Dal Brasile un esempio della forza dell’espresso italiano

forza-espresso-it-f030d5e1

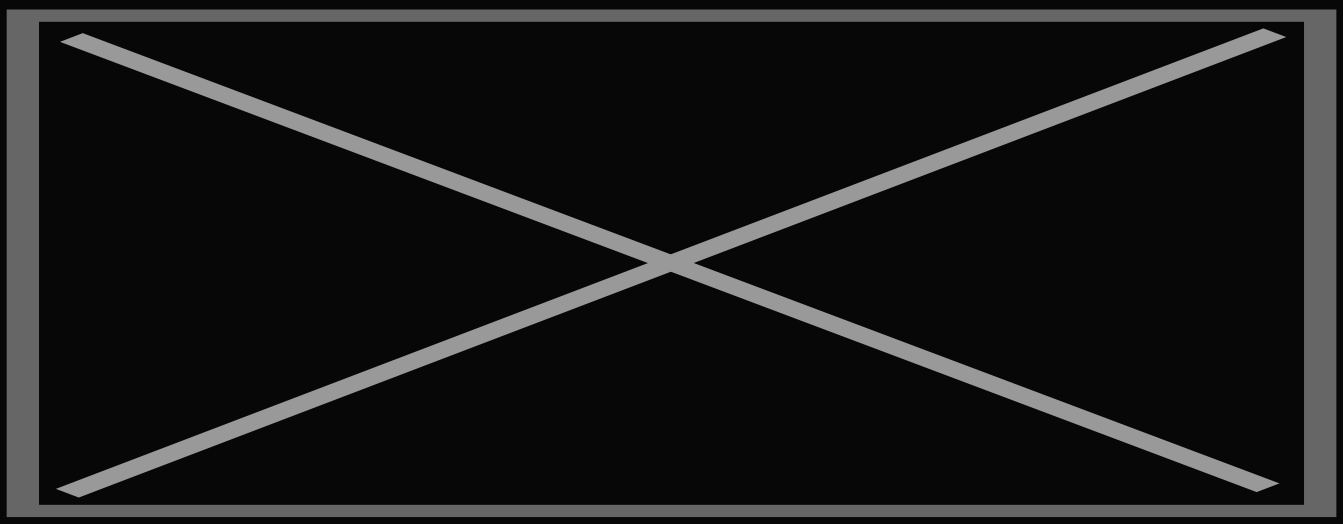
Il mio recente viaggio in Brasile in occasione dei primi corsi dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) mi ha confermato l’importanza fondamentale di un approccio universalistico nella divulgazione dell’espresso italiano. Abbiamo il piacere di collaborare in Brasile con Priscilla Soares, una realtà di Ribeirão Bonito il cui core business è lo specialty coffee e che ha deciso di approcciarsi alla cultura del nostro espresso. Atterrato a San Paolo, i partner brasiliani hanno voluto subito accompagnarmi a São Carlos per farmi conoscere Le Gaban, un’azienda dolciaria che ha alcune caffetterie e pasticcerie di proprietà nella zona. Sono stato accolto con entusiasmo e mi è stato offerto un espresso, naturalmente di stile brasiliano: una tazza da 50 ml con un corpo blando e note vagamente vegetali, non certo per la qualità dei chicchi, ma per un’estrazione prolungata oltre il dovuto, come si usa d’altronde in quei luoghi. Alexandre, Lucas e Daiane, i giovani titolari dell’attività, hanno partecipato ai corsi Iiac nei giorni seguenti, con vivacità tipicamente brasiliana accompagnata comunque da grande attenzione.

UN ESPRESSO ITALIANO



Prima di partire sono passato a trovarli e, naturalmente, mi hanno voluto offrire un espresso. Questa volta, hanno subito precisato, seguendo le linee guida dell’espresso italiano che avevano appreso al corso. Mi sono visto quindi consegnare una tazzina da 25 ml circa, con un corpo rotondo e note di frutta fresca, agrumi e gelsomino con leggero pan tostato: una tazza che ho apprezzato moltissimo, rimanendo davvero colpito dall’apertura mentale di questi giovani professionisti, dalla completa assenza di sciovinismo nel proprio lavoro. Questo piccolo episodio è a

mio avviso la dimostrazione di quanto sia importante un approccio universalistico nel caffè. Un atteggiamento che vede i portatori di una cultura divulgarla senza cadere in facili forme di fanatismo. Personalmente entro in aula sempre con l'idea di raccontare l'espresso italiano senza velleità di imporlo su altre tradizioni. Sono talmente convinto della sua bellezza che mi sembra quasi autoevidente e per questo non avverto la necessità di avvalermi della retorica del contrasto, ma mi limito a quella della condivisione. Nel farlo tengo inoltre sempre il radar acceso, pronto a cogliere i segnali antropologici che emergono dagli allievi durante la lezione. Spesso termino il corso con l'idea che i ruoli si siano in qualche momento invertiti, che sia stato io a tratti l'allievo. In conclusione mi è chiaro che i giovani professionisti di Le Gaban continueranno a servire l'espresso in stile brasiliano, alto, così come lo desidera il mercato locale. Eppure, ora possono offrire anche uno stile alternativo e usarlo come elemento di distinzione in un mercato sempre più competitivo. Non mi pare poco. Uscendo dal locale Alexandre, Lucas e Daiane mi hanno allungato una borsina. Dentro vi ho trovato uno dei loro grembiuli da barista, come a dirmi: sei uno di noi. Lo confesso: mi sono emozionato.





L'autore è Consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori www.assaggiatoricaffe.org