

Sfida all'ultima tazzina a Seattle tra i migliori baristi d'America. Ma per arrivare alla tradizione nostrana manca ancora molto

Una passione che è quasi mania: persino Bill Gates è stato contagiato. E da noi oggi si pensa a tutelare la ricetta doc

LEA GRANELLO

MILANO — L'espresso a stelle e strisce. Anacronismo, un'ambizione, un'illusione? Una Today dal titolo «La White House punta all'Italia». Il problema, quello continuo della top global «Barista fatto», che si è venduto a Seattle, durante la quale i migliori «coltivatori» d'America si sono affacciati a colpi di tazze formate davanti al pubblico americano. L'entusiasta commenta cogliendo: «Oggi il calcio è il vino, le bevande al caffè sono il nuovo caso alimentare in arrivo dall'Europa, una moda che il case boy americano vuole prendere in ogni suo punto al lancio e dominare».

Come se fosse facile. Il caffè espresso sta agli americani come l'olivaio all'italiano. Ma non sanno bene da che parte si comincia a tirarlo. L'anno, ci sono le ultime notizie per gli americani: la moda di espresso è partita da Seattle, città simbolo dell'America sulla terra-madre di Starbucks, la catena che oggi conta quasi 2.500 caffetterie, da una parte. All'altra degli Stati.

Nati come micro-trattori di caffè all'export, gli Starbucks sono diventati il punto di riferimento per tutti quelli che vogliono togliersi lo sfizio di caffè affari. Ma attenzione: l'espresso americano continua ad avere poco o nulla in comune con quello italiano della «Tazza d'Oro» di Roma o di «Giambattista» a Napoli. Perché a farla da padrone, che la tazza sia piccola o grande, sono i supporti del caffè, primo fra tutti il latte. Accià aggiunto, di volta in volta, anassi, scroppi, spezie.

Eppure, l'espresso ita, che è vero che nell'ultimo anno la Starbucks — forte di una sezione commerciale dedicata alla vendita del materiale tecnico inerente al caffè — ha realizzato un inaspettato 15% di incremento nella vendita di macchine casalinghe da bar, comincia con il lancio della «Barista» in Italia. Macchina completamente automatizzata, perché gli americani amano la comodità, spiega il direttore commerciale Scott Arrivong. Allo stesso modo, «William-Sonoma», celebre catena di negozi di casalinghi modulari, ha realizzato vendite record della «Capresso C2000», che per 2.000 dollari fa tutto da sola, cappuccino compreso.

«Nonostante», dice il direttore di Scott Arrivong, «il caffè è un prodotto di consumo di massa, la Starbucks ha investito in un mercato che è un mercato di nicchia».

Per fortuna, l'America è lontana, almeno nel caffè. Fernando Della Mea, creatore di Caffè del Doge, uno dei marchi cult della torrefazione italiana, racconta: «Sono bravi a partire dalla qualità del chicco. Per fortuna, nelle preparazioni sono ancora molto scrupolosi. Noi però, dobbiamo recitare il mea culpa, dato che non siamo ancora riusciti a tornare sull'espresso doc. Basta pensare che la multinazionale tedesca Jacobs vende all'estero un caffè chiamato «Espresso originale» con una macinatura impareggiabile perfino per la media».

Così, Della Mea in estate aprirà a Venezia il primo «Caffè del Doge» di cultura e degustazione del caffè. La «risposta intelligente» a Starbucks? devolrà parte dei profitti sarà devoluta alle iniziative di CoffeeKids, l'organizzazione che lavora per sviluppare la scolarizzazione in Guatemala e per l'alfabetizzazione delle contadine in Messico. Chissà se l'espresso ita,

IL CAFFÈ

I SEGRETI DELL'ESPRESSO

Conservare il caffè in tige in frigorifero in un contenitore ermetico.

Macinare quanto possibile al momento.

Usare acqua poco calcata (a tinte, quella sfilgrimesca).

Riscaldare le macchine da caffè con il giusto tempo.

Usare sempre gli stessi recipienti.

Aggiungere il caffè solo nel attore prima di fare espresso.

Stare a pressione, evitare di sfiorare.

Se possibile, non aggiungere zucchero.

Il latte caldo (non oltre 60°C).

Assaggiare prima di streggiare.

IL CAFFÈ NELLA CUCINA

COLAZIONE

Caracillo

Rappresenta il 20% della produzione italiana. Ha il gusto tostato, amaro, con un retrogusto di cioccolato.

POMERIGGIO

Capitan Cook

Arabica selezionato nelle piantagioni delle Hawaii. Dall'aroma delicato, molto piacevole anche a macinazione fine, amaro, astringente, profumato.

CENA

Plantation arabica

Seleziona robusta, in grado di paragonare con i grandi. Tipica una di paragonare al latte grande 300-400 nella tazza.

DOPO CENA

Blue Mountain

Originario di Giamaica, molto noto alla ristretta gamma. In grado di paragonare con i grandi. Tipica una di paragonare al latte grande 300-400 nella tazza.

Usa, al rodeo del caffè vince l'espresso italiano



LE VARIETÀ DI CAFFÈ SONO 66 DI CUI 4 COMMERCIALIZZATE IN TUTTO IL MONDO

ARABICA

LA PIÙ PREZIOSA. CRESCIE SUOVI 1.800 METRI, CON TEMPERATURA MEDIA ANNUA DI 20 GRADI. SI TROVA SOPRATTUTTO IN AMERICA LATINA E BRASILE.

ROBUSTA

MA CHE LA PIÙ PICCOLA E RICCA DI CAFFEINA. RISPETTO ALL'ARABICA, VEDE ANCHE MENO ELEGANTI, MA VEDE ANCHE IL PARADOSSO. SI TROVA IN CONGO, INDIA E INDONESIA.

LIBERICA

ALTRA SPECIE, CON FRUTTI DURISSIMI E RESISTENTI. CRESCIE IN LIBERIA, COSTA D'AVOIRI E SIERRA LEONE.

CONSUMO ANNUALE DI CAFFÈ PROCAPITE IN KG

- 10,8 ITALIA
- 10 DANIMARCA
- 9,8 GIAMICA
- 8,7 NORVEGIA
- 8,7

