pulyCAFF in Repubblica Ceca, la testimonianza di Roberto Trevisan

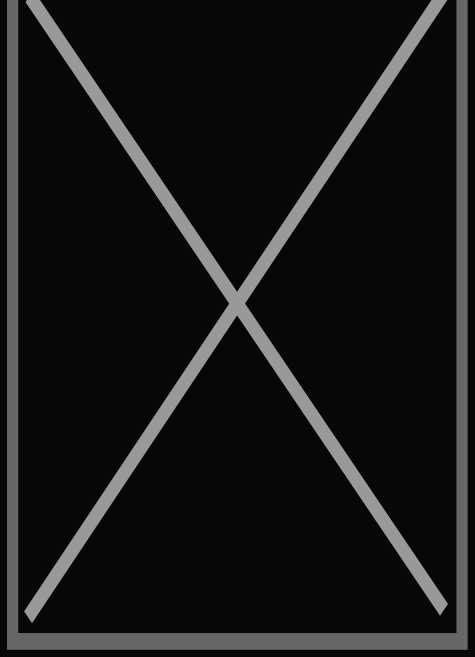
trevisan-havrlikova-41cb500a

Il docente Roberto Trevisan offre uno spaccato della realtà del mondo del bar nella Repubblica Ceca dove i prodotti più utilizzati per la pulizia delle macchine espresso sono di pulyCAFF.

«Ci stiamo trasferendo in una nuova sede più ampia, che all'accademia unirà un bar che funzionerà come un classico locale, in cui gli studenti potranno fare pratica, vedere da vicino e vivere la realtà di un esercizio, a cominciare dalla sua disposizione: entrando il cliente deve vedere la macchina espresso, il banco deve essere ergonomico, con tutto a portata di mano e le attrezzature ben pulite - afferma **Trevisan**. *Uno spazio con tre tostatrici è poi dedicato ai corsi di tostatura e alla produzione dei nostri caffè».*

Considerata l'abitudine ad infusi di caffè, **l'espresso è richiesto per lo più allungato con acqua calda**. Il locale tipico ceco è la birreria, dove i prodotti più venduti sono birra (il cui prezzo segue un processo analogo all'espresso italiano: i margini sono bassissimi) e caffè: qui **un espresso costa 34-40 corone, equivalenti a 1,80-2 euro e in media un bar ne vende 1 chilo al giorno**. Cresce il numero dei locali con una macchina espresso che *«per il barista è una novità, sia che l'abbia ricevuta in comodato o acquistata, da curare con attenzione, a cominciare dalla pulizia* - riprende Trevisan.

La manutenzione è un'operazione di routine per la macchina espresso, meno per le macine, mentre anche la campana del macinacaffè viene ripulita di frequente. Nella mia scuola propongo i prodotti di pulyCAFF (i più diffusi nel Paese), che da sempre è vicina ai baristi, a cominciare dalle competizioni, dove assicura macchine pulite a ogni concorrente. Non mancano poi le piccole caffetterie e le microroastery (queste ultime sono ben 200), che si muovono in linea con quanto avviene soprattutto nell'Europa del Nord: producono un caffè tostato chiarissimo, con decise note acide e per nulla bilanciato; il loro bacino di utenza sono soprattutto i giovani».



Concorsi e avventura

Roberto Trevisan è l’iscritto numero 115 di quella che allora fu Scae - Specialty coffee association of Europe, poi confluita con Scaa (l’associazione americana) in Sca. Nell’anno della fondazione, il 1998, è a Praga dove si era stabilito qualche anno prima come distributore locale di illy. Concluso l’incarico **dà il via alla produzione di un suo caffè a marchio Caffè Slavie**, in ricordo dell’omonimo locale storico della Capitale allora chiuso e riaperto successivamente. Nel 2001 viene incaricato da Scae di organizzare i campionati baristi nella Repubblica Ceca: la scuola nasce come sede in cui allenarsi. Il successo è grande, grazie anche alla collaborazione di Luigi Lupi che richiama baristi a fare corsi, certificazioni e a iscriversi ai campionati. pulyCAFF è presente a ogni evento che sponsorizza e in cui assicura la pulizia delle macchine. Nel 2007 Trevisan riceve il riconoscimento di migliore coordinatore dell’Associazione. Arriva poi il periodo - non ancora concluso - **dei viaggi in piantagione**: Messico, Perù, Honduras, Etiopia, Tanzania, Uganda, Vietnam, Indonesia: «ho unito la passione e la curiosità per il mondo del caffè, per la fotografia, per il trekking, per l’avventura.

«L’ultimo anno è stato lo scorso in Birmania e lì ho visto la profonda trasformazione dei piccoli coltivatori di caffè, che un tempo piantavano un arbusto di cui coglievano le ciliegie più o meno mature vendendole a basso costo, a commercianti; i loro figli oggi conoscono il caffè perché lo hanno studiato e continuano ad aggiornarsi, sanno riconoscere la qualità e lavorare al fine di ottenerla. Non condivido del tutto il loro indirizzo, in quanto spesso privilegiano le alte rese rispetto alle colture meno intensive di un tempo (forse più rispettose del prodotto e dell’ambiente). Rimango poi sorpreso nel constatare che pressoché nessuno conosce il contenuto di caffeina dei propri caffè, che io invece considero molto importante: se so di avere un caffè che ne contiene uno 0,9% (una varietà trovata in Birmania), potrò bere più tazze rispetto a uno che ne contiene il 2,5-3%. Penso che per il barista questa

informazione sarebbe utile per orientare meglio le sue vendite» conclude Trevisan.