Caffè, insegniamo a scegliere la qualità

caffe-78039fff

A tutti i bambini viene chiesto prima o poi: che lavoro fa il tuo papà? Viviamo sicuramente in un’epoca di grande fluidità e nel tempo sono emerse professioni non facilissime da spiegare. Una di queste è la mia. Tra colleghi ci definiamo sensorialisti, che potrebbe essere inteso come specialisti della percezione. Quando mia figlia dovrà spiegare alla maestra cosa faccio probabilmente le sarà più facile dire semplicemente: papà insegna ad assaggiare il caffè. Ora, un ingegnere fa ponti, un medico si adopera per la salute altrui, un calciatore per regalare momenti di spensieratezza a masse funestate da un congiuntura negativa di cui non si vede la fine. Ma uno che insegna agli altri ad assaggiare caffè, e a distinguere quelli buoni da quelli cattivi, che scopo persegue? Pecunia non olet, si è pagati per fare questo splendido lavoro, ma andando oltre l’aspetto meramente monetario, perché facciamo ciò che facciamo? La risposta è che noi insegniamo a scegliere la qualità, noi poniamo una linea di demarcazione tra il bene e il male (in senso caffeicolo e naturalmente senza velleità da megalomani). Ad ogni modo potrebbe essere comunque intesa come un’attività fine a se stessa. Parliamoci chiaramente: un caffè che sa di legno marcio non ha mai ucciso nessuno e neppure risulta alla cronaca che un espresso rancido abbia generato tentativi di suicidio. La prospettiva cambia completamente se dal concetto di utilità passiamo a quello di piacere. Il mondo va avanti grazie al piacere: la motivazione nel fare o non fare qualcosa nasce da lì. Spesso ricolleghiamo il piacere a pratiche erotiche o al cibo (e nei periodi di crisi questi ambiti si manifestano nella loro piena anticiclità: la gente si butta su entrambi per dimenticare i tormenti quotidiani). Naturalmente si parla anche di piacere intellettuale, ma in modo più limitato: assume quest’ultimo una connotazione da élite che talvolta sfocia in una banale ostentazione di consumo di letteratura e arte. In realtà ci dimentichiamo che il piacere non è altro che un astuto meccanismo che semplicemente ci fa scegliere per il meglio. E ciò significa sopravvivenza. Mangiare cibo avariato provoca dispiacere: il rifiuto in questo caso significa non morire. A un’analisi sommaria tra l’altro tutto ciò che va contro il piacere è considerato dalla comunità come anomalo. Basta pensare alle pratiche sadomaso, le quali sono ritenute aberranti dalla maggior parte della popolazione (e vivono quindi dell’attivismo di una minoranza che ha un’idea alternativa di piacere). Ora venendo alla domanda iniziale sul perché insegnare ad assaggiare il caffè,

la risposta è: per fornire una conoscenza che ci permetta di assecondare la nostra natura e quindi di scegliere prodotti che generino piacere. Per avvicinare la gente a questa ricompensa che è in fin dei conti il motore dell'essere umano. In questo senso bere espressi orribili è fondamentalmente una pratica sadomaso: alcuni probabilmente potrebbero anche goderne, ma che almeno siano consapevoli di una scelta così estrema. M

carlo odello**Chi è Carlo Odello**

E' consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e amministratore del Centro Studi Assaggiatori. Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: carlo.odello@assaggiatori.com