Un fungo scoperto in Cina spinge l'Arabica verso la fascia specialty

Un gruppo di ricerca del Kunming Institute of Botany, in Cina, guidato da Qiu Minghua, ha isolato 655 ceppi fungini provenienti da cinque varietà di Arabica coltivate nello Yunnan, la principale regione produttrice del paese. **Barista Magazine** riprende lo studio, pubblicato sulla rivista Food Chemistry, che individua tra questi un ceppo capace di alterare in modo significativo la qualità del caffè durante la fermentazione: Talaromyces funiculosus KQ2. Il fungo agisce dall'interno della ciliegia, dove vive naturalmente insieme ad altri microrganismi endofiti. Aggiunto ai processi di fermentazione, ha alzato il punteggio sensoriale di 1,5 punti in media, quanto basta per far passare un caffè da commodity a specialty, ha generato un aroma distintivo di vaniglia e cannella e ha aumentato il contenuto di saccarosio del 17,11%. Lo studio si inserisce in un filone di ricerca che sta guadagnando terreno: dopo la fermentazione anaerobica auto-indotta sperimentata in Brasile nel 2025 e i test con CO2 in Colombia, la fermentazione controllata attraverso microrganismi selezionati sembra una delle strade più promettenti per rendere ripetibile ciò che finora dipendeva in gran parte dal caso. Se il metodo dovesse affermarsi, i produttori potrebbero un giorno scegliere ceppi fungini specifici allo stesso modo in cui birrifici e cantine scelgono i lieviti, per ottenere profili aromatici precisi invece di affidarsi alla fermentazione spontanea.