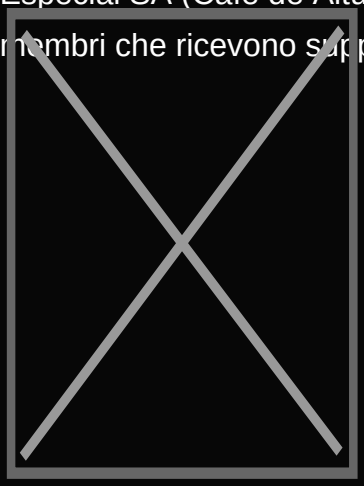
Ditta Artigianale, prosegue il viaggio intorno al mondo dei caffè d'eccellenza

el-diamante-finca-el-cerro-1-d91b5a48

È la Costa Rica la nuova tappa del viaggio per il mondo alla ricerca dei migliori caffè d’eccellenza, alla scoperta delle varietà più ricercate, coltivate da produttori con cui il team di esperti della torrefazione Ditta Artigianale, sotto la guida di Francesco Sanapo, ha costruito un rapporto diretto di fiducia.
Il protagonista del mese è “El Diamante” della Farm Finca El Cerro in Costa Rica gestita dalla famiglia Fernández Morera con l’agronomo Esteban Villalobos Corrales, pioniere del processo di fermentazione anaerobico.

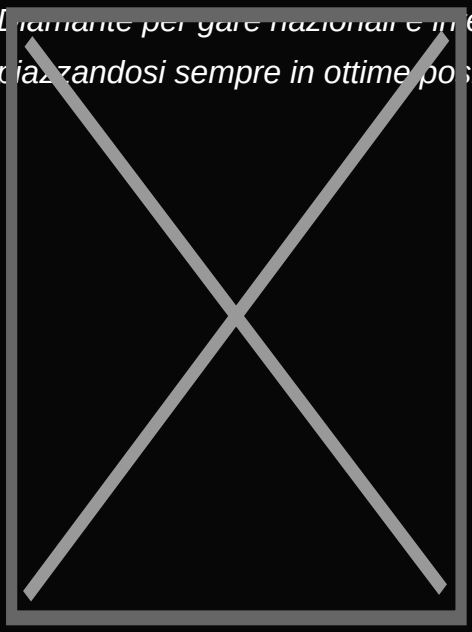
Finca El Cerro si estende su 14 ettari di terra a San Rafael de San Ramón, nella provincia di Alajuela, in Costa Rica. Il proprietario Carlos Fernández Morera gestisce le terre e tutti gli steppost produzione insieme alla sua famiglia e in stretta collaborazione con l’agronomo Esteban Villalobos Corrales, che mette a punto la fase della fermentazione. Carlos è un membro di Café de Altura de San Ramón Especial SA (Café de Altura), associazione fondata nel 2004 che conta attualmente più di 3500 membri che ricevono supporto tecnico per aumentare qualità e produttività del loro caffè.



Il gusto esotico, dolce e speziato del caffè di Finca El Cerro ha raggiunto negli anni livelli altissimi di qualità, guadagnando un punteggio in tazza pari a 90 punti SCA e nel 2018 l’ottava posizione alla prestigiosissima Cup of Excellence. La varietà “El Diamante” è un esempio di

quanto innovazione e ricerca possano portare enormi benefici a tutti i piccoli produttori. A rendere unica questa qualità è infatti la particolare lavorazione che avviene tramite un attento processo anaerobico: il caffè una volta depolpato viene messo a fermentare ricoperto dalla sua stessa mucillagine in un serbatoio ermetico. Temperatura, Brix, PH, tempo e pressione sono attentamente controllati per migliorare i sapori. Dopo 24 ore di fermentazione viene trasportato nelle serre per l'essiccazione, esposto al sole per 4 giorni e poi all'ombra, su letti africani rialzati, per 18-22 giorni. Infine viene lasciato riposare chiuso ermeticamente per 3 mesi. Il metodo di Villalobos si è presto diffuso in tutto il mondo ed è stato ripreso da moltissimi produttori.

