

Colture gourmet dal mondo

# Caffè e terroir chicchi d'oro da degustare

SIBILLA DI PALMA

**I**l caffè si degusta come un grande vino. Il cliente tipo che consumava velocemente la bevanda al bancone del bar, sta infatti lasciando il posto a consumatori più esigenti e raffinati che, esattamente come per i vini, vogliono conoscere il terroir da cui deriva il caffè. In altre parole, scoprire la storia che si cela dietro la tazzina: sapere dove cresce la pianta, quali varietà compongono una miscela, quali aromi particolari caratterizzano un mono-origine o una miscela pregiata. Un'evoluzione che sta spianando la strada alla diffusione degli "speciality coffee", caffè di elevatissima qualità con caratteristiche uniche la cui produzione è in genere molto limitata, con i quali la tazzina diventa d'autore. «A proporli sono direttamente i produttori, in particolare i micro-torrefattori, e le varietà sono tantissime, considerato che le piante di caffè crescono in numerose zone del mondo: dal Centro America fino all'Indonesia e al Nord dell'Australia», osserva Patrick Hoffer, presidente di Cpc (Consorzio promozione caffè).

Tra i più noti caffè gourmet ci sono ad esempio il Jamaica Blue Mountain, caffè caraibico con note di frutta secca e tabacco (che viene conservato e trasportato in botti di legno) e il Kopi Luwak, dal gusto vellutato che richiama il cioccolato, i cui chicchi si trovano negli escrementi dello zibetto, un animale notturno che si aggira nelle coltivazioni di caffè del Sudest asiatico. O ancora il Fazenda Santa Ines, prodotto in Brasile, dal sapore delicato che ricorda un mix tra frutti di bosco maturi e caramello. Questa nuova cultura del caffè che prende piede tra i consumatori più curiosi di accogliere gusti diversi, ispirati a vari Paesi, viene promossa soprattutto dai giovani micro-torrefattori. Che, nel trasformare la materia prima, utilizzano sempre più spesso metodi innovativi come la tostatura con macchine d'epoca o il cold brew, un sistema di estrazione a freddo che permette al caffè «di essere come una bevanda da consumare tutto il giorno». Il fenomeno sta oltrepassando i confini di nicchia, tanto da aver indotto anche le realtà più grandi a lanciare prodotti riservati al segmento premium per intenditori e a importare caffè gourmet. L'attenzione alla qualità e all'innovazione non sorprende: oltre a essere il terzo Paese in Europa per l'export di caffè torrefatto (e il quarto nel mondo), l'Italia è una grande appassionata della bevanda. Siamo infatti (secondo dati del Comitato italiano caffè) tra i dieci Paesi al mondo col più alto consumo di caffè: la Penisola vale il 7,46% del totale mondiale e il 13,50% di quello europeo. A persona ne consumiamo 5,56 chili all'anno, mentre la media europea è di 4,94 chili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

