

LA REPUBBLICA DELLA CIOFECA

di Bernardo Iovene

collaborazione Lidia Galeazzo

immagini Giovanni de Faveri, Cristiano Forti e Paco Sannino

BARISTA

La mia macchina è sempre pulita, signore. Abbiamo un caffè brasiliana, grande, si abbassa prima la leva, un po' d'acqua... io vi faccio un grande caffè all'anticamente. Una crema. Una crema, senza mai vantarmi... una crema, il mio caffè.

BERNARDO IOVENE

Dove ti sei formato?

BARISTA

Io? Io mi sono imparato per strada. Ho fatto la gavetta, ho fatto la gavetta. Adesso insegno i ragazzi che vogliono essere insegnati in bar.

BERNARDO IOVENE

E qua, lei questo non lo pulisce perché deve prendere sapore.

BARISTA

Si esatto, non lo pulisco.

BERNARDO IOVENE

Non lo pulisce mai.

BARISTA

No.

BERNARDO IOVENE

Perché più il caffè sta là dentro, più prende sapore.

BARISTA

Esatto.

BERNARDO IOVENE

Ho visto che lei il filtro non lo pulisce perché si deve insaporire di caffè?

BARISTA

Certamente.

BERNARDO IOVENE

Cioè quindi il filtro non va pulito.

BARISTA

Se io lo lavo, lo pulisco con l'acqua, non sa più di caffè. Il caffè sa sempre di che viene acquarella.

BERNARDO IOVENE

Acquarella. Quindi il filtro non si pulisce perché sennò il caffè viene acquoso?

BARISTA

Esatto.

BERNARDO IOVENE

Mo' toglì il braccetto là.

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

Quello là, quello là toglì il braccetto. Metti l'acqua qua, qua dentro che fai scorrere. Dammela, dammela su. Eccola qua.

BARISTA

E quella è normale, che...

BERNARDO IOVENE

È normale.

BARISTA

È normale. Perché tu vai ad attaccare il caffè sotto, è normalissimo.

BERNARDO IOVENE

Quindi tu non la fai scorrere perché...

BARISTA

Non faccio? No, non...

BERNARDO IOVENE

Perché rimane l'aroma del caffè precedente.

BARISTA

Precedente... Non c'è bisogno di...

BERNARDO IOVENE

Non c'è bisogno.

BARISTA

Non lo vedo in questo modo poi può essere pure che...

BERNARDO IOVENE

Adesso lei ne sta facendo due di caffè, no? Uno scende a coda di topo, uno scende goccia a goccia. Dove ha studiato?

BARISTA

Nel bar ho studiato, nel bar.

BERNARDO IOVENE

Nel bar, nel bar, non ha fatto una scuola di formazione?

BARISTA

No nessuna formazione.

BERNARDO IOVENE

Nessuna formazione. Lei dove ha imparato a fare il caffè?

BARISTA

Eh, ero piccolino 15 anni.

BERNARDO IOVENE

15 anni. La scuola cosiddetta di...

BARISTA

Della...

BERNARDO IOVENE

Della strada.

BARISTA

Esatto.

BERNARDO IOVENE

E queste qua sono, sono son bollenti.

BARISTA

Bollenti, rigorosamente bollenti.

GIANCARLO TORTORA - CHALET DA CIRO - NAPOLI

Trovare diciamo la tazzina con una gradazione pari al grado della... altrimenti avviene uno shock termico e il caffè, come diciamo in gergo noi, si spacca.

BERNARDO IOVENE

Si spacca. Allora questa è la prima operazione, qua dentro.

BARISTA

Caffè, maciniamo.

BERNARDO IOVENE

Voi non avete la campana qua?

BARISTA

Assolutamente no.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Una grande quantità di caffè viene macinato in questo grande contenitore, una parte poi si mette in quest'altro più piccolo, si riempie il portafiltro con tre cucchiaini di macinato, si pressa alla meno peggio... si fa scorrere l'acqua, il purge, e contemporaneamente si sciacquano i beccucci... e comincia l'estrazione. Nella fretta però alcuni caffè non hanno il privilegio né della pulizia del filtro, né del purge.

BERNARDO IOVENE

Mettici questo sotto e fai scorrere l'acqua che così facciamo. Ci rendiamo conto perché bisogna farlo. Ecco. Lascia, lascia, lascia. Bisogna farlo ogni volta, perché se no l'acqua rimane così.

BERNARDO IOVENE

Si può mettere vicino alle labbra?

GIANCARLO TORTORA - CHALET DA CIRO - NAPOLI

Io sono abituato a fare. Penso tu da buon napoletano...

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Anche il cucchiaino deve essere bollente.

BERNARDO IOVENE

Pure il cucchiaino bollente, tazza bollente cucchiaino bollente.

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Perché niente deve creare uno shock termico al caffè.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora il caffè è la merce più commercializzata al mondo dopo il petrolio, noi qui in Italia abbiamo inventato la macchina per l'espresso e pensiamo di essere gli intenditori più bravi al mondo, i maggiori intenditori al mondo di caffè. E siamo anche autorizzati a pensare che chi lo trasforma nei bar lo faccia a regola d'arte. In realtà non è così, la trasformazione del caffè ha bisogno di regole ben precise, a partire da come conservi il chicco di caffè, da come lo macini, da come viene filtrato. Il chicco di caffè è un gioiello della natura, perché si tratta di un frutto che proviene da un fiore che raccoglie le essenze di altri fiori, e se non lo conservi bene a contatto con l'ossigeno per pochi minuti, ecco, tutte quelle fragranze le perde. E il nostro Bernardo Iovene che cosa ha fatto? Ha girato tutti i bar di Italia, ha documentato impietosamente con la telecamera i comportamenti dei baristi e li ha fatti analizzare da chi forma i ragazzi che sono nei nostri bar e, insomma, e anche a dei tostatori virtuosi. Ecco, è tutto quello che noi dovremmo fare attenzione quando vorremmo bere una tazzulella di caffè e insomma e passare una buona giornata. Il nostro Bernardo Iovene.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui si estraggono goccia a goccia migliaia di caffè al giorno, la tazzina e il cucchiaino devono essere alla stessa gradazione del caffè se sono a meno di 80 gradi il nostro

espresso subisce un trauma, uno shock termico, parola di Ciro a Mergellina, lo chalet simbolo a Napoli e nel mondo per caffè e pasticceria.

BERNARDO IOVENE

Signor Antonio, lei è Ciro, non è Antonio.

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Ciro era mio nonno. Io sono il nipote lato materno.

BERNARDO IOVENE

Per curiosità quanti dipendenti ha? Questo chalet così sul mare che sembra una cosa piccolina?

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

134.

BERNARDO IOVENE

Come?

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

134.

BERNARDO IOVENE

134 dipendenti?

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Sì. Stanno 3 turni di baristi 3 turni di camerieri, 3 turni di cassiere, 3 turni, sempre 3 turni. Se si viene a Napoli, dopo Castel dell'Ovo, Maschio Angioino, il Vesuvio, dovete venire a mangiare una graffa perché...

BERNARDO IOVENE

Da Ciro a Mergellina.

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Altrimenti non siete stati a Napoli.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Lo chiamano il tedesco perché pignolo sugli ingredienti e il servizio alla clientela. Tra i tavoli fa girare un'aquila per tenere lontano i piccioni.

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

È un'aquila del deserto ed è un predatore, quindi ben legata. Ben. Ma già la sua presenza intimorisce e inibisce tutti i volatili della zona.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E poi personalmente fa il giro dei laboratori dove si preparano gli impasti per la famosa graffa, poi frita al momento e dove si sfornano cornetti sfogliate e tutta la

pasticcERIA tipica napoletana fatta rigorosamente, ci tiene a sottolineare, solo con uova fresche.

ANTONIO DE MARTINO – TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Fagli vedere il guscio. La bollicina quando è piccola.

BERNARDO IOVENE

Queste arrivano tutti i giorni.

ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Sì, fresche da bere, vedi?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma torniamo al caffè. In un bar così importante per servire un caffè a regola d'arte occorrono baristi professionisti?

BARISTA

Io ho fatto la scuola di strada.

BERNARDO IOVENE

Di strada? Autodidatta, allora.

BARISTA

Eh?

BERNARDO IOVENE

Autodidatta.

BARISTA

Molto autodidatta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Scuola di strada, dove però non gli hanno insegnato che il caffè mai andrebbe macinato prima, e tenuto in un contenitore aperto, per poi passare in un altro più piccolo prima di essere versato nel filtro. Abbiamo mostrato questa pratica ad alcuni esperti.

GIOVANNI ROITERO - TRAINER E ASSAGGIATORE SPECIALIZZATO ORO CAFFÈ'

Questo è inguardabile, è già ossidato perché macinato, quindi è già vecchio il caffè. E poi la dose non sarà mai uguale, sarà sempre un po' di più, un po' di meno.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Dove lo fanno questo?

BERNARDO IOVENE

Questo in un posto top.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Top.

BERNARDO IOVENE

Top.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

È veramente... Considerando che dopo 10 minuti, un quarto d'ora, il caffè macinato ha perso tutte le sue proprietà. L'ossidazione che può avere in questa situazione qua nella lavorazione del caffè è come ammazzare un qualsiasi tipo di prodotto.

ARIANNA MINGARDI - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CAFFÈ TRIESTE

Cioè per noi il caffè dovrebbe essere macinato al momento.

BERNARDO IOVENE

Questo?

EDY BIEKER - ESPERTO CAFFÈ CRUDO

Questo è veramente assurdo.

BERNARDO IOVENE

È assurdo.

EDY BIEKER - ESPERTO CAFFÈ CRUDO

Per l'uso che viene fatto. Un caffè più è buono, più rapidamente si depaupera nel tempo.

FRANCESCA BIEKER - ESPERTA FORMAZIONE SCA ITALY E GIUDICE INTERNAZIONALE

Tutte le sostanze aromatiche del caffè sono volatili. Quello che ritrovo in tazza sarà di nuovo gusto amaro, Perché il caffè è tostato. Avere questo sentore di rancido perché appunto a contatto con l'ossigeno tende a irrancidire.

BERNARDO IOVENE

Questo è macinato all'istante però non è che... è un bar che fa tanti caffè.

FRANCESCA BIEKER - ESPERTA FORMAZIONE SCA ITALY E GIUDICE INTERNAZIONALE

Che fa tanto. Dopo un quarto d'ora abbiamo perso gran parte delle sostanze aromatiche. Ma anche un discorso di igiene nel senso...

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFÈ UNIV. TRIESTE

In più la zuccheriera non è un contenitore idoneo per tenere la polvere di caffè, anche perché poi negli angoli della zuccheriera rimarrà il, la polvere di caffè che rimarrà vecchia e che contaminerà il caffè nuovo. Assolutamente un disastro. Se c'è un barista che lo fa vuol dire che non ha fatto un corso di formazione.

ANDREA ANTONELLI – TRAINER PULYCAFF

Macinare grandi quantità di caffè per cosa? Per travasarle per poi ritravarle ancora. A quale scopo? La tecnologia, vede, ci ha dato la possibilità di macinare 15, 16, 17 grammi, che sono due dosi di caffè espresso in soli 2, 3 secondi. Quindi quanto ci vuole a travasare? Quei tegamini, quei pentolini lì che ho visto.

BERNARDO IOVENE

Si perde più tempo?

ANDREA ANTONELLI – TRAINER PULYCAFF

Io penso che ci si metta molto più tempo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per gustare un prodotto sempre fresco dopo aver pulito bene il filtro, c'è questo sistema. Il caffè a contatto con l'aria si ossida e irrancidisce, quello macinato ancora prima, lo sanno bene i direttori dell'azienda Passalacqua, in imbarazzo quando gli mostriamo che queste abitudini avvengono anche dove si utilizza il loro caffè.

BERNARDO IOVENE

Man mano così. Questa è la vostra materia prima, questa è vostra, questa qua. No, dico. Perché deve essere trattata così? No?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Allora sì, cerco di... di sintetizzare un attimo di...

BERNARDO IOVENE

Facciamo questa difesa d'ufficio. Che è complicato, lo so.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Cerchiamo un attimo di razionalizzare, allora la foto così dice alcune cose.

BERNARDO IOVENE

Dice che è tutto sbagliato me lo deve dire.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Dice che probabilmente è sbagliato ma c'è sempre la questione di questo caffè macinato che c'è lì in un bar, un bar Messico, dove normalmente la mattina alle 08:00 del mattino che ci sono tre file di attesa per arrivare al banco.

BERNARDO IOVENE

Ok. Dobbiamo sperare, dobbiamo sperare che ci sono 50 persone dentro e che non diventa rancido.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Benissimo, dobbiamo avere questa...

BERNARDO IOVENE

Questa speranza.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Fortunatamente, almeno in Campania, i nostri clienti riusciamo ad ottenerla abbastanza facilmente.

BERNARDO IOVENE

Farebbero bene se...

FRANCESCO LO VASTO DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Se macinassero...

BERNARDO IOVENE

All'istante.

FRANCESCO LO VASTO DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

E erogassero subito il prodotto liquido e...

BERNARDO IOVENE

Lo vogliamo dire che devono fare così?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Lo diciamo, diciamolo.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Diciamolo perché sbagliano, è un errore o no?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

È un errore di estrazione, è un errore di estrazione. Assolutamente, assolutamente. Noi lo spieghiamo cioè noi per questo dal 2016 abbiamo l'Accademia qui no, aperta, addirittura gratuita.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Cambiamo quartiere. Qui siamo a Forcella, ma facciamo fatica a trovare un bar.

BERNARDO IOVENE

Allora dove si beve il miglior caffè a Forcella?

UOMO 1

Proprio di fronte in fondo a questa stradina.

BERNARDO IOVENE

Là dentro?

UOMO 2

A via Tribunali

UOMO 1

Sì di fronte...

UOMO 2

C'è una signora bionda.

BERNARDO IOVENE

Ah, a Tribunali no a Forcella però.

UOMO 2

O ci sta un altro bar ancora più avanti e ancora più bello. Sai?

UOMO 1

Se lei aspetta glielo faccio portare fino a qua.

BERNARDO IOVENE

No, no, no.

UOMO 1

Chiama... chiamo o' caffè chiama due caffè se lo deve pigliare pure la signora. Te la vuoi prendere?

BERNARDO IOVENE

Ma dove lo chiamate il caffè?

UOMO 1

Chiama il caffè. Non ti preoccupare, lo chiamiamo.

UOMO 2

Lo chiamiamo, stai tranquillo.

UOMO 1

Non ti muovere.

BERNARDO IOVENE

Ma voi state qua, Chiamate il caffè?

UOMO 2

Vuoi vedere come arriva?

UOMO 1

Vai chiama il caffè?

BERNARDO IOVENE

Vabbè, lasciate stare ce lo andiamo a prendere là dai.

UOMO 2

Senti, io c'ho due persone importante. Mi ascolti? Sono della Rai e devi portare due caffè. Subito.

UOMO 1

Subito!

UOMO 2

Va bene, vai bionda, vai ciao, ciao, ciao.

BERNARDO IOVENE

Non ha detto neanche chi era e neanche dove lo deve portare.

UOMO 1

No, no, già sanno.

UOMO 2

Loro sai come ci chiamano?

UOMO 1

I profughi.

UOMO 2

I profughi.

BERNARDO IOVENE

I profughi?

UOMO 2

Noi siamo qua fuori...

BERNARDO IOVENE

Mo' voglio vedere quanto tempo ci mette ad arrivare sto caffè. Se piove non viene.

UOMO 2

A voglia.

BERNARDO IOVENE

Viene lo stesso?

UOMO 2

Eh.

BERNARDO IOVENE

E noi aspettiamo. Eccolo qua. Arriva con la pioggia addirittura, col motorino. Allora lei è venuto con la pioggia.

