

# CHICCHI PEPATI

## I concorsi dei baristi: chi vince?

Qualsiasi concorso ha come finalità la creazione di una gerarchia che prima non esisteva e conseguentemente di mettere in luce il migliore. Che si tratti di un prodotto o di un essere umano la sostanza non cambia. Da qualche anno a questa



parte i concorsi dei baristi stanno aumentando di frequenza e importanza, e di loro si parla sempre di più. A volte sono organizzati da organismi internazionali e perciò raggiungono elevati livelli di prestigio. Se vogliamo capire la loro validità nell'offrire stimoli per un miglioramento dei concorrenti, potremmo costruire un parallelo con i concorsi dei vini e delle acqueviti, che vantano una storia secolare e che tanta parte hanno avuto nell'indirizzare i produttori verso mete qualitative sempre più elevate. A differenza di questi loro fratelli maggiori i concorsi dei baristi presentano alcune difficoltà oggettive e alcune storture dovute, si spera, all'inesperienza. Uno dei problemi è sicuramente rappresentato dalla mancanza dell'anonimato: il barista si vede e, nel migliore dei casi, non si può disgiungere la maestria della sua opera dalla sua carica di simpatia. Fin qui la cosa è tollerabile: si pensa che anche al suo cliente offrirà entrambi i piaceri. Ma come fare per evitare che uno o più giurati siano a suo favore o gli siano contrari per altri motivi? Ad aggravare la questione ci pensano le storture di cui si accennava: non di rado i concorrenti concorrono con miscele di caffè diverse, beninteso palesi, che costituiscono una variabile di buon peso sulla valutazione del candidato. Non sarebbe quindi il caso che il mondo del caffè prendesse a prestito alcune delle regole consolidate di organizzazioni intergovernative (l'Office International de la Vigne e du Vin, per esempio) e/o dell'analisi sensoriale e creasse un regolamento efficace per i concorsi dei baristi?

## Torrefazione: perché non parli?

Un tempo si raccomandava di aprire una bottiglia di vino importante almeno un paio d'ore prima, oggi si potrebbe semplicemente dire al bevitore saggio di aprirlo prima di cominciare a leggere l'etichetta, tante e tanto meticolose sono le notizie che può acquisire. Non solo la provenienza, l'annata, il livello che assume nella piramide delle denominazioni e i viti-

gni, ma per alcuni persino la data della raccolta delle uve, l'andamento climatico, la densità dei ceppi per ettaro e magari un preciso profilo sensoriale.

Se al contrario si prende in mano un sacchetto di caffè, l'unica cosa possibile è apprezzarne l'estetica. La torrefazione tace ostinatamente trincerandosi dietro formule generiche che vanno dalla ricetta segreta tramandata di padre in figlio alla dichiarazione – nei casi migliori – che la miscela è fatta con una decina di caffè differenti, che è costituita da una sapiente selezione di Arabica e Robusta o di pura Arabica. Tanta ostinazione alla reticenza non si comprende, soprattutto pensando a un consumatore sempre più attento all'origine (lo dimostrano tutti i sondaggi) e alla voglia di unire il sapere al sapore. Eppure il caffè ha mille cose da raccontare, la sua vita è una fiaba che nasce in paesi lontani e si concretizza con l'arte di un popolo.



## Decaffeinato: solo un caffè virtuale?

Che l'aroma del caffè sia tra i più graditi è cosa risaputa e messa in evidenza anche da indagini piuttosto recenti che lo collocano ora al primo, ora al secondo posto, sia in Italia, sia in Francia. Il perché però è difficile da spiegare, soprattutto avendo a che fare con un profumo,

quello di tostato, che non rientra nell'area di quelli universalmente graditi come il floreale e il fruttato. Un'ipotesi potrebbe essere riconducibile al riflesso condizionato di Pavlov: bevo un caffè e mi sento meglio, quindi ripeto l'atto ogni volta che ne ho la possibilità fino ad amare visceralmente le più recedite espressioni sensoriali del prodotto. Una notevole importanza sugli effetti fisiologici viene attribuita alla caffeina, che varia da 50 a 100 mg in un espresso e da 75 a 150 mg in una tazza da 50 ml di moka. La caffeina però è anche indicata tra i componenti più problematici da un punto di vista salutistico, colpevolizzata, tra l'altro, di indurre l'ipertensione e l'insonnia. Ed ecco il decaffeinato che ne porta appena 0,1 mg con una tazza di moka, ancor meno in espresso. Il suo consumo ha registrato, nell'ultimo anno, un aumento del 17%, ben superiore a quello delle altre tipologie di caffè che, pur in crescendo, arrivano al 6%. L'esigenza di poter gustare un caffè senza la caffeina ha portato la ricerca a ottenere, mediante piante geneticamente modificate, caffè praticamente privo dell'alcaloide. È una strada che si aggiunge a quelle classiche della decaffeinizzazione. Vale davvero la pena consumare un caffè senza uno dei suoi costituenti più caratterizzanti? Non è un po' come fare del sesso virtuale?

Che il decaffeinato abbia la sua ragion d'essere è indubbio, ma non sarebbe meglio chiarire al consumatore quando è veramente necessario consumarlo e puntare maggiormente su varietà di Arabica a basso contenuto in caffeina? E non sarebbe l'ora di obbligare a indicare sulle confezioni del caffè la percentuale del noto alcaloide?

