Mondo Caffè, il libro su storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa

caffe-frontale-233b76e4

Noi italiani amiamo considerarci i depositari mondiali della cultura del caffè, i soli interpreti del “vero caffè”, vale a dire l’espresso. A partire da questo prodotto, da noi inventato a fine Ottocento, abbiamo creato un primato che si manifesta in un “italian way of life” ammirato ovunque e in un vocabolario parlato da Napoli a New York, da Parigi a Singapore. Ma siamo così sicuri che in Italia si beva davvero il migliore caffè del mondo? Che cosa sta accadendo a Melbourne, a Seattle, a Tokyo, a Portland, tutte città dove la scena caffeinica è vivace e curiosa? La nostra tradizione consolidata non potrebbe essere un ostacolo alla conoscenza approfondita di un ingrediente meraviglioso e versatile?

Sono le domande che si sono posti i giornalisti Andrea Cuomo e Anna Muzio, che vi cercano risposta nel libro Mondo Caffè, in libreria da oggi 9 maggio, un’opera che oltre a essere una piccola enciclopedia di un’”invenzione meravigliosa”, come recita il sottotitolo, vuole fornirne una visione a suo modo rivoluzionaria per l’”ideologia caffeinica” italiana, sfidando un vero tabù nazionale: quello secondo cui il “vero caffè” sarebbe soltanto l’espresso.

Il volume è il primo scritto per il mercato italiano che metta in discussione il primato italiano in fatto di caffèe il primo ad affrontare in maniera davvero “laica” un argomento che nel Belpaese si tende a liquidare con toni dogmatici, all’insegna di un pensiero unico che tende a discriminare bonariamente (ma senza esitazioni) tutti coloro che non consumino la nera bevanda nella tazzina piccola e che gli autori chiamano scherzosamente “tazzismo”.

“Il paradosso del caffè all’italiana - si legge nell’introduzione - *è questo, il 97% degli Italiani lo beve ogni giorno, alcuni anche più volte al giorno. Ci riteniamo degli esperti, spesso dei veri intenditori, ma siamo tra coloro che meno sanno che cosa c’è in quella tazzina bollente che trangugiamo in piedi in pochi secondi, spintonati da altri idolatri di un dio che adoriamo al punto da farci pochissime domande su di esso”.*

Eppure qualcosa sta cambiando. La nascita di “specialtycoffehouse” nelle principali città e la curiosità generata dall’arrivo del colosso Starbucks (forte di 27mila caffetterie nel mondo) chenel settembre 2018 ha aperto in centro a Milano la sfarzosaReserve Roastery diventata luogo di pellegrinaggio da parte di milanesi e turisti, presto seguita da altri punti vendita mostra che anche nel nostro Paese si sta facendo strada una certa curiosità verso l’”altro caffè”.

Su questa curiosità punta il libro Mondo Caffè, che come recita il titolo tratta la bevanda alla caffeina e la Coffea, lapianta dai cui semi essa è tratta, in tutti i suoi aspetti. Quello botanico e quello economico. Quello storico e quello culturale. Quello medico e quello godereccio. Del caffè sono raccontati i tanti pregi e i pochi difetti, nella convinzione che si tratti davvero dell’ingrediente che spiega e stimola l’umanità del Terzo Millennio.

Dopo la prefazione di De Crescenzo e un’introduzione affidata a un dialogo semiserio tra un “conservatore” e un’”innovatrice”, il primo capitolo è dedicato alla botanica della Coffea e alla geopolitica del caffè, alla sua diffusione in termini produttivi e di consumo. Il secondo capitolo racconta e le differenze tra Arabica e Robusta, monorigine e miscele, tostatura chiara e scura e spiega come scegliere il caffè da bere, a casa e fuori. Il terzo si addentra nella questione italiana, nello specifico nazionale della bevanda, mentre il quarto fa da controcanto, raccontando i metodi alternativi di estrazione. Dopo un breve capitolo in cui sono raccontate (e fugate) le principali preoccupazioni sugli effetti del caffè sulla salute si affronta l’aspetto più affascinante, ovvero la storia culturale del caffè attraverso le città più rappresentative, da Venezia a Vienna, da Napoli a Istanbul, da Addis Abeba a Melbourne. Il libro propone anche una trentina di ricette di grandi chef italiani (da Heinz Beck a Niko Romito, da Massimiliano Alajmo a Davide Oldani) e alcuni cocktail ideati da giovani bartender italiani che utilizzano il caffè come ingrediente e si conclude con una piccola guida ai migliori locali d’Italia, Europa e mondo e con un glossarietto.