Dice **Esteban Villalobos Corrales**: *"L'idea si è concretizzata durante stagione 2013/2014, con la produzione del primo lotto elaborato anaerobicamente. Un progetto accompagnato da tanta passione, ambizione e ispirazione. Sapere oggi che il processo si è sparso in tutto il mondo mi rende davvero felice perché dimostra che la tecnica migliora la qualità in modo positivo, aggiungendo valore al prodotto finale. Sono d'accordo che altri Paesi o aziende eseguano il processo* — prosegue Esteban— *dopo tutto è una questione di 'domanda e offerta'; abbiamo un ottimo caffè e dei clienti che lo richiedono. Il nostro profilo resta comunque molto distintivo anche se altre persone producono caffè anaerobici; ci sono molte differenze dovute ai fattori coinvolti come origine, paese, temperatura, varietà, maturazione e altre variabili."E continua: "Per quanto riguarda la domanda e l'interesse delle persone per il nostro caffè anaerobico c'è stato un enorme cambiamento da quando abbiamo iniziato. Il caffè ha guadagnato popolarità nel paese e nel mondo. Molti campioni Barista hanno utilizzato El Diamante per gare nazionali e internazionali (WBC e Brewers Cup), ottenendo ottimi risultati e piazzandosi sempre in ottime posizioni".*



Ed ecco l'incontro con Ditta Artigianale: *"Victor, un amico che allora lavorava per ICAFE (Costarica's Coffee Institue) si recò in Honduras. L'obiettivo del viaggio era*

discutere e condividere novità e cultura sul caffè e mi chiese un campione di anaerobico da portare con sé per fare una coppettazione durante l'incontro. Francesco faceva parte delle persone che avrebbero partecipato e quando lo ha assaggiato gli è piaciuto davvero. Il risultato fu un ottimo feedback e il contatto con Ditta Artigianale. Da quel momento nacque la nostra collaborazione e ogni anno El Diamante arriva fino in Italia". Sul mondo dell'innovazione dice: *"Gli aspetti da scoprire sul mondo del caffè sono ancora molti, l'innovazione non ha limiti: quello che è stato dimostrato finora è solo la punta dell'iceberg. Siamo molto orgogliosi del nostro lavoro ma non è fare la stessa cosa per molti anni a renderti un professionista. Costanza, perseveranza, disciplina e passione possono invece fare la differenza per essere sempre uno o due passi avanti. L'industria degli Specialty Coffee deve rompere i paradigmi e allargarsi a nuove tecniche di lavorazione, incoraggiando i produttori a innovarsi non solo nel modo in cui i caffè vengono elaborati, ma anche con un'agricoltura di precisione con cui potrebbero essere più efficienti (in tracciabilità, qualità, rendimenti) e molto più competitivi".*

La vita all'interno della farm comincia presto e finisce solo a tarda sera e con l'arrivo del Covid-19 non sempre è stato semplice gestire la filiera al meglio: *"Di solito mi alzo alle 7:00. Una volta arrivato in ufficio, saluto i colleghi e ovviamente faccio una Chemex o una V60 per iniziare la giornata con energia, poi partono i controlli dei lotti e le verifiche al mulino fino a notte* — continua Esteban— *la parte difficile della pandemia è stata prendersi cura dei visitatori, cosa a cui teniamo particolarmente e che abbiamo continuato a fare con tutto il nostro impegno. Non è scontato in questo periodo."* Dei nuovi progetti svela: *"Tra i progetti a cui sto lavorando c'è una nuova fermentazione anaerobica con diverse varietà come SL28, Geisha, Ibridi H1, H17 e Milenium, Catuai giallo, borbonico. L'idea è quella di avere profili diversi, molto esclusivi e unici. Ho già un mio nano lotto di anaerobico H17, coltivato, raccolto ed elaborato da me stesso. Sono così orgoglioso: non vedo l'ora di continuare a crescere in termini di produzione e qualità ogni anno".*