BARISTA

Con la pioggia.

BERNARDO IOVENE

Col motorino.

BARISTA

Col motorino.

BERNARDO IOVENE

Ma quando chiama lui? Come si chiama?

UOMO 2

I profughi.

BERNARDO IOVENE

I profughi.

BARISTA

I profughi, loro sono i profughi.

BARISTA

Noi consegniamo dieci, 15 volte al giorno ai signori profughi, sì.

BERNARDO IOVENE

E quindi lei ci ha portato qua?

BARISTA

Ci abbiamo portato due caffè, ma caffè vero, però. No a' ppost...

BERNARDO IOVENE

Ah no?

BARISTA

Il miglior bar a Manila caffè.

BERNARDO IOVENE

Dove sta il caffè?

BARISTA

Eccolo qua. Guarda, è una cioccolata, è cioccolata, vedi?

BERNARDO IOVENE

Ah questo... Allora tu lo metti qua.

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

C'è pure l'acqua. Prima l'acqua.

BARISTA

Camminiamo con il motorino anche sotto la pioggia.

BERNARDO IOVENE

Senza casco.

BARISTA

Senza casco.

BERNARDO IOVENE

Con il... con il vassoio.

BARISTA

Senza casco.

BERNARDO IOVENE

Questo servizio, no, due caffè compreso l'acqua minerale quanto è costato?

UOMO 1

2 euro.

UOMO 2

2 euro.

BERNARDO IOVENE

Mo' bisogna vedere sto caffè sarà una ciofecca?

UOMO

No, no quando mai.

BERNARDO IOVENE

Come no, Come no.

UOMO 2

Scommettiamo allora?

BERNARDO IOVENE

Mamma mia. Quanto puzza!

UOMO 1

Scommettiamo?

UOMO 3

Io ho già bevuto. E bevi, bevi, fammi sapere com'è?

BERNARDO IOVENE

No, ma è dolce.

UOMO 3

E perché lo volevi amaro il caffè? A noi piace dolce.

BERNARDO IOVENE

Ci ha messo lo zucchero?

UOMO 3

E mica hai il diabete, no?

BERNARDO IOVENE

No, no.

UOMO

E bevi allora... dai bevi e buona salute.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Altro tasto dolente della mancata formazione professionale sono le campane sporche dei macinini. La cosiddetta scuola di strada evidentemente non ha trasmesso ai baristi che il grasso accumulato contamina anche il caffè fresco di cui tra l'altro si ignora completamente l'origine

BERNARDO IOVENE

Questa qua. Lei ogni quanto la pulisce? Se la pulisce?

BARISTA

Questa qua?

BERNARDO IOVENE

Non c'è bisogno.

BARISTA

Una volta al mese la laviamo quando siamo chiusi però, mo' questo periodo non siamo chiusi.

BERNARDO IOVENE

E quindi non la pulite mai.

BARISTA

E no, perché lavoriamo sempre.

BERNARDO IOVENE

Lavorate sempre.

BARISTA

Però non è che bisogna lavarla qui solo il caffè ci va dentro non ci va niente più.

BERNARDO IOVENE

Certo, certo. Metti in un piattino qualche chicco. Che qualità è la sua?

BARISTA

La marca del caffè?

BERNARDO IOVENE

La qualità.

BARISTA

Eh... Diciamo che noi lavoriamo molto con, con... Come si, come le devo spiegare?

BERNARDO IOVENE

Che caffè è?

BARISTA

Brasiliano.

BERNARDO IOVENE

È brasiliano. Ma dico, la qualità la conosce.

BARISTA

Normale.

BERNARDO IOVENE

È normale, è una qualità normale.

BARISTA

Normalissimo.

BERNARDO IOVENE

Normalissimo. E qua lei questo non lo pulisce perché deve prendere sapore o no?

BARISTA

Non lo pulisco.

BERNARDO IOVENE

Non lo pulisce mai.

BARISTA

No.

BERNARDO IOVENE

Senta per cui questa bella schiuma è perché che cos'è arabica o robusta secondo lei? Lei non lo sa se arabica o robusta?

BARISTA

Come! È arabica.

BERNARDO IOVENE

Ho capito. E sempre per far prendere sapore al caffè, il macinino deve rimanere così?

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

Lei non lo pulisce mai perché non c'è bisogno.

BARISTA

E quello è oleoso. Mo io mettendo il caffè dentro diventa sempre oleoso.

BERNARDO IOVENE

Perché il caffè esce oleoso.

BARISTA

Oleoso. Se metti la mano e dopo vedi che la mano...

BERNARDO IOVENE

Senti, senti proprio l'olio.

BERNARDO IOVENE

Cioè se io le faccio vedere questo?

**GIOVANNI ROITERO - TRAINER ASSAGGIATORE SPECIALIZZATO ORO
CAFFÈ'**

Questo anche se io metto del caffè fresco all'interno, prende subito l'odore di rancido.

BERNARDO IOVENE

Subito?

**GIOVANNI ROITERO - TRAINER ASSAGGIATORE SPECIALIZZATO ORO
CAFFÈ'**

e certo, nel giro di un quarto d'ora.

**ANDREJ GODINA - CEFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA,
TECNOLOGIA E ECONOMIA IDUSTRIA DEL CAFFÈ' UNIV. DI TRIESTE**

No allora questo questa situazione del macinino non è accettabile. Il macinino di caffè, la campana, in particolare quando è trasparente, deve essere perfettamente trasparente e pulita.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Sono delle cose indecenti, indecenti si può dire indecenti?

BERNARDO IOVENE

Eh...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ci inoltriamo nei Quartieri Spagnoli e ci informiamo dove si beve il miglior caffè.

UOMO

Terza traversa a sinistra scendi bar Vesuvio, fa un ottimo caffè.

BERNARDO IOVENE

Siete voi i titolari?

BARISTI

No, ma magari.

BERNARDO IOVENE

Mi puoi far vedere qualche chicco, ti spiace? Sei tu l'esperto del caffè?

BARISTI

Diciamo...

BERNARDO IOVENE

Quest'olio è tipico del caffè? Che cos'è secondo te?

BARISTI

Queste cose non le so.

BERNARDO IOVENE

Ah, non le sai? Cioè, tu non hai fatto una scuola?

BARISTI

No.

BERNARDO IOVENE

No? Sei autodidatta? Autodidatta.

BARISTI

Bravissimo. Ho fatto la scuola di strada. Avete capito? La scuola di strada...

BERNARDO IOVENE

Anche la tua?

BARISTI

Abbiamo lasciato la terza media abbiamo iniziato a fare il caffè. Il primo mestiere che ti fa guadagnare una cosina.

BERNARDO IOVENE

Però non avete fatto una scuola. Diciamo...

BARISTI

No, nessuna scuola, nessuna scuola. Tutta bravura nostra.

BERNARDO IOVENE

Questa operazione qua. Che operazione è?

BARISTI

Per far capire il caffè quanto è cremoso.

BERNARDO IOVENE

Quanto è cremoso? Perché secondo te questa è crema?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Sempre nei Quartieri Spagnoli, ci allunghiamo nella piazzetta Maradona, ormai luogo di pellegrinaggio e sosta obbligata per milioni di turisti. Nella piazza ci sono due locali dove offrono un po' di tutto.

BERNARDO IOVENE

Dove siamo? Come si chiama sta piazza?

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Allora qui siamo a piazza... Si può rifare perché il nome della piazza, il nome della piazza proprio...

DONNA

Non è una piazza, è una strada.

BERNARDO IOVENE

Ti sei messo proprio di fronte a Dio.

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Volevo averlo di fronte tutti i giorni.

BERNARDO IOVENE

Voi che cosa offrite?

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

I turisti chiedono tutto quello che riguarda Napoli, assolutamente il caffè, e la sfogliatella.

BERNARDO IOVENE

La sfogliatella...

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Annessa.

BERNARDO IOVENE

Esatto. Tu che ci offri come caffè?

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Allora facciamo un bel caffè.

