Il bollino CSC: una garanzia per il barista, un piacere per il cliente

csc-fairland-b-d65934f0

Si fa presto a dire caffè. La singola indicazione del Paese di provenienza dei chicchi non è infatti sufficiente per identificare un caffè. Un prodotto del Brasile o dell'India arriva infatti da Paesi dalle superfici coltivate immense, con differenze di clima, altitudine, specie, varietà e metodi di lavorazione che danno origine a caffè dalle caratteristiche fisiche e organolettiche assolutamente differenti tra loro. Bere "un caffè del Brasile" corrisponde a "bere un vino italiano": al di dà della provenienza, ben poco si sa delle sue vere origini e di cosa si potrà trovare in tazza.

E proprio in questa prospettiva lavora CSC - Caffè Speciali Certificati la cui mission ben si riassume nella volontà di offrire caffè con una precisa identità, alla quale si accompagna la certificazione ISO 22005 che offre la garanzia del prodotto attraverso la tracciabilità lungo tutta la filiera, dal chicco al confezionamento.

Per il torrefattore è del resto importante sapersi muovere tra tante variabili, selezionando le più interessanti per realizzare un caffè di singola origine o una miscela di qualità di cui si può dire di conoscere ogni dettaglio, andando oltre la "facciata" di una provenienza generica e superando le "mode". Spesso infatti nell'immaginario collettivo ad alcune denominazioni si affianca la percezione di un prodotto di alta qualità; basti pensare all'Hawaii Kona Captain Cook, ricco di aromi e con intense note di cacao, al Jamaica Blue Mountain, con il suo "concentrato" di aromi fruttati e sapori di vaniglia, cacao e mandorla: eccellenti, ma decisamente sovrastimati e talvolta di dubbia provenienza. Pochi sono in grado di offrire una materia prima certificata, indenne da frodi o da lavorazioni non rispettose di flora e fauna; si pensi agli allevamenti in cui i Luwak, animali simili al furetto, sono costretti a un'alimentazione forzata per produrre il "caffè più costoso al mondo", il Kopi Luwak che, tra l'altro, bevuto in espresso pur risultando molto dolce non riesce a dare il meglio di sé. Alle spalle di questi caffè, c'è tanto marketing, ma decisamente poca "sostanza".

CSC_Raigode_b«Noi di CSC – Caffè Speciali Certificati, da ormai 19 anni abbiamo creato un legame stretto con alcuni dei migliori produttori nei diversi Paesi di coltivazione del caffè - afferma Enrico Meschini, presidente dell'Associazione -. Li abbiamo selezionati con attenzione e con loro si è creato un legame molto forte, grazie al rispetto, alla professionalità e alla collaborazione che si è instaurata tra noi. Andando più volte in loco, abbiamo potuto dare suggerimenti per ottenere il meglio dalla pianta di caffè grazie a una raccolta, una selezione e una lavorazione attenta. Ad esempio, nella gamma a disposizione di tutti gli associati e dei torrefattori che vogliono unirsi al nostro "filone" di alta qualità, ci sono caffè indiani, due dei quali molto particolari. Uno proviene dalla piantagione di Fairland nello stato di Karnataka, distretto di Kodagu, nell'area sud-occidentale del Paese. Lo produce la compagnia BBTC - Bombay Burmah Trading Company -, nota per avere dato il proprio nome a una famosa varietà di arabica: la BBTC selection, tuttora molto usata in India. Quando, 16 anni fa, conobbi il responsabile di allora, Mr. Mike Sanyal, molto orgoglioso dei suoi prodotti, lo convincemmo a prepararci un caffè che fosse adatto alle nostre esigenze, dopo averne valutato le caratteristiche organolettiche insieme alla sua assaggiatrice. Oggi BBTC ci fornisce un caffè lavato che cresce all'ombra nella fitta giungla indiana tra i 900 e i 1070 metri e viene selezionato a mano due volte. In bocca è piacevole, dal gusto delicato di cacao che persiste nel retrogusto. È ideale da unire ad altri lavati per realizzare una miscela espresso. A pochi chilometri è prodotta sempre da Bombay Burmah Trading Company nella piantagione denominata Raigode, un robusta di qualità Parchment AB che cresce tra 850 e 950 metri: è lavato, essiccato al sole e si distingue per l'assoluta pulizia e la mancanza di difetti. In tazza offre corpo pieno e ricco che insieme alla sua bassa acidità lo rende perfetto per un moderato impiego in miscela da espresso».

Chi vuole un caffè eccellente e poco conosciuto può poi fare esperienza del caffè della Cooperativa Agraria Cafetelera Ecologica (CACE) Alto Palomar, che opera nella provincia di Chanchamayo, nel cuore del Perù amazzonico, e che conta più di cento piccoli produttori. Si tratta di un caffè biologico e Fairtrade che cresce all'ombra di piante prevalentemente autoctone in una regione poco conosciuta a causa della difficoltà nel raggiungerla e del difficile assetto politico degli ultimi 20 anni. «Lo abbiamo scelto per la qualità costante e garantita e per i valori etici, sociali e ambientali che sono alla base della sua produzione - prosegue Meschini -. Questo caffè arabica lavato che cresce tra 1200 e 1800 metri ha un gusto particolare, caratterizzato da note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce: un'esperienza di gusto decisamente nuova e gradevole da inserire in gamma».

I torrefattori che vogliono avere la certezza di approvvigionarsi di un prodotto di qualità superiore, possono quindi associarsi a CSC, che non acquista direttamente, ma organizza ed effettua i controlli necessari per garantire i migliori caffè, mettendoli a disposizione degli associati. Quando ne viene

acquistata una partita, i suoi assaggiatori la confrontano con il campione testato in precedenza: se le sue caratteristiche sono in linea con il prodotto di riferimento, può ricevere la certificazione di caffè speciale certificato, un bollino garanzia che nelle confezioni su cui è apposto si trovano prodotti con una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il cliente.

Le torrefazioni che aderiscono a Caffè Speciali Certificati sono:

- Arcaffè Estero – Livorno
- Barbera 1870 – Messina
- Blaser Café – Berna (CH)
- Caffè Agust – Brescia
- Mondicaffè C.T.&M. – Roma
- DiniCaffè – Firenze
- Goppion Caffè – Preganziol (TV)
- Le Piantagioni del Caffè – Livorno
- Torrefazione Musetti – Pontenure (PC)