Caffè: una Fine Robusta in tazzina

coffee-660394-640-0dd1fc39

Da tempi immemori **Arabica** è sinonimo di qualità nel caffè. È la specie più pregiata, con sentori complessi e in grado di spuntare prezzi favolosi nelle aste dei vincitori delle Cup of Excellence. La Robusta? Cenerentola dai sentori legnosi, di cioccolato e idrocarburi, adatta a dare corpo all'espresso e creare una crema spessa e verace. Le due varietà, Coffea Arabica e Coffea Canephora o **Robusta**, insieme costituiscono la quasi totalità della produzione mondiale.

La Robusta, come dice il nome, è più resistente alle malattie - ha più caffeina che è una sorta di antiparassitario naturale - e alle temperature alte. Cosa utile in vista dei cambiamenti climatici in atto. Se poi consideriamo che la domanda di caffè nel mondo è in continua crescita (secondo dati ICO la produzione dal 1990 è aumentata dal 65%), sembrerebbe proprio che sia arrivato il momento di dare spazio a questa specie più "facile" e produttiva. E anche e soprattutto, di migliorarne la qualità. O no? Il dibattito ferve e dato che il tema è caldo, anzi bollente, abbiamo chiesto lumi.

NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE ITALIANA



Vede un futuro roseo per la Robusta Dario Ciarlantini, consulente e formatore.

"Penso che aumenterà sensibilmente la qualità, soprattutto della sua lavorazione e selezione, e si troveranno più "Robusta buone" che andranno ad arricchire le miscele. Ora il Coffee Quality Institute, che ha sempre decantato le caratteristiche dell'Arabica rispetto alla Robusta, propone programmi formativi e di assaggio per Robusta di qualità, detta Fine Robusta.

L'Italia sotto questo aspetto è stata a guardare, tesa a proteggere l'espresso italiano anziché insegnare alla comunità internazionale come e con quali parametri valutare la Robusta, ingrediente

che viene maneggiato quotidianamente". Idealmente i torrefattori, che potrebbero essere costretti in futuro a inserire più Robusta nelle loro miscele sopperendo alla mancanza di Arabica, potrebbero chiedere maggiore qualità ai produttori. Ma potrebbe iniziare a chiederla anche il consumatore più attento alla qualità. Dove si trova la Robusta migliore? "Io prediligo le asiatiche, Indonesia in primis, India e Vietnam poi, brasiliane a seguire, e infine le africane dall'Uganda, Camerun, Costa d'Avorio, Ghana. Tra le più note ci sono India Kaapi Royal, India Cherry, Indonesia Java, Indonesia Sumatra, con note che spaziano dal cacao alla frutta secca a guscio, al legno di cedro".

UN MONDO SENZA ROBUSTA

"A mio parere i cambiamenti climatici non sono sufficienti a giustificare una maggiore produzione di Robusta che, da un punto di vista etico e di responsabilità sociale nei confronti dei Paesi di produzione, non avrebbe senso continuare a coltivare". Parte subito affrontando l'aspetto etico-economico Andrej Godina, SCA Authorized Trainer, Caffesperto e Master barista. "Le grandi multinazionali della torrefazione a livello mondiale guadagnano molto di più comprando Robusta a basso prezzo invece di utilizzare sola Arabica.

Gli speculatori e i fondi di investimento vogliono una Robusta dal prezzo basso sulla borsa merci di Londra per far sì che nella borsa merci gemella di New York la quotazione degli Arabica sia la più bassa possibile". Infine, un ideale mondo senza Robusta (oggi impensabile, la Robusta guadagna anzi costantemente quote di mercato sulla Arabica nella produzione mondiale) porterebbe una riforestazione "automatica" di tante zone montagnose, dove nuove coltivazioni di Arabica preserverebbero le fonti d'acqua: è dimostrato scientificamente che dove si coltiva Arabica all'ombra c'è più acqua nel sottosuolo.

ACIDO SÌ ACIDO NO

Sta di fatto che in Italia il consumatore predilige il gusto più deciso e meno acido della Robusta inserito nelle miscele. "Qui vedo una responsabilità nelle caffetterie specialty nostrane, spesso aperte da baristi che hanno studiato nel Nord Europa e hanno fatto un copia incolla producendo espressi con un'acidità che piace in quei Paesi ma che in Italia è una forzatura. L'espresso in Italia deve essere fatto con lo stile italiano, partendo da una miscela di caffè senza difetti, con un'Arabica specialty e una fine Robusta". Almeno in questa fase è necessario dare al consumatore un caffè che può capire, dunque.

E LA 100% ROBUSTA?

Cosa ne pensi della Robusta al 100%, un trend che sta emergendo in varie caffetterie, da San Paolo a Bologna? “Personalmente non la amo perché dà un caffè astringente, dal retrogusto amaro, privo della complessità aromatica dell’Arabica. Ma essendo una specie botanica disponibile, sono favorevole a un protocollo per ottenere una Fine Robusta preparata nel migliore modo possibile. Sarebbe bello riuscire ad avere anche per la Robusta piccole produzioni e sensibilizzare gli agricoltori a coltivare una materia prima altamente qualitativa che arricchisca la miscela italiana. Estratta come monorigine però perde, perché la Robusta è troppo povera per esprimere a pieno uno dei fondamenti dell’espresso che è l’efficacia nell’estrazione”.

Anna Muzio *ha scritto con* ***Andrea Cuomo*** *“Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa” (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online,* ***coffeando.it***

Robusta: pro, contro, differenze con l'Arabica