dei polifenoli e quelle sua-

denti dei lipidi. L'offerta è interessante e il metodo del confronto efficace. Ma come risponde il consumatore? Domenico è un entusiasta del proprio lavoro: «Sappiamo che il consumatore abituale cerca un caffè forte e con molta schiuma, che comunque trova. Però questa offerta variegata e multipla permette a tanti curiosi di novità o a persone che vogliono avvicinarsi al caffè con l'intenzione di esplorare un mondo praticamente sconosciuto: fa sì che la fascia di consumatori si estenda e si allarghi anche oltre i confini del rione e della città». Il prezzo più alto delle monovarietali è un problema? «No, anzi: soprattutto chi viene da fuori, si meraviglia che il prezzo per un caffè di un livello qualitativo così alto sia così basso». Strategie per il futuro? La risposta non si fa attendere: «Stiamo aprendo un nuovo locale sulle Dolomiti Lucane dove vogliamo sperimentare una nuova tecnica di lavorazione del chicco verde per offrire a un pubblico sempre più esigente un concept sul caffè innovativo e coinvolgente». Non vediamo l'ora!