Un caffè in Toscana, il libro di Andrej Godina

andrej-godina-a8d64ab5

Sarà presentato, in anteprima a Firenze, giovedì prossimo 9 giugno alle ore 17:00 presso il coffee bar dedicato al caffè d'eccellenza "Ditta Artigianale Oltrarno", il primo libro di Andrej Godina, "caffesperto" e trainer di fama internazionale, dal titolo Un caffè in Toscana – storie eccellenze itinerari.

Il libro, 192 pagine interamente a colori, edito da Edizioni Medicea Firenze, ripercorre la storia del caffè, dalla sua origine ai giorni nostri, con un focus importante dedicato alle interviste ai rappresentanti di alcu-ne delle aziende toscane più significative: a torrefattori e baristi (Caffè Corsini, Caffè Piansa, Cappellini Caffè, Dinicaffè, Ditta Artigianale, La Milkeria, La Tosteria, Le Piantagioni del Caffè, Loscuro, Mokaflor, Mo-kajenne, Oriental Caffè e Trinci Caffè) e costruttori di macchine per caffè espresso (La Marzocco) che rappresentano il top della produzione della nostra regione.

In questo viaggio nel caffè in Toscana, l'autore, anche grazie alle foto realizzate per l'occasione, ci porta alla scoperta di curiosità storiche e scientifiche sul caffè, fornendo informazioni utili sulla coltivazione, la tostatura, su come riconoscere un caffè di qualità, su dove berlo in Toscana, e su come prepararloanche in casa, magari abbinandolo con il cibo giusto.

Copertina_Un caffè in ToscanaUn viaggio dettagliato e competente nel mondo di un prodotto di larghissimo consumo e di lunga tradizione, quale è il caffè, che può essere anche un modo nuovo di visitare e conoscere la Toscana, che si scopre terra di grande tradizione caffeicola di qualità. Infatti, nel libro sono presenti tre itinerari alla scoperta del caffè in Toscana, uno a piedi, uno in bicicletta per tre livelli di allenamento e uno in auto in due diverse zone della regione. Giovedì saranno presenti l'autore Andrej Godina e il direttore editoriale della casa editrice Aurora Castellani. A coordinare l'incontro sarà il giornalista di enogastronomia Luca Managlia. A seguire si terrà la degustazione di caffè "specialty", di particolare pregio gustativo. Presentazione a ingresso libero.

«Il caffè in Toscana è un mondo tutto da scoprire, ricco di tradizione, passione e qualità – dice l'autore, **Andrej Godina** - *È qui che, da qualche anno, si è messo in moto il movimento del "Rinascimento" del caffè che cerca di far conoscere la qualità esistente ma anche di farla elevare. È*

quello che cerco di raccontare con il mio libro, cercando di far luce sul suo futuro, sulle nuove prospettive che si sono aperte grazie anche ai percorsi di Io bevo caffè di qualità e Pausa Caffè Festival, ideati insieme a Francesco Sanapo, insieme a un buon numero di torrefattori, baristi e imprenditori toscani che fanno della qualità la loro linea guida».

Nel libro si parte dalla leggenda della scoperta del caffè, diffusa nello Yemen, legata al pastore Kaldi, che aveva notato l'agitazione nelle sue capre dopo che si erano nutrite di foglie e bacche della pianta; si arriva fino ai giorni nostri, narrando come il bar si sia evoluto, dalla nascita della prima macchina a vapore per caffè espresso alle moderne caffetterie. Segue una riflessione sull'evoluzione della scena caffeicola in Italia, e in particolare in Toscana, sia nei metodi di preparazione che nei modi di consumo,fino al movimento dello "slow coffee", che affianca all'espresso nuove tecniche di consumo, con metodo filtro, per ottenere infusi di caffè. Nel libro anche un'inedita leggenda honduregna e una sul profeta Maometto e la città di Vienna, oltre alla storia della parola "caffè" nella lingua italiana, grazie a uno scritto di Barbara Setti dell'Accademia della Crusca. Lo sguardo dell'autore, man mano che il libro va avanti, si fa sempre più contemporaneo, raccontando le moderne caffetterie, che ormai non offrono più solo un anonimo espresso ma varie preparazioni "a filtro" e caffè di singola piantagione.

Andrej Godina, caffesperto, è presidente dell'associazione Umami Area, consulente tecnico per alcune tra le più importanti realtà caffeicole italiane e autore di numerosi articoli tecnici sul caffè. Master trainer autorizzato dalla SCAE ha ricevuto per due anni consecutivi il riconoscimento quale miglior docente autorizzato SCAE a livello internazionale. Esperto di coltivazione del caffè viaggia nei paesi d'origine alla scoperta delle migliori produzioni da importare per la produzione di miscele per l'espresso.

www.edizionimediceafirenze.it