

Ecco perché sul caffè l'Italia è all'anno zero pur essendo tra i primi consumatori

22 Settembre 2024



PESCARA “La cultura del caffè specialty in Italia è all’anno zero, il numero delle caffetterie sul totale dei bar è pari allo 0,3% . Ci vuole tempo perchè lo specialty venga sdoganato, e che aprano sempre più caffetterie del genere”.

Andrej Godina, massimo esperto e docente di Storia del Caffè all’Università di Trieste, è stato tra gli ospiti di spicco della Conviviale del Caffè organizzata dalla delegazione di Pescara dell’Accademia Italiana della Cucina venerdì scorso alla Taverna del Conte di Montesilvano Colli (Pescara).

Menu gastronomico con contaminazioni a tema a cura dello chef **Fabio Di Carlo** e della sua equipe, non prima degli interventi dei tecnici chiamati a relazionare. Oltre al citato Godina, **Ernesto Di Renzo** antropologo del gusto all'università di Roma Tor Vergata e all'università di Teramo, **Pietro Monacelli** torrefattore pescarese di caffè specialty, **Errico Saquella** storico imprenditore del caffè a Pescara; simposiarchi **Giuseppe Fioritoni** ematologo, delegato di Pescara, e **Remo Bellucci** manager di area internazionale attivo nelle fila di Slow Food.

Serata ricca di spunti e suggestioni intorno al mai abbastanza conosciuto pianeta caffè, bevanda ancestrale e “quintessenza della globalizzazione” per la sua “democratica ubiquitarità” - caratteristica che l'accomuna al peperoncino - tale da renderla materia dalle molte ambivalenze che sorpassano di gran lunga la scienza dell'alimentazione, si è sottolineato.

“Non siamo progettati per bere caffè per via della sostanza amara contenuta, ciò nonostante il caffè è dopo il tè la sostanza più bevuta al mondo” ha detto Di Renzo. “Una bevanda di indispensabile superfluità, che rendiamo idonea ad assecondare la nostra edonistica predisposizione alla ricerca del piacere”.

“Il caffè è la bevanda più complessa che beviamo ogni giorno con oltre duemila composti chimici in essa presenti, eppure la consumiamo distrattamente” ha affermato Godina. “Un rituale immutato ma brevissimo che noi italiani abbiamo ridotto a due-tre minuti, il tempo di un espresso. In realtà il caffè può riservarci moltissimo: storytelling, terroir, flavori, un mondo aromatico di grande complessità, sentori fruttati e floreali tipici della varietà botanica, principalmente di arabica, estratti con i metodi propri dello specialty”.

Aumenterà il prezzo dell'espresso al bar? Almeno a 2 euro perchè possa dirsi sostenibile, sopra i 2 euro per differenziarsi dalla media, ha risposto Godina, “perchè buona o cattiva la tazzina, il prezzo è lo stesso ed è quasi sottocosto” ha aggiunto.

Della straordinaria biodiversità del caffè che valorizza la tipicità dei piatti ha accennato Bellucci illustrando il menu della conviviale seguito al benvenuto con cocktail alcolico/analcolico cold drip & (gin) tonic preparati da **Mario Antonini** e Pietro Monacelli di Nuova Torrefazione Autonoma (Pescara) con caffè specialty provenienza Ruanda e tonica Paoletti

Quindi a tavola: Uovo pochè con crema di patate caciocavallo e polvere di caffè specialty Etiopia, Risotto al parmigiano e nocciole sfumato al caffè specialty Brasile, Crêpe ripiena di ricotta agrumata zafferano e chips di caffè specialty Brasile, Girello con riduzione di caffè

canephora naturale provenienza India cherry con insalatina di acetosella e mandorle, Sorbetto alla mela, Crema diplomatica al cucchiaino con sfogliette caramellate da degustare con espresso di caffè specialty decaffeinato provenienza Colombia. Vini Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo La Valentina in abbinamento.

I Legumi nella cucina della tradizione regionale al centro della Conviviale Ecumenica del prossimo 17 ottobre, organizzata da Aic delegazione di Pescara a La Bilancia di Loreto Aprutino (Pescara), relatore **Francesco Galiffa**.

LE FOTO











