



Che miscela uso non te lo dico, è un segreto

Dallo speciale approfondimento dedicato a 20 bar storici di Roma e Milano, nell'ambito della ricerca condotta dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè per Altroconsumo, emergono luci e ombre. A partire dalla trasparenza sulla miscela impiegata: ecco le risposte dei Signori del Caffè a Milano.



“Scusi, che miscela usa?”

“È una miscela nostra, controlliamo la filiera”.

Con queste parole il barista capo della Pasticceria Cova di Via Montenapoleone a Milano liquida la nostra domanda – legittima, riteniamo – di sapere chi firma il loro caffè. Però in vetrina, in bella posizione e quasi all'altezza degli occhi, spicca una bottiglia di Brunello di Montalcino Biondi & Santi da 400 euro. Quindi per il vino il blasone va bene, mentre per il caffè pare che non ci siano firme degne del celeberrimo locale. Inutilmente tentiamo di capire cosa significa in questo caso il controllo della filiera. Forse che un inviato di Cova va personalmente a raccogliere il caffè o più semplicemente sceglie i sacchi in torrefazione? Non indaghiamo oltre, tanto il caffè che ci troviamo nella tazzina non invita a scoprire segreti: se all'apparenza si salva denunciando solo un colore un po' troppo intenso, all'aroma dichiara fumo e cenere e il buon corpo non compensa l'acidità bassa, l'amaro elevato e l'astringente che lega la bocca per un tempo interminabile.

Cova non è l'unico a non dichiarare chi firma la miscela: Bastianello e Sant'Ambrus fanno altrettanto, mentre Biffi, Marchesi e La Madonnina la lasciano palesare, il Bar Mercanti e Zucca non ne fanno mistero se glie la si chiede. A questo punto sorgono spontanee due domande: perché in un mondo alimentare in cui la marca rimane il miglior sigillo di qualità la torrefazione non è parificata, per esempio, al produttore di vino? E se in questo caso vuole essere il pubblico esercizio, con la sua notorietà, la ga-

ranzia della qualità, quale livello di efficacia dimostra nell'adempiere alla missione che si pone?

Bene, cominciamo a tentare una risposta alla prima: mettiamo pure che in questi mostri sacri della gastronomia l'orgoglio possa a volte sfociare in quel poco simpatico vizio capitale che è la superbia, ma siamo convinti che la parte maggiore della responsabilità sia del torrefattore.

Non è forse lui che ostinatamente tace, vantandolo come segreto, su quello che combina miscelando e cuocendo chicchi di caffè? Che non dice come li seleziona, da quali paesi provengono, quali sforzi fa per garantire la qualità? Che non prova il proprio know how, la propria expertise e l'arte di cui si vanta? Che non aiuta il pubblico esercizio nella formazione del personale dimostrando che la sua partnership è indispensabile? Bene, il torrefattore raccoglie esattamente quello che semina: dalle grandi vetrine è oscurato. Non solo non può vantare l'insegna fuori, ma quasi sempre non è neppure presente con la confezione sul macinadosatore né con il marchio sulle tazzine, sui tovaglioli o sullo zucchero.

E ora tentiamo una risposta alla seconda domanda: ma con il caffè l'aristocrazia milanese ci sa fare? Di Cova abbiamo già detto (male), Zucca è solo un poco meglio ma l'espresso evidenzia note verdi, di cenere e caseose, in quello di Sant'Ambrus fa capolino il vegetale secco e la patata lessa che accompagnano l'odore di fumo, alla Madonnina turbano le note di terra bagnata e l'astringente, da Marchesi la tostatura è esagerata, il vegetale secco non fa premio e l'astringenza si fa sentire, mentre Bastianello e Peck offrono un espresso di buona fattura e pari materia prima che esprime cacao, frutta secca e frutta essiccata con un buon corpo, un'acidità e un amaro equilibrati senza che vi sia la minima astringenza. Biffi e il Bar Mercanti si posizionano a mezza via tra questi due gruppi: una buona estrazione di una buona miscela, forse non eccessivamente ricca e profonda, ma godibile.