BERNARDO IOVENE

Con amore.

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Amore, sempre amore alla base di qualsiasi cosa, per far sì che le cose...

BERNARDO IOVENE

Qua arriva gente da tutto il mondo gli dai questo bel caffè sempre con amore.

LUCA - LOCALE I MURALES PIAZZA MARADONA - NAPOLI

Sempre.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Sicuramente ci avrà pensato l'altro locale che è più grande ad offrire un caffè a regola d'arte, simbolo e vanto della città.

BERNARDO IOVENE

Mi fa vedere dove fate il caffè?

SALVATORE - LOCALE LARGO MARADONA - NAPOLI

Il caffè lo facciamo con la macchinetta.

BERNARDO IOVENE

Ah, con quella là? Quella là...

SALVATORE - LOCALE LARGO MARADONA - NAPOLI

Sì sì sì.

BERNARDO IOVENE

Con quella là, però il caffè, il caffè una bella ma...

SALVATORE - LOCALE LARGO MARADONA - NAPOLI

Volete il caffè?

BERNARDO IOVENE

No, non lo vogliamo. Una macchina del caffè insomma...

SALVATORE - LOCALE LARGO MARADONA - NAPOLI

Dobbiamo lavorare tutti. C'è un bar a 100 metri. Quindi diamo spazio a tutti.

BERNARDO IOVENE

Anche le sfogliatelle...

BARISTA

Le sfogliatelle sì le compriamo, le facciamo...

BERNARDO IOVENE

Le comprate congelate.

BARISTA

Eh, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Spostiamoci al Vomero, il quartiere alto della città. Ci hanno indicato due bar dove bere un buon caffè.

BARISTA

Dal chicco che viene macinato, da macinato viene fatto il caffè. Più semplice di questo non si può.

BERNARDO IOVENE

Ho capito questo giallo qua. Cos'è?

BARISTA

No, è steso l'olio del caffè. Sì, il grasso del caffè.

BERNARDO IOVENE

Il grasso del caffè. Questi sono i tuoi chicchi.

BARISTA

I miei chicchi.

BERNARDO IOVENE

Sono tutti belli, bagnati, oleosi. Cioè, da qua si distingue.

BARISTA

Ah beh sì.

BERNARDO IOVENE

La qualità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'altro bar è famoso, oltre che per il caffè, anche per i suoi cornetti artigianali.

UOMO

Il caffè è numero uno.

BERNARDO IOVENE

Sì, pure. Pure. Quella campana là.

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

Ogni quanto la pulisci quella campana, ogni settimana?

BARISTA

No, vabbè, ma quella diciamo che...

BERNARDO IOVENE

Ah, non si pulisce proprio.

BARISTA

Quella automaticamente si svuota.

BERNARDO IOVENE

Si svuota.

BARISTA

Perché quello è il caffè, il caffè è sempre un po' oleoso.

BERNARDO IOVENE

Oleoso. È già oleoso quando, quando lo tiri fuori oppure quando va là dentro?

BARISTA

Quando vado, mo' te lo apro e te lo faccio vedere.

BERNARDO IOVENE

Cioè è già oleoso?

BARISTA

Sì, perché lo caccia, lo caccia con la maturazione.

BERNARDO IOVENE

Cioè questo è già oleoso.

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

Infatti, c'è l'olio. Guarda, guarda, è già bagnato.

BARISTA

Perché quello lo caccia quando fa la maturazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per chiarirci meglio le idee siamo stati da un torrefattore selezionatore esperto di caffè crudo. I suoi caffè tostati sono considerati di alta qualità, hanno tutt'altro colore e non ci sono oli in superficie, gli abbiamo mostrato i chicchi lucidi oleosi che abbiamo raccolto.

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Ah... Porcheria.

BERNARDO IOVENE

Come porcheria.

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Questa è una porcheria.

BERNARDO IOVENE

Questi chicchi lei li considera porcheria?

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

No, ma vede le gocce... Questo non è unto, questo ha le gocce d'unto, questo suda. Questo è un caffè morto.

BERNARDO IOVENE

Come è morto è appena appena uscito dalla, dalla...

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Se si è appena uscito dalla tostatrice questo ha subito oltre il secondo crack e quindi si è rotta.

BERNARDO IOVENE

Questo è un pacco normale di grani che aprono normalmente a Napoli per fare il caffè.

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Pensa al di là, adesso spiego che cosa, cosa succede, ma pensa che questo olio nel momento in cui lo vai a mettere nel macinacaffè quanto unge le macine, quanto unge la macchina e tutto questo olio poi diventa rancido e quindi si ossida è grasso con l'aria si ossida.

BERNARDO IOVENE

Questo è inconcepibile come...

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

È inconcepibile, come caffè è da buttare.

BERNARDO IOVENE

No, ma veramente?

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Sì, sì questo qui è una porcheria questi oli, questi grassi sono poi indigeribili. Quando uno dice poi mi dà fastidio allo stomaco è...

BERNARDO IOVENE

No, ma veramente?

LEONARDO LELLI - TORREFATTORE

Certo, deve essere un disidratato il caffè, quindi secco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Deve essere secco e senza oli. Stupiti da questi giudizi sconvolgenti, parliamo praticamente di tutta la produzione del caffè napoletano, che sarebbe un caffè morto e una porcheria, abbiamo cercato altri giudizi.

STEFANO TOPPANO - TORREFATTORE

Guarda, guarda, guarda, guarda bagnato e c'ha tutto l'olio fuori, è una schifezza, una roba. L'olio a contatto con l'ossigeno ovviamente no, si ossida immediatamente. Se gli oli stanno dentro prima che si insinua l'ossigeno nelle fibre del caffè, questo qua ha le fibre tutte spaccate. L'olio è già uscito.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Tostandolo scuro riesce a nascondere dei difetti. Tutto quello che senti è l'amaro e quindi è ovvio che non percepisci nulla di tutta la dolcezza, i frutti e i fiori che sono presenti in un buon caffè. Se apriamo uno qualsiasi di questi pacchi, non troverai una goccia d'olio.

BERNARDO IOVENE

Fammi vedere, fammi vedere...

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

In nessuno, in nessuno dei nostri, dei nostri caffè. Come puoi vedere, sono assolutamente asciutti, chiari, asciutti. Perché questa qui è la caratteristica che deve avere un caffè. Non ha niente a che vedere...

BERNARDO IOVENE

Con questo.

DARIO CIARLANTINI – CONSULENTE E TRAINER FORMATORE HO.RE.CA.

Non è che gli oli nel caffè non ci sono, ci sono, ma devono rimanere dentro perché quando li macini diventano crema, diventano sapori sostanzialmente.

BERNARDO IOVENE

Mentre invece...

DARIO CIARLANTINI – CONSULENTE E TRAINER FORMATORE HO.RE.CA.

Quando escono così vanno sulla superficie.

BERNARDO IOVENE

E diventa.

DARIO CIARLANTINI – CONSULENTE E TRAINER FORMATORE HO.RE.CA.

Rancido.

BERNARDO IOVENE

Rancido.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A questo punto siamo andati dal presidente del gruppo italiano torrefattori caffè.

BERNARDO IOVENE

Cioè lei è il presidente di tutti torrefattori, cioè dalla Sicilia qua a Trieste?

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFE'

Esattamente, esattamente, esattamente.

BERNARDO IOVENE

Un caffè così bagnato, no, che caffè è?

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFE'

L'olio che viene sopra è una cosa negativa. Ma il caffè cos'è? È un agglomerato di cere di oli.

BERNARDO IOVENE

Cioè ce l'ha dentro l'olio.

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFE'

Ce li ha dentro.

BERNARDO IOVENE

Che sono poi gli aromi. Se uno lo va a macinare praticamente no?

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFE'

Certo, si chiama espresso perché viene spremuta questa cosa quindi c'è un estratto.

BERNARDO IOVENE

È un estratto. Se invece va sul chicco questo olio...

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFE'

Non va bene.

