Espresso perfetto: il lato speciale del caffè

top-facebook-csc-3-bebfa465

In passato abbiamo dato una prima definizione di “caffè speciale” elencandone le caratteristiche di tracciabilità. Il crescente successo del caffè espresso made in Italy nel mondo, dovuto a diversi fattori come l’operato di alcuni torrefattori italiani e la grande esperienza Starbucks, ha certamente dato slancio al settore dello Specialty Coffee che ha mosso molti passi verso l’obiettivo della qualità globale del caffè e della bevanda “Espresso”. L’espresso italiano è uno dei cavalli di battaglia della cultura e della gastronomia del nostro Paese ma, come si legge in “L’industria del caffè”, studio del 2005 di Alberto Felice de Toni e di Andrea Tracogna* «troppe volte del suo nome si abusa per prodotti che non corrispondono alla tradizione e alle attese del consumatore». Da questa consapevolezza sono nate diverse iniziative per certificare la materia prima e la qualità sensoriale dell’autentico espresso. Certificare significa stabilire i requisiti e le procedure per rispettarli, sotto il controllo di un ente garante e, di conseguenza, stabilire un contratto di fiducia e trasparenza con l’utente finale. Nello stesso libro vengono citati due casi particolarmente interessanti, l’Espresso Italiano Certificato e l’associazione Caffè Speciali Certificati.

Enrico_Meschini__2-580x333Facciamo quindi alcune domande ad **Enrico Meschini**, il presidente della realtà **CSC (Caffè Speciali Certificati)**, sul campo dal 1997 e a cui hanno deciso di aderire una decina di torrefazioni.

Caffè monorigine, caffè speciale, caffè certificato: ci sono delle distinzioni da fare? Se sì, quali sono?
La distinzione che dobbiamo fare è tra il caffè monorigine e il caffè di piantagione. La differenza tra le due denominazioni consiste in questo: la monorigine è un caffè di cui si definisce solamente il Paese d’origine. Trattare di caffè monorigine è paragonabile al parlare di un vino definendone solo la nazione di provenienza, come dire “questo è un vino italiano”. Qualsiasi persona con un minimo di conoscenze in materia di vino, lo rifiuterebbe aspettandosi una maggiore e necessaria definizione del vino, quindi la regione, la zona, la tipologia ed il produttore. “Monorigine” quindi equivale a dire “vino italiano”, mentre il caffè di piantagione corrisponde al vino prodotto da una certa azienda vitivinicola, ossia ad un prodotto per cui è disponibile un’estrema definizione della sua provenienza. Va da sé che un caffè

di piantagione è sempre monorigine e che quest'ultimo solo occasionalmente è di piantagione. Entrando poi nel merito degli "speciali", una larga parte dei caffè di piantagione, che generalmente vantano un livello qualitativo medio superiore a quello del caffè monorigine, viene definita anche speciale.

Che cosa significa, per un caffè, essere speciale?
Non c'è una definizione inclusiva ed esclusiva da dare con piena certezza, ma possiamo dire che sono speciali tutti quei caffè che hanno una qualità superiore alla miglior classificazione di ciascuna nazione. Precisamente, ogni Paese ha una sua classificazione, basata su una valutazione che comprende la descrizione organolettica e il numero di difetti del caffè verde, per citare alcuni aspetti. Ad esempio, se in Guatemala il caffè con la miglior classificazione è l'SHB (Strictly High Bean), saranno considerati speciali i caffè guatemaltechi con un risultato in tazza superiore e con un minor numero di difetti rispetto agli SHB.

top-facebook-CSC-3**Qual è il plus di un caffè speciale dotato di certificazione di qualità?**
Una certificazione aggiunge al caffè, in offerta all'utente finale, la garanzia che quel prodotto ha subito una serie di controlli tali da farlo considerare esattamente ciò che è stato promesso. In altre parole, se c'è uno standard qualitativo particolare, la certificazione verifica che i necessari controlli siano stati fatti nel pieno rispetto dello standard stesso. Nel caso specifico dell'associazione che rappresento, la certificazione CSC consiste in una serie di procedure, elaborate proprio per ottenere uno standard qualitativo certo e dimostrabile, che coinvolgono tutte le fasi del ciclo produttivo del caffè, partendo dall'individuazione delle piantagioni in possesso di specifici requisiti, fino alle verifiche presso le singole torrefazioni che si sono associate. Il bollino CSC, numerato progressivamente e dotato di un ologramma anticontraffazione, garantisce e certifica che la confezione su cui è posto contiene esclusivamente Caffè Speciale Certificato, proposto da ciascun torrefattore secondo la propria ricetta, e che tutti i controlli dichiarati sono stati correttamente e regolarmente effettuati.
Nel caso dei caffè speciali è fondamentale che la certificazione vada a considerare la materia prima sin dall'origine.

Tutte queste informazioni raggiungono il barista e influenzano il suo lavoro?
Posso dire che le informazioni sulla qualità del prodotto arrivano al barista tramite il torrefattore che sceglie di comunicagliele. Prima di tutto è il torrefattore a dover essere convinto e consapevole di fornire un prodotto decisamente superiore alla media. Al di là di chi non si interessa affatto a questo discorso, individuiamo la piccola percentuale di baristi che sono più interessati, appassionati e che vogliono saperne di più dopo aver cercato informazioni per proprio conto. Questi baristi, che sono già sensibili alla qualità, comprendono immediatamente l'importanza di poter offrire dei caffè con

caratteristiche esclusive. Un’altra percentuale di baristi, forse non particolarmente attenta al discorso della qualità certificata, una volta informata, si rende conto di poter offrire “qualcosa in più”, cioè un caffè di maggior pregio e lo fa con orgoglio e soddisfazione. Ciò rende i baristi anche più fedeli alla torrefazione.

Barbara Todisco è consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. Chi fosse interessato a contattare l’autore può farlo scrivendo a: todisco.barbara@gmail.com