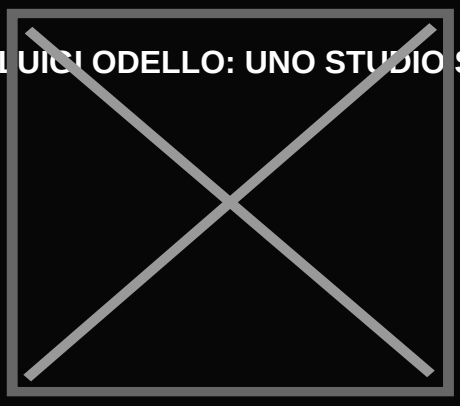
Regione che vai, espresso che trovi

espresso-regionale-16d6b213

Lungo o corto, tazza grande o piccola, macchiato caldo o freddo, corretto grappa o sambuca, marocchino o shakerato: l’ossessione degli italiani per il caffè espresso è ben nota e frutto di più di uno sfottò all’estero. Ne sa qualcosa il personale di sala di un ristorate quando deve raccogliere gli ordini di una tavolata e gestire spesso tante variazioni quanti sono i commensali. Non si tratta solo di gusti personali però. Nel Paese dei particolarismi regionali, municipali e pure rionali anche la tazzina nazionale non poteva essere uguale ovunque: e infatti basta cambiare città per trovare variazioni di colore e aroma, gusto e quantità in tazza. Sono differenze che risalgono alla notte dei tempi, a storie e dominazioni diverse. Viene però da chiedersi se questi “particolarismi” non siano destinati a soccombere alla prova della globalizzazione e all’arrivo del “perturbatore” Starbucks, alla new wave degli specialty e alle mode globalizzate e instagrammizzate. Abbiamo chiesto ad alcuni protagonisti del mondo del caffè il loro parere. Ecco cosa ci hanno detto.

LUIGI ODELLO: UNO STUDIO SCIENTIFICO FOTOGRAFA LE DIFFERENZE



“La regionalità dell’espresso italiano ha profonde radici antropologiche che si legano alla storia degli stati italiani, alla cucina, ai vini e alle alleanze politiche e possibilità di approvvigionamento della materia prima – spiega **Luigi Odello**, presidente dell’**Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè** che da anni studia il fenomeno –. Dire che i torinesi prediligono il caffè più acido perché i bar nascevano da contadini urbanizzati avvezzi alla barbera può sembrare banale, ma molti degli anziani torrefattori lo affermano. Però non spiegano perché spingendosi ad Alessandria il caffè sia meno acido, più tostato”. Il caffè sta vivendo grandi cambiamenti, ha ancora

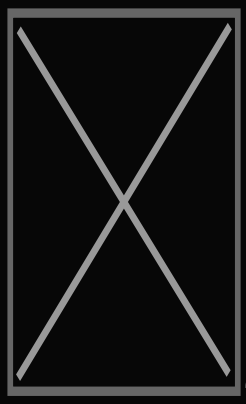
senso parlare di differenze regionali? “Perdere la regionalità significherebbe perdere una ricchezza immensa. È la nostra risposta alla globalizzazione: se il piacere ha più volti noi possiamo soddisfarli tutti grazie all’arte della tostatura e della miscela propria del made in Italy”. Chi tiene viva la tradizione? “I torrefattori che non si scollegano dai modelli di qualità consolidati nel tempo, che non seguono pedissequamente le mode e non si arrendono alla logica del prezzo basso. E i costruttori di attrezzature che innovano per migliorare l’espresso in tazza senza cedere alle lusinghe dell’automazione ma puntando sul barista, fondamentale per offrire un espresso perfetto”.

CRISTINA CAROLI: MA LA TRADIZIONE È SEMPRE UNA BUONA COSA?