BERNARDO IOVENE

Non va bene. Ho capito però quando poi questi chicchi escono fuori dalle, dai pacchi sigillati vuol dire che c'è volontà di farli uscire così oppure hanno sbagliato, sbagliano continuamente?

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI

Io la chiamerei incuranza, incuranza.

BERNARDO IOVENE

Incuranza.

OMAR ZIDARICH - PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI

Sì.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Insomma, incuranza! Gli esperti lo definiscono una porcheria, addirittura lo chiamano il "caffè morto". Che cos'è? Quel chicco che, a causa di una tostatura a temperature molto elevate, si presenta più scuro e oleoso all'esterno. Ora, che cosa accade: che proprio grazie alle alte temperature aumenta la pressione della Co2 internamente e, per effetto di un processo che si chiama di pirolisi, il chicco esplode, sostanzialmente, fa uscire gli oli e le cere dall'interno, che poi sono l'aroma del caffè. Questi oli all'esterno, se lasciati troppo in contatto con l'ossigeno, 12 minuti, 15 minuti, rischiano di far diventare acido, rancido quell'olio. E quindi, insomma, uccidere, il sapore, l'aroma del caffè. Il caffè dovrebbe presentarsi come un chicco asciutto, ecco, per non correre questo rischio. Le varietà sono due: l'Arabica, che è quella più pregiata, che, insomma, conserva come chicco il 16% di oli nel suo interno. Se tostata chiara mantiene e conserva i suoi aromi, che sono aromi di fiori, fiori d'arancio, gelsomino, addirittura si sente il caramello. E quando viene estratto, se viene estratto sapientemente, il caffè tratto dal chicco di arabica produce una crema molto più bassa, più persistente, che in superficie alla bevanda, e non lascia soprattutto tracce persistenti sul bordo del bicchiere. Poi c'è il caffè, invece, Robusta. Il caffè robusto, che ha la metà degli oli contenuti dall'Arabica, una qualità ritenuta inferiore e ha un retrogusto, insomma, di legno. E quando viene poi filtrato produce una schiuma che è molto più alta ma si abbassa molto velocemente e lascia una base molto persistente di sporco intorno al bicchiere, che è quello che poi succede nel nostro stomaco. Ora, se invece vengono tostati in maniera con una temperatura molto più alta, che cosa accade? Ecco, la Robusta può rilasciare dei sapori che sono molto vicini al legno bruciato, al pancotto, e addirittura anche al cioccolato fondente. Se, invece, viene tostata a temperatura più alta l'Arabica, ecco si uccidono quegli aromi di fiori e frutti che si sentono, rimane il sapore un po' di cioccolato. Nelle miscele, invece, dove c'è Robusta e Arabica, il rischio, se la tosti con temperature molte più alte, è quello di rilasciare dei sapori di bruciato. Ora, che poi quello che probabilmente accade con il caffè napoletano, quello che hanno portato a Forcella al nostro Bernardo Iovene, insomma, in motorino rigorosamente senza casco, motivo per cui se ha quel sapore, il caffè viene già servito con lo zucchero. Tuttavia, pare che a Napoli il caffè piaccia proprio così, "arruscato", e questo sembra a causa di una modifica genetica del DNA delle papille gustative.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Insomma, questo olio in superficie darà al caffè, dopo breve tempo, un sapore di rancido. È un dato tecnico, come è possibile? O questa è una congiura, oppure i torrefattori napoletani sono tutti pazzi, a partire da Kimbo.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Ecco.

BERNARDO IOVENE

Ecco qua. Ecco qua. Questo è il vostro chicco. È scuro. È oleoso.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

È arruscato.

BERNARDO IOVENE

Arruscato.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Arruscato.

BERNARDO IOVENE

Significa bruciato in napoletano?

MARIO RUBINO PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

No, bruciato no. L'arruscato è una cosa diversa. È una situazione diciamo fisica che non ha raggiunto ancora il punto di... diciamo di bruciatura quindi però è la massima espressione di quelli che sono gli aromi contenuti all'interno del chicco di caffè.

BERNARDO IOVENE

Voi siete convinti che deve essere così?

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

No, non siamo convinti di questo così, la convinzione nasce da quello che è un gusto tipicamente napoletano. Normalmente qualunque azienda produce un prodotto che va per la maggiore; quindi, il napoletano ama un caffè tostato molto scuro.

BERNARDO IOVENE

E poi se la materia non viene trattata come dovrebbe essere trattata? No, nel senso che prende ossigeno perché la lasciano...

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Questo è un problema dell'ultimo, dell'ultimo miglio, cioè nel senso del barista.

BERNARDO IOVENE

Certo, certo.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Il caffè diventa rancido, sono assolutamente d'accordo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Dopo Kimbo, altro simbolo del caffè napoletano è Passalacqua.

BERNARDO IOVENE

È completamente bagnato, questo qua, no?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Sì, allora...

BERNARDO IOVENE

Questo olio qua, una volta che si asciuga, diventa rancido no?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Il segreto è non farlo asciugare. Allora diciamo c'è un effetto positivo e un effetto negativo.

BERNARDO IOVENE

Però lei, lei conferma...

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Assolutamente.

BERNARDO IOVENE

Che se questo qua si asciuga diventa rancido?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Assolutamente.

BERNARDO IOVENE

Lei lo conferma questo?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Assolutamente sì.

BERNARDO IOVENE

Se prende l'aria allora. Quindi il...

BERNARDO IOVENE

Diventa?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Diventa rancido. Il problema qual è? È non fargli prendere aria.

BERNARDO IOVENE

Però io sinceramente non la capisco. Tra l'altro voi avete a che fare con una categoria di baristi che non capisce niente, scusi se mi permetto, ma secondo me lo sapete pure voi.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Lo sappiamo anche noi però.

BERNARDO IOVENE

Cioè della materia prima non sanno assolutamente niente, non sanno come trattarla. No, dico perché vi prendete questo rischio? Io questo non lo capisco.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Perché non avremmo tutti gli aromi tipici della tostatura napoletana.

BERNARDO IOVENE

Da dove viene questo gusto napoletano? Nel senso che la storia che conosco io, no, è che siccome si utilizzava tanta Robusta quindi si andava al limite della bruciatura per coprire i difetti no?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Ok, questa può essere vero però può anche essere una leggenda, no?

BERNARDO IOVENE

Quindi come dovrebbe essere trattato?

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Velocemente.

BERNARDO IOVENE

Velocemente.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Deve essere macinato e diciamo lavorato.

BERNARDO IOVENE

On demand praticamente.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Il problema è che all'interno della campana il caffè dovrebbe permanere poco tempo.

BERNARDO IOVENE

Poco tempo.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

Sono dei bar dove diciamo un chilo di caffè viene consumato in mezz'ora.

BERNARDO IOVENE

Quando rimane là, chi arriva dopo insomma si arrangia.

FRANCESCO LO VASTO - DIRETTORE STRATEGICO S. PASSALACQUA S.P.A.

E là allora è sfortunato... dovete andare...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Conviene bere il caffè quando il bar è affollato perché con una tostatura così scura il caffè va aperto e consumato. Si sceglie di non apprezzare la dolcezza di un caffè tostato più chiaro che sviluppa aromi di frutta e floreali e si preferisce il gusto, ormai anche italiano, di un caffè amaro, forte, cioccolatoso e burroso, con un sapore di arrostito, arruscato.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Se tu vieni a Napoli, però, la parmigiana di melanzane te la mangi arruscata perché ha un sapore maggiore rispetto a una invece bella... diciamo che ha... pallida, pallida?

Quando mangia il ragù, il ragù deve essere azzeccato sotto? Quando ti mangi la pizza deve essere...

BERNARDO IOVENE

Bruciata sotto?

