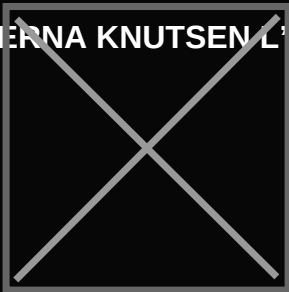


Le donne che hanno inventato il caffè di qualità

hot-coffee-3345394-640-32ee7a40

Spesso il caffè, seguendo una iconografia anni '50, un po' Mad Men e maschilista dura a morire, nero, forte, energetico, è associato all'uomo. Basti pensare ai tanti testimonial delle pubblicità, Clooney in testa, rigorosamente maschili. La verità però è un'altra: dal campo al banco, il ruolo delle donne nella storia del caffè è fondamentale. Anche se spesso misconosciuto o sottostimato. Ma forse non tutti sanno che la rivoluzione del caffè specialty, che ha trasformato il caffè da commodity a materia prima di qualità, è stata in parte realizzata e sicuramente "nominata" (ma sappiamo come nel nome sta la sostanza delle cose) da due donne. Oggi vi raccontiamo la loro storia.

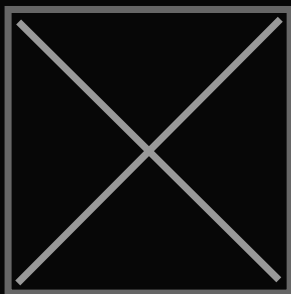
ERNA KNUTSEN L'INVENTRICE DELLO "SPECIALTY"



Ormai è uno standard e definisce caffè con aromi ben definiti e complessi, che

hanno ottenuto almeno 85 nelle sessioni di assaggio realizzate seguendo i criteri stabiliti da Sca. Ma il termine è stato utilizzato per la prima volta nel 1974 da **Erna Knutsen** (1921-2018), **norvegese cresciuta a New York**. Una vera pioniera in tutto: sia nel voler puntare su un caffè di qualità superiore sia nella comunicazione. Dopo decenni di lavoro come segretaria e anticamera dalle stanze dove avveniva il "cupping", finalmente viene presa in considerazione. Leggendarie e seguitissime le newsletter ante web – spedite via fax o posta – che stilava per l'azienda che alla fine fondò, **Knutsen Coffees**. La sua decisione di lavorare con i piccoli torrefattori puntando su una materia prima di qualità ha di fatto cambiato il mercato del caffè americano. Dandogli un senso e un vocabolario.

LA TERZA ONDA



La crescita del movimento del caffè di qualità e il fiorire di piccole caffetterie

indipendenti, che oltre alla materia prima avevano come obiettivo esaltarla per dare al cliente il miglior risultato in tazza però aveva a questo punto bisogno di un nome che la designasse a colpo sicuro. Così è nata la Third Wave o terza onda. Termine coniato nel 2002 da **Trish Rothgeb**, **proprietaria della torrefazione Wrecking Ball Coffee Roasters di San Francisco**. Questa nuova, terza onda, ha spiegato al Los Angeles Times Rothgeb – che si convertì alle tostature chiare lavorando come barista a Oslo – “era fatta da qualsiasi locale che provava a essere ciò che voleva essere, mantenendosi fedele a se stesso”. La prossima onda, secondo lei, sarà quella che attuerà un vero cambiamento che coinvolga l'intera industria del caffè, non solo pochi individui. Perché il prossimo obiettivo è l'inclusione: la terza onda alla fine è stata un affare principalmente per bianchi, di cultura medio alta, che potevano permettersi di pagare un caffè 3 o 5 dollari. Il clou delle proteste legate alla morte di George Floyd e Black Lives Matters era ancora lontano (l'intervista è dell'ottobre scorso). Oggi il tema è più attuale che mai. E la questione rimane più che aperta, anche da noi, come dimostrano le interminabili polemiche sul prezzo del caffè che abbiamo affrontato, e affronteremo ancora nei prossimi mesi.

Anna Muzio ha scritto con **Andrea Cuomo** “*Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa*” (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online, coffeando.it