“L’espresso italiano qual è? Per noi è un metodo di estrazione – chiarisce subito **Cristina Caroli, coordinatrice Sca Italia** –. Esistono differenze regionali svariate nate da fattori culturali e ambientali. C’è una visione comune legata a un certo tipo di ambiente e di offerta, che crea e genera la consuetudine, un imprinting gustativo dato anche da un’azienda sul territorio. È uno zoccolo duro non scalfibile dalle mode, che resterà sempre. Ma si sta affermando anche una cultura del prodotto al di là del brand e del metodo di estrazione. Oggi occorre avere uno sguardo aperto per incontrare i gusti di tutti, anche degli stranieri”. Il punto centrale resta però la qualità. “A volte tradizione significa banalità, produce caffè che sono cloni uno dell’altro. Spesso l’espresso è il rifugio di un caffè eccessivamente tostato per nascondere una cattiva materia prima, e una miscela di bassa qualità viene passata per tradizione. Mentre un professionista è in grado di creare caffè completamente diversi tra loro. Mi rifiuto di relegare l’espresso ai 25 cc in 25 secondi. Un barista che conosce il prodotto, tecnicamente preparato e impeccabile: è lui che tiene viva la tradizione”.

LUIGI MORELLO: STARBUCKS? UNO STIMOLO PER TUTTO IL SETTORE

“Le differenze regionali dell’espresso sono la nostra vera tradizione, portata avanti

dai 20 milioni di italiani che ogni giorno bevono l’espresso nei 149mila bar italiani. La sfida futura è se mai l’attenzione alla qualità e al consumatore, perché questa tradizione va spiegata e raccontata al cliente – dice **Luigi Morello, fondatore di MUMAC Academy** –. Nel caffè infatti sta avvenendo ciò che si è già verificato in altri settori: aumenta la cultura del consumatore e parallelamente la qualità dell’offerta”. A settembre arriva Starbucks... “Starbucks ha già fatto cambiare le cose prima ancora di arrivare, ha portato energia e voglia di innovare, è uno stimolo per tutto il settore. Per attirare i nuovi consumatori bisogna saperli accogliere. La nuova sfida è quella di rendere i bar italiani luoghi sempre più accoglienti dove fare due chiacchiere, lavorare, leggere un libro. Raccontare la storia del caffè, far capire che la preparazione sono solo gli ultimi 30 secondi di un lungo viaggio. Il barista deve essere al centro del bar come la macchina del caffè al centro del banco, non dietro: e questo anche tramite una formazione qualificata e certificata”.

MORENO FAINA: CONOSCERE LA TOSTATURA CHE ESALTA LA DIFFERENZA

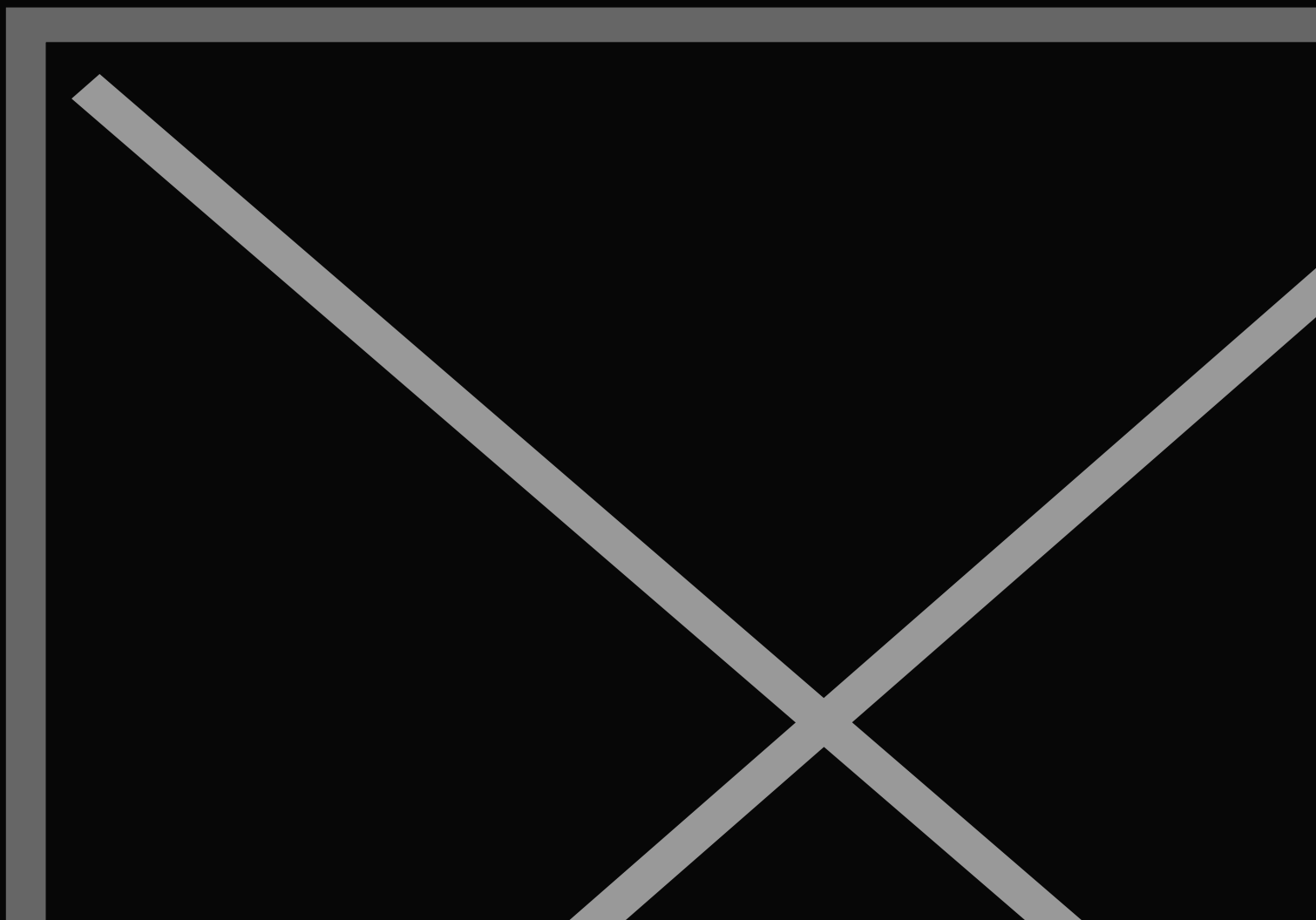
“Le differenze regionali esistono per ragioni storiche consolidate, ma è