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Bruciata sotto no, sto parlando del cornicione, bruciata sotto sono d'accordo con te, ma deve essere cotto il cornicione? La genovese deve essere bene rappresa? Bene, questa è l'arruscato napoletano. È il gusto forte. Probabilmente noi abbiamo delle papille che percepiscono questo gusto nostro. Noi napoletani... geneticamente modificati, io sto lavorando proprio con la neurofisiologia perché voglio dimostrare che noi napoletani abbiamo delle papille che sono geneticamente modificate e che percepiscono in modo diverso quello che è il gusto che altri considerano un gusto sbagliato.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Probabilmente queste papille più che modificate sono state geneticamente abituate a bere un caffè, spesso non di alta qualità, oppure viceversa, trattato senza cautele da baristi improvvisati, cosa che il dottor Rubino, già medico chirurgo di pronto soccorso, convertitosi all'azienda di famiglia, sa molto bene.

MARIO RUBINO - PRESIDENTE KIMBO S.P.A.

Il problema è che c'è la sciatteria per cui il macinino non si pulisce, non viene fatto il purge, ad esempio, non viene pulito il dosatore del caffè, il filtro del caffè. Sono tutte queste cose che sono basilari per avere un prodotto bene. Perché noi stiamo istruendo anche diciamo i consumatori finali. E se tutti i clienti dicono al barista: "tu stai sbagliando, io voglio il caffè fatto in un certo modo", il barista obtorto collo cambierà.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Insomma, il messaggio del presidente di Kimbo, insomma, è abbastanza chiaro, lui pensa che i napoletani abbiano le papille gustative modificate dal punto di vista genetico, per questo preferiscono l'arruscato, sia esso il caffè che la melanzana alla parmigiana. Poi, insomma molto importante anche quello che noi pretendiamo da chi trasforma il caffè, cioè con i nostri comportamenti possiamo condizionare pesantemente. Ecco, intanto dobbiamo pretendere l'igiene. Pulire ogni tanto le campane che contengono i chicchi di caffè, soprattutto quando sono oleosi perché quel grasso che rimane alle pareti potrebbe rendere rancido il sapore del caffè, anche quello che metti fresco successivamente. Bisogna pulire il macinino, pulire il filtro, il braccetto, e pulire anche il filtro, la doccetta da cui esce l'acqua, perché se ci mostrassero quell'acqua con cui filtrano il caffè all'origine, noi il caffè lo berremmo ugualmente?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ad esempio, la pulizia del filtro è necessaria farla per ogni caffè.

BARISTA

La pulizia è importante perché se no rischiamo di dare i residui di caffè di prima. Incide sul gusto. Il caffè diventa amaro.

BARISTA

Pulisco il filtro.

BERNARDO IOVENE

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Napoli chi usa le macchine a leva, lo lava quasi ogni volta. Invece chi utilizza l'automatica ha convinzioni tutte sue.

BARISTA

Le altre persone fanno quella cosa di pulire, ma non c'è bisogno.

BERNARDO IOVENE

Non c'è bisogno di pulire il filtro?

BARISTA

Bisogna fare questo, no. Se tu metti l'acqua nel filtro si raffredda, no?

BERNARDO IOVENE

Ah.

BARISTA

Poi è bagnato il filtro non deve essere bagnato.

BERNARDO IOVENE

Quindi lei, lei lo tiene così tutto il giorno?

BARISTA

Io sono quarant'anni che faccio questo mestiere, lo faccio sempre così.

BARISTA

I filtri si i puliscono alla sera, quando chiudiamo.

BERNARDO IOVENE

Solo la sera.

BARISTA

Solo alla sera.

BERNARDO IOVENE

Così deve essere.

**GIOVANNI ROITERO - TRAINER E ASSAGGIATORE SPECIALIZZATO ORO
CAFFÈ'**

Pulito. Pulito. Deve essere pulito.

BERNARDO IOVENE

Dev'essere pulito.

GIOVANNI ROITERO - TRAINER E ASSAGGIATORE SPECIALIZZATO ORO CAFFÈ'

Più pulito è, meglio è. E il cuoco mica cucina la bistecca su una pentola sporca.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi bisogna pretendere che la pentola, cioè il filtro deve essere pulito a ogni erogazione, ma anche l'acqua che scende attraverso il caffè macinato deve essere limpida. Siamo riusciti, qui siamo a Roma, a recuperare un attimo prima l'acqua con cui ci stavano preparando il caffè. Qui invece siamo a Bergamo.

BERNARDO IOVENE

Quanti caffè hai fatto da stamattina?

BARISTA

Parecchi, un chilo e mezzo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Firenze.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Trieste, ordiniamo il caffè, toglie il braccetto, non lo pulisce, pressa velocemente, non fa il purge e via.

BERNARDO IOVENE

Togli un attimo il braccetto lì, quello là. Eh sì, metti il bicchiere sotto il bicchiere, il bicchiere. Fai scorrere l'acqua un attimo, non fai scorrere l'acqua prima.

BARISTA

Sì, ogni tanto sì.

BERNARDO IOVENE

Ogni tanto sì.

BARISTA

Ogni tanto deve scorrere l'acqua.

BERNARDO IOVENE

Ogni tanto deve scorrere perché se no l'acqua poi rimane così.

BARISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il caffè per il 95% è composto dell'acqua che utilizziamo e quindi questa acqua, qui siamo oltre la decenza, ce la ritroviamo nello stomaco. È gravissimo, ogni singolo caffè è necessario far scorrere l'acqua sporca accumulata dal precedente caffè. Qui siamo a Bologna, abbiamo chiesto a questa brava barista che fa sempre il purge di non farlo per due caffè, solo per due caffè. E questo è il risultato.

BERNARDO IOVENE

Questo per due caffè, non tre. Perché ne hai fatti due.

BARISTA

Esatto.

BERNARDO IOVENE

Due caffè che non si fa il purge. L'acqua esce così.

BARISTA

Esatto. E questo va...

BERNARDO IOVENE

Va a finire direttamente in tazza.

BARISTA

Va a finire direttamente in tazza e questo è quello che purtroppo può capitare che si fa bere al cliente.

BERNARDO IOVENE

Se non si fa quell'operazione del purge.

BARISTA

Esatto, tutte le volte. Deve diventare un'abitudine.

BERNARDO IOVENE

Un'abitudine.

BARISTA

Un'abitudine assoluta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un'abitudine che la maggior parte dei baristi non ha. Qui siamo a Milano, niente purge.

BARISTA

Dipende dal casino che c'è.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

C'è invece chi pensa che non serva.

BARISTA

Ma fa parte del caffè. Non serve a niente. Sono dicerie.

GIOVANNI DE FAVERI

Ma scusi, lei ha fatto qualche corso per fare?

BARISTA

No? Sono trent'anni che faccio questo mestiere, quindi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche qui nessun purge.

BARISTA

Secondo me non è fondamentale come dicono e prima comunque è stato fatto un caffè non un'altra cosa per cui...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per fortuna non tutti hanno questa convinzione.

BARISTA

La gente poi beve il caffè con l'acqua pulita se la faccio scaricare. Non è una diceria.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche qui non fanno scorrere l'acqua. Abbiamo fatto provare alla barista la differenza tra il caffè senza purge, fatto con acqua sporca e quello fatto con acqua pulita.

GIOVANNI DE FAVERI

Si sente la differenza.

BARISTA

Sì, posso confermare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'ultimo indicatore di una corretta estrazione è il flusso del caffè in tazza, dovrebbe scendere subito fluido, a coda di topo; invece, molto spesso vediamo che scende a gocce per tutta l'estrazione e se sono due tazze da una parte esce in un modo diverso dall'altra.

BERNARDO IOVENE

Quando il caffè scende così. Che cos'è?

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Goccia a goccia?

BERNARDO IOVENE

Sì.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Macinatura troppo fine. Beccucci molto sporchi. Filtro intasato. Varie possono essere le motivazioni. Nessuna di queste, comunque, è accettabile da un barista professionista. Nessuna.

BERNARDO IOVENE

Nessuna.

FABIO VERONA - RESPONSABILE FORMAZIONE COSTADORO S.P.A.

Nessuna, nessuna.

