San Cayetano, dalla Colombia un caffè intenso dal gusto bilanciato

san-cayetano-coffee-5-da053632

L’ultima origine certificata da CSC - Caffè Speciali Certificati è il **San Cayetano**, un arabica proveniente dal dipartimento di Antioquia, nell’area di Medellin, nel centro della Colombia. Al contrario dei caffè di questo Paese, per lo più caratterizzati da una spiccata nota acida, offre un’acidità elegante e bilanciata dalla dolcezza, con sentori di mora, melagrana e cioccolato al latte, unita a un buon corpo.

Il San Cayetano è prodotto nell’omonima farm di proprietà della famiglia **Ospina**, da cinque generazioni dedita alla coltivazione del caffè: fu Don Mariano Ospina Rodriguez, uno dei pionieri del caffè in Colombia, a identificare nella provincia di Antioquia un’area ideale per la coltivazione del caffè, cui diede il via nel 1835. Nel 1910 Tulio Ospina avviò la coltura nella farm San Cayetano, dove i terreni vulcanici, la ricchezza delle acque e il clima offrono le condizioni migliori per la coltivazione di un prodotto di qualità. Questo caffè cresce lungo i pendii della Cordigliera delle Ande, la più lunga catena di montagne del mondo, che si estende lungo sette Paesi dell’America Meridionale, tra 1500 e 1850 metri slm. Lo compongono le varietà Castillo (95%) e Caturra (5%) ed è lavato e asciugato al sole.

“Da tempo cercavamo un caffè colombiano che potesse dare in tazza un gusto bilanciato e un buon corpo - afferma **Enrico Romano**, titolare di C.B.C. e responsabile dei caffè di questa area per CSC -. Fino a pochi anni fa il commercio del caffè era pressoché monopolio della Federación Nacional de Cafeteros, la Federazione nazionale dei coltivatori di caffè della Colombia, considerata la più grande ONG del mondo, che ha promosso il caffè colombiano senza tuttavia dare spazio alle particolarità delle singole piantagioni. Da quando c’è stata la liberalizzazione del commercio abbiamo preso contatto con alcuni produttori, concentrandoci su San Cayetano, che ci ha permesso di sviluppare il prodotto migliore”. Nelle terre d’origine, infatti, il caffè si assaggia con il metodo alla brasiliana, seppure con una tostatura più bruna: una volta macinato grosso, il caffè viene posto in 5-7 tazze in cui si versa acqua bollente; dopo alcuni minuti si effettua l’assaggio. Questo metodo usato a livello

internazionale per valutare la qualità ed eventuali difetti delle partite di caffè, non permette tuttavia di comprendere quale sarà il risultato in tazza di un’estrazione espresso. Per ottenere il bilanciamento desiderato con l’estrazione espresso si è lavorato sulla fermentazione, che ha ridotto l’acidità.



La zona presenta il caratteristico clima colombiano delle aree montane: umido e con piogge regolari. Per questo si hanno **due raccolti**: il principale (80%) tra ottobre e dicembre e il rimanente 20% tra marzo e giugno, effettuati interamente a mano. Il prodotto è lavato con fermentazione ed essiccato all’aria, mantenendo un monitoraggio costante dell’umidità e della temperatura, infine posto in sacchi da 70 chili.

Ripetuti controlli hanno permesso al San Cayetano di ottenere il **bollino numerato anticontraffazione** che i caffè CSC riportano sulla confezione: un marchio di qualità da ricercare e offrire con orgoglio.

Associarsi alla qualità - Le torrefazioni che aderiscono a CSC sono Barbera 1870 – Messina; Blaser Café – Berna (CH); Caffè Agust Brescia; Mondicaffè C.T.&M. – Roma; DiniCaffè – Firenze; Goppion Caffè – Preganziol (TV); Le Piantagioni del Caffè – Livorno; Musetti Caffè – Pontenure (PC).

I torrefattori che vogliono avere la certezza di approvvigionarsi di un prodotto di qualità superiore, possono **associarsi a CSC**, che non acquista direttamente, ma organizza ed effettua i controlli necessari per garantire i migliori caffè, mettendoli a disposizione degli associati. Quando ne viene acquistata una partita, i suoi assaggiatori la confrontano con il campione testato in precedenza: se le sue caratteristiche sono in linea con il prodotto di riferimento, può ricevere la certificazione di caffè speciale certificato, dunque il bollino. È la garanzia che in quelle confezioni ci sono prodotti con una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il cliente.