importante renderne consapevole il barista, che può scegliere la tostatura adatta a seconda del gusto dominante della propria clientela– dice **Moreno Faina, direttore dell’Università del Caffè di illycaffé** –. Ma per fare ciò deve essere preparato alla corretta trasformazione e seguire le ricette che esaltano le varie caratteristiche: più o meno tostato, cioccolatoso, aromatico”. Come si mescolano oggi le due anime, la tradizione locale dell’espresso e la sperimentazione di monorigini ed estrazioni alternative? “Non sempre l’espresso copre tutte le esigenze, penso che per il consumatore a tutti i livelli sia importante la varietà delle preparazioni disponibili, la costanza qualitativa del prodotto trasformato e la

possibilità di ritrovare il suo caffè preferito al bar. Ci sarà sempre un gusto dominante nella cultura del cliente, ma crescerà la voglia di sperimentare". Al centro delle differenze di gusto c'è la tostatura "il quarto d'ora più importante della vita del caffè; varie curve di tostatura esaltano composizioni aromatiche diverse, tenendo conto che ci sono più di mille aromi nel caffè e che vengono liberati in momenti diversi della torrefazione". Tradizione e innovazione, in fondo, sono due facce della stessa medaglia, purché ci sia alla base un buon caffè. Che il cliente è sempre più pronto a riconoscere, in tutte le regioni d'Italia.

LA REGIONALITA' DELL'ESPRESSO ITALIANO

L'INEI e l'IIAC hanno analizzato 25.000 test sui consumatori coinvolgendo 210 miscele profilate sensorialmente da 50 giudici, realizzando una"mappa" delle regionalità del caffè italiano. Un work in progress: "Abbiamo generato uno storico, tuttora in fase di crescita, attraverso l'analisi sensoriale scientifica considerando i descrittori oggettivi (caffè amaro, floreale ecc.). Al Sud si prediligono caffè più amari con aromi che tendono alle spezie e al Nord caffè più acidi con aromi di fiori e frutta fresca più intensi, ma tra i due estremi c'è una policromia impressionante. La differenza di gusto tra costa orientale e occidentale è quasi più rilevante. A est l'espresso tende a essere più scuro, tostato nell'aroma, amaro e cioccolatoso; a ovest mostra una più spiccata acidità e una freschezza che si accompagna a un floreale e un fruttato più spiccati" dice Luigi Odello.



Espresso: cinque ricette da Nord a Sud