MASSIMO DAGOSTINI - TRAINER AMIGOS CAFFÈ'

Il caffè tende a essere bruciato perché l'acqua rimane troppo tempo a contatto con il caffè e di conseguenza lo va un po' a bruciare e quindi poi quel bruciato lo porteremo nella tazza quando andiamo ad assaggiarlo.

FRANCESCA BIEKER - ESPERTA FORMAZIONE SCA ITALY E GIUDICE INTERNAZIONALE

So già che berrò un caffè bruciato. L'acqua trova una resistenza. Non riesce a passare. Trovando questa resistenza ristagna all'interno del nostro pannello del caffè e va a bruciare di nuovo la nostra polvere.

BERNARDO IOVENE

Queste tazzine si possono toccare diciamo... perché ce le ha sempre qua dentro?

BARISTA

Perché il caffè se non sta nella tazza bollente si allarga quando sta nella tazza fredda.

BERNARDO IOVENE

A quanti gradi stanno là dentro?

BARISTA

Ma... ha superato i 100.

BERNARDO IOVENE

Nessuno si lamenta della tazza bollente?

BARISTA

Eh, hai voglia!

BARISTA

Però mantiene la tazza calda, quindi il caffè lo mantiene caldo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi il mito della tazzina bollente, che va presa addirittura con le pinze è necessaria? Ti prepara a bere un buon caffè?

ANTONIO DI MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Anche il cucchiaino deve essere bollente.

BERNARDO IOVENE

Pure il cucchiaino bollente, tazza bollente, cucchiaino bollente.

ANTONIO DI MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI

Niente deve creare uno shock termico al caffè.

BERNARDO IOVENE

Al caffè. Ma la tazza deve essere bollente?

FRANCESCA BIEKER ESPERTA FORMAZIONE SCA ITALY E GIUDICE INTERNAZIONALE

No, la tazza non deve essere bollente, perché io non riesco neanche a portarla alle labbra. E in più, più è bollente, più tenderà a bruciare anche in questo caso il mio caffè.

BARISTA

Four, five seconds. Four point six.

BERNARDO IOVENE

Five seconds.

BARISTA

Two espressi, eighteen grams (18 grammi). Eighteen and an half for you (18 grammi e mezzo per te).

BERNARDO IOVENE

18 grammi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Eppure, in Europa, in qualsiasi bar dove fanno l'espresso con macchine italiane, qui siamo a Creta, hanno imparato che i macinini devono essere puliti. Così i filtri che puliscono a ogni singolo caffè, macinano caffè fresco on demand, fanno scorrere l'acqua e conoscono l'origine del caffè.

BERNARDO IOVENE

Guarda come scende bene.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Basta poco per avere una bevanda pulita e aromatica. Invece le cattive abitudini dei nostri baristi, tra pulizia, purge e sovra estrazione, ci consegnano un caffè amaro e bruciato che ha bisogno di zucchero oppure del latte. A Trieste, per esempio, il caffè più consumato non è il "nero", come chiamano qua l'espresso, ma il "capo in B".

NUNZIA GIACOLIERE - CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Signori, questo è il più diffuso, è Sua Maestà Capo in B.

BERNARDO IOVENE

Capo in B.

NUNZIA GIACOLIERE - CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Sì.

BERNARDO IOVENE

E quindi dobbiamo bere questo.

NUNZIA GIACOLIERE - CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

A Trieste tutti chiedono Capo in B. Questo qui è il Marocchino. Nero, Gocciato, Capo, Capo in B, Caffelatte, Latte macchiato, Peratoner e Caffè specchi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il Caffè degli Specchi è un tempio da sempre nella piazza storica della città. Alla base delle oltre 50 composizioni c'è il Caffè Segafredo, lo stesso caffè che oggi troviamo anche al Gambrinus di Napoli.

BERNARDO IOVENE

Siamo nello storico, storico Caffè degli Specchi a Piazza dell'Unità a Trieste.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Il salotto buono di Trieste.

BERNARDO IOVENE

Salotto buono. Da quanti anni c'è questo caffè?

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Dal 1839.

BERNARDO IOVENE

La qualità che utilizzate qual è?

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

E beh, il top di gamma della Segafredo naturalmente.

BERNARDO IOVENE

Top di gamma, cos'è una miscela?

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

È una miscela 99% Arabica.

BERNARDO IOVENE

Arabica, perché poi qui il palato è abituato insomma a bere Arabica.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nella città del caffè si beve Arabica. Qui i baristi sono formati, fanno tutte le operazioni giuste alla perfezione. Ma quando chiediamo di vedere i chicchi scopriamo che non è 99% Arabica. Anche qui a Trieste si sono allineati al gusto tipico italiano.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFÈ DEGLI SPECCHI - TRIESTE

È un 70 Arabica. È una tostatura anche molto scura, come vedete viene chiamata all'italiana anche perché in tazzina rispecchia comunque i profumi, gli aromi di cioccolato, di cacao. Quindi un caffè proprio tipico italiano.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Approfittiamo allora di una nostra vecchia conoscenza presente a Trieste per fare un'analisi sensoriale del caffè.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFÈ UNIV. TRIESTE

Allora la crema c'è. Non è molto spessa. Allora c'è un sentore di pane tostato leggermente bruciacchiato. Cacao. Allora al palato è molto ruvido e astringente e amaro. Ha forse un pochino di dolcezza. E come aromi, soprattutto muschio, terra bagnata, un po' di muffa, un po' di copertone, copertone dell'automobile.

BERNARDO IOVENE

Ah sì?

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFÈ UNIV. TRIESTE

Sentori di alcuni Robusta lavorati male che sono tipici africani. Ha un retrogusto di liquirizia, un po' di cacao, fava di cacao, amaro, però astringente. Quindi non di grandissima qualità perché veramente...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi, oltre alle giuste operazioni del barista ci vuole anche una materia prima di qualità che non abbia sapore di muffa e copertone. Mettiamo al corrente il titolare e gli proponiamo un confronto.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFÈ DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Ma non è un trainer. Tu mi hai portato il migliore.

BERNARDO IOVENE

Il migliore. Adesso litigate?

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFÈ DEGLI SPECCHI - TRIESTE

No, no, per l'amor di Dio, no.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA E ECONOMIA INDUSTRIA DEL CAFFÈ UNIV. DI TRIESTE

No, ma figurati. Quello che ho sentito sono stati dei sentori di un po' di terriccio, un po' di muschio.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Sì, sì, sì.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. TRIESTE

Forse un po' di muffa ho sentito, un po' di copertone.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Si, si, si.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. TRIESTE

Un po' di gomma.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Sì.

BERNARDO IOVENE

Copertone?

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Un milione di clienti all'anno nessuno ha mai detto una cosa del genere.

BERNARDO IOVENE

Copertone?

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA E ECONOMIA IDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. DI TRIESTE

No, ma c'era un po' di fava di cacao, un po' di liquirizia, di amaro.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Milioni di clienti nessuno capisce niente...

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA E ECONOMIA IDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. DI TRIESTE

Poi c'era un po' di fava di cacao.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Tutti non capiscono niente insomma.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. TRIESTE

Tutti non capiscono niente.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Ah, ok, quindi un milione di clienti non capiscono ah ok.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA E ECONOMIA IDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. DI TRIESTE

Esatto. Se tu a un consumatore gli hai fatto sempre bere vino che sa di tappo, lui non sa la differenza. Quindi siete voi che non fate cultura al consumatore e li abituate a bere i difetti. Questo è il problema.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Probabilmente.

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA E ECONOMIA IDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. DI TRIESTE

Parliamo di difetti di materia prima, non parliamo di estrazione fatta male.

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Perdonami, probabilmente...

ANDREJ GODINA - CAFFESPERTO E RICERCATORE IN SCIENZA, TECNOLOGIA INDUSTRIA DEL CAFFE' UNIV. DI TRIESTE

Ci vuole un po' di cultura di prodotto che in Italia non c'è.

VINCENZO GRECO -BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Noi abbiamo una media al giorno di 15-18 chili eh macinati, a parte qualche autogrill, non ci supera nessuno, non ci supera nessuno.

BERNARDO IOVENE

Ma come mai avete preso Segafredo? Avete fatto una scelta.

RICCARDO FAGGIOTTO - TITOLARE CAFFE' DEGLI SPECCHI -TRIESTE

Secondo noi è il migliore. Secondo altri no, dipende dove, no?

VINCENZO GRECO - BARISTA PROFESSIONISTA CAFFE' DEGLI SPECCHI - TRIESTE

Dipende dai punti di vista. Dipende i gusti.

BERNARDO IOENE FUORI CAMPO

L'azienda della Segafredo è a Bologna, ci hanno invitati nel caffè storico in pieno centro dove utilizzano lo stesso caffè.

BERNARDO IOVENE

È venuto fuori muffa, muschio, copertone...

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Fumo. Bruciato.

BERNARDO IOVENE

Bruciato.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Qualcosa di buono, qualcosa di buono...

BERNARDO IOVENE

Che è la stessa materia prima che abbiamo qua. No?

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Lo guardi, lo guardi. Una bella tessitura, un bel color nocciola. Andiamo sicuramente a rompere, a sentire le caratteristiche. Io, io il copertone non lo sento.

BERNARDO IOVENE

Non lo sente.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

No, non lo sento.

BERNARDO IOVENE

Cosa sente?

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

La muffa, la muffa no. Io sento il cioccolato.

BERNARDO IOVENE

Muschio?

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

No, non sento il mu... non sento il sottobosco, non sento il chimico.

BERNARDO IOVENE

Vabbè ma non ancora l'ha assaggiato.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Nocciola, caramello, cioccolato. Un amaro che non è assolutamente invadente. Dica solamente se... se le piace?

BERNARDO IOVENE

Comunque, amaro si sente un po' di astringenza secondo me.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Tutte le cose hanno delle cose positive e nelle cose negative, parliamo delle cose positive.

BERNARDO IOVENE

Ma io lo do per scontato, cioè un caffè deve essere caffè.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

L'espresso è l'espressione di chi lo ha trasformato. Non solamente il coltivatore, non solamente il torrefattore, ma anche la ragazza che in questo momento si è adoperata per fare il prodotto. Tant'è che no, tant'è che tu l'hai finito. Registra, registra.

BERNARDO IOVENE

Va beh ma io avevo voglia di caffè.

CHRISTIAN TIRRO - COFFEE EXPERT E FORMATORE SEGAFREDO ZANETTI S.P.A.

Lui l'ha finito e faceva, era cattivo, ma lui l'ha finito. Sono io che non l'ho finito e adesso lo finisco.

Poi ci sono persone che hanno abbracciato un prodotto 100% Arabica, tostato chiaro che viene coltivato ad altitudini importanti e ci sono invece persone che abbracciano quello che è la tradizione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La tradizione è il gusto napoletano ormai nazionalizzato. Anche Illy, che utilizza solo Arabica di qualità, da qualche anno ha deciso, per venire incontro al gusto italiano, di proporre una tostatura scura, anche se i chicchi nessuno li vede, nemmeno il barista, perché sono sigillati in questo imballo di latta.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Ahia, come è nero.

BERNARDO IOVENE

Questo è tostatura scura.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Sì.

BERNARDO IOVENE

L'hai scelta tu tostatura scura.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Sì.

BERNARDO IOVENE

Vedi, però c'è un po' di olio.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Sì, ah più lo tosti e più fa così.

BERNARDO IOVENE

Perché hai scelto questo?

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Perché incontra di più il gusto della clientela, è solo perché è tostato un po' di più. Sai che però sono rimasto male anch'io? È spento? Ci sono rimasto male anch'io. Abbiamo un problema in Italia. Chi beve caffè lo beve per piacere, non lo beve perché se ne intende.

BERNARDO IOVENE

E questo è Guatemala no.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

E guarda che differenza. Ma perché questo è bellissimo?

BERNARDO IOVENE

Vedi, vedi, eh, qui l'olio non c'è.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

No? E poi è chiaro, c'è quel filino in mezzo...

BERNARDO IOVENE

Esatto, esatto.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Che è sintomo di buono. Questo è da intenditori di caffè, questo è da intenditori di caffè che si adattano al gusto del cliente.

BERNARDO IOVENE

Italiano.

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Cancella le prove, Claudio.

BERNARDO IOVENE

Sei rimasto male anche tu?

GABRIELE SPINELLI - PASTICCIERE ACCADEMIA LIEVITO MADRE

Sì, sono rimasto male anch'io.

BERNARDO IOENE FUORI CAMPO

E chiudiamo con Napoli, finalmente con un esempio di prospettiva. Siamo in via dei Tribunali, due fratelli, dopo una solida formazione hanno aperto un bar: campana pulita, filtri puliti, ogni caffè è macinato all'istante, si fa il purge, e il flusso è subito fluido, dentro il bar, a vista, hanno la torrefazione dove tostano varie tipologie di caffè.

ANDREA GRIECO - TORREFATTORE

Un tostato medio scuro che avvicina quindi la clientela napoletana.

BERNARDO IOVENE

Al gusto napoletano.

ANDREA GRIECO - TORREFATTORE

Sì. Poi abbiamo una miscela 100% Arabica tostato medio, quindi un prodotto che è abbastanza equilibrato, tra dolcezza e acidità, leggermente ma quasi per niente amaro. Poi abbiamo due singole origini che sono Specialty Coffee.

BERNARDO IOVENE

E fai la cosa più tradizionale che possa esistere.

ANDREA GRIECO - TORREFATTORE

Assolutamente sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E poi finalmente napoletani e non possono assaporare un caffè di antica e ormai persa tradizione, quello filtrato nella cuccumella.

ANDREA GRIECO - TORREFATTORE

E molti, devo dire la verità, sono curiosi di assaggiare il caffè nella cuccumella perché l'hanno sempre visto ma non l'hanno mai assaggiato.

BERNARDO IOVENE

Non l'hanno mai assaggiato.

ANDREA GRIECO - TORREFATTORE

We have used to the Neapolitan blend seventy Arabica thirty Robusta, this is medium dark roast so with dark chocolate flavor, cane sugar flavor and now Gennaro is... inside the cups.

(Abbiamo utilizzato una miscela napoletana 70 Arabica e 30 Robusta con una tostatura medio scura, con aroma di cioccolato fondente e zucchero di canna, e adesso Gennaro sta versando nelle tazzine).

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora intanto investire sulla qualità, la formazione dei baristi, significa investire sul gusto, ma anche sulla tutela della salute del consumatore. Cominciamo intanto con... su come deve essere effettuata la pressione dell'acqua, dev'essere dall'alto verso il basso, in maniera tale che si formi un panetto di macinato e che l'acqua possa filtrarlo

in maniera omogenea. Se poi l'acqua però non esce, il caffè non fuoriesce a forma di coda di topo, ma a gocce, allora lì c'è un problema. Potrebbe essere il caffè che è macinato troppo fine, potrebbe essere che la doccetta non è, dove fuoriesce l'acqua, non è stata pulita sufficientemente, oppure il beccuccio che è troppo sporco. Ecco, questo espone il caffè più tempo ad una temperatura più alta e gli conferisce un sapore più di bruciato, diventa più denso il caffè. Ora secondo la Asl, questo lo dicevamo chiaramente, l'acqua sporca che abbiamo visto che sgorga prima di pulire la doccetta, insomma quella non rappresenterebbe un problema se poi ci viene filtrato il caffè, raccomandano, quelli della Asl, più pulizia, cioè pulire anche spesso i macinini. Però c'è un tema, e questo non lo diciamo noi, ma lo dice il professor Matteo Russo responsabile della Ricerca del San Raffaele Pisana Roma, cioè quando le particelle di caffè rimangono troppo esposte al calore e vengono sottoposte, rimangono lì perché non si pulisce, e vengono sottoposte a più filtrazioni di caffè, ecco, lì potrebbero generare delle sostanze potenzialmente tossiche, si tratta di furanici e tracce di acrilammide, sono sostanze che si liberano con le alte temperature.