

## **MACINATO FORMATO FAMIGLIA**

*Di Bernardo Iovene*

*Collaborazione Lidia Galeazzo*

*Immagini Cristiano Forti - Dario Parlapiano - Paco Sannino - Alessandro Sarno*

*Grafica Federico Ajello*

## **DA "LA REPUBBLICA DELLA CIOFECA" di Bernardo Iovene - REPORT DEL 15/12/2024**

### **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**

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 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 così.

**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.

**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**

Allora 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. 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**

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 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 QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Dove lo fanno questo?

**BERNARDO IOVENE**

Questo in un posto top.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Top.

**BERNARDO IOVENE**

Top.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

È veramente... Considerando che dopo dieci 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.

**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.

**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 è automatica, quella si svuota...

**BERNARDO IOVENE**

Si svuota.

**BARISTA**

Perché... quella... il caffè è sempre un po' oleoso quando esce.

**BERNARDO IOVENE**

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

**BARISTA**

Quando svuoto, lo apro e te lo faccio vedere...

**BERNARDO IOVENE**

È già oleoso?

**BARISTA**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Oh, mamma mia.

**BARISTA**

Perché lo caccia con la maturazione.

**BERNARDO IOVENE**

Con la... cioè questo è già oleoso?

**BARISTA**

Sì.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Eccoci qua. Allora, la puntata sul caffè qualche settimana fa ha fatto arrabbiare un po' tutti. Quella sulle abitudini dei baristi. Certo è che la trasformazione del caffè ha le sue regole, anche abbastanza rigide. Intanto bisogna capire come viene tostato,

poi anche come viene conservato, come viene macinato, come viene filtrato. Non bisogna dimenticare che quel chicco di caffè è un frutto che proviene da un fiore che raccoglie le essenze e le fragranze di altri fiori. Ecco, se poi lo lasci troppo tempo esposto all'ossigeno le perde quelle qualità. Si ossida e perde le fragranze. Ecco, il nostro Bernardo Iovene aveva fatto il giro d'Italia per documentare, anche in maniera devo dire abbastanza impietosa, le abitudini sbagliate dei baristi. E c'è chi non l'ha presa proprio bene.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Siamo tornati da Ciro a Mergellina, dal signor Antonio. Capiamo subito però che non l'ha presa bene, a partire dal giudizio sul gusto del caffè napoletano ormai definito arruscato, fino alle operazioni dei baristi che sono state ritenute sbagliate, compreso il purge.

### **ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Sentite delle conclusioni che non combaciano poi con la realtà di un bar di lavoro col caffè, io mi sono sconcertato, per la verità. Il gusto del caffè napoletano, già passato Caserta, salendo al nord, già si può fare: "ciao, il prossimo caffè lo prendo quando torno a casa praticamente", perché possiamo girare tutte le università del nord e tutti i bar del nord però rincontrare quel gusto che ci ha cresciuto tutta la vita prendendo 5, 6 caffè al giorno come minimo, non si incontra più.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ad amareggiare di più don Antonio sono state le immagini che abbiamo ripreso impietosamente da nord a sud dell'acqua con cui ci preparano il caffè. Soprattutto quando non si fa il purge.

### **DA "LA REPUBBLICA DELLA CIOFECA" di Bernardo Iovene - REPORT DEL 15/12/2024**

### **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 puliscono alla sera, quando chiudiamo.

**BERNARDO IOVENE**

Solo la sera.

**BARISTA**

Solo alla sera.

**BERNARDO IOVENE**

Così deve essere.

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

Pulito. Pulito. Deve essere pulito.

**BERNARDO IOVENE**

Dev'essere pulito.

**GIOVANNI ROITERO - TRAINER 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...

**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.

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Quando io vidi quell'acquetta nera nel bicchiere, giustamente, ma che non è acqua sporca, è come il fumetto dei gamberi quando state cucinando in cucina. È l'acqua condita del caffè precedente, non è acqua di fogna, voglio dire.

**BERNARDO IOVENE**

Non è acqua sporca, è acqua condita.

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Io faccio una filtrazione del caffè con acqua già arricchita.

**BERNARDO IOVENE**

Però il caffè è bruciato più volte.

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

No, no, no, no.

**BERNARDO IOVENE**

I residui del caffè che vengono bruciati più volte, insomma, non sono salutari, don Antonio...

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

No, ma assolutamente non sono salutari. Io parlo di un barista, diciamo professionista che svuota il filtro come si deve.

**BERNARDO IOVENE**

E qui tocchiamo un altro tasto, no. Cioè parliamo di Napoli in generale, no? Cioè ci vuole un po' di autocritica.

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Ma le interpretazioni...

**BERNARDO IOVENE**

A livello di professionalità. È un peccato che un brand come Napoli venga tralasciato con questa sciatteria, o no?

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Sì, sì, allora in tutte le categorie purtroppo abbiamo quello attento, quello evoluto, e quello distratto, e quello svogliato.

**BERNARDO IOVENE**

Ma qua ce n'è parecchi distratti...

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Purtroppo, non dobbiamo togliere quanto Napoli in tanti anni ha meritato. C'è in tutto il mondo si parla del caffè...

**BERNARDO IOVENE**

Ma chi lo sta togliendo io o i baristi che sono approssimativi?

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Diciamo che tutti quanti fossero più attenti ad alcuni problemi. Però a Sanremo si fa il festival della canzone e a Napoli si fa il caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Tra le cattive abitudini avevamo evidenziato questa pratica di macinare prima il caffè in questo grande recipiente per poi passarlo in questo più piccolo, secondo tutti gli esperti intervistati perderebbe in pochi minuti le caratteristiche aromatiche.

**BERNARDO IOVENE**

È corretto il fatto che il caffè, se rimane qua adesso per dieci minuti, si ossida, e quindi diventa rancido. Su questo ci siamo tutti?

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Avendo dei consumi immediati del caffè macinato non soffro di questi problemi perché non ho lunghe pause.

**BERNARDO IOVENE**

Però perché non potete usare, per esempio, questi macinini che ci sono adesso? Mettiamo i chicchi direttamente on demand, si perde anche meno tempo.

**ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

È un fatto tecnico. Cioè, non a caso abbiamo un macinino svizzero che macina un chilo di caffè in circa un minuto.

### **GIANCARLO TORTORA - CHALET CIRO - NAPOLI**

Nel momento in cui noi abbiamo una clientela fuori di 20, 30 persone al banco da servirli in modo più veloce e rapido, noi con questi macchinari abbiamo pronto il caffè macinato e quindi non siamo soggetti a rischi di ossidazione.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi nel cuore di Napoli, no? Cioè, utilizziamo i macchinari svizzeri, diciamo.

### **GIANCARLO TORTORA - CHALET CIRO - NAPOLI**

Sì.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Insomma, da Ciro si rivendica l'uso di questo metodo giustificato dal continuo flusso di clienti. Ammettono però che il caffè se resta in questo recipiente qualche minuto in più diventa rancido.

### **GIANCARLO TORTORA - CHALET CIRO - NAPOLI**

Massimo due, tre minuti, cinque minuti, ma deve essere, diciamo, smaltito.

### **BERNARDO IOVENE**

Ci beviamo un caffè insieme?

### **ANTONIO DE MARTINO - TITOLARE CHALET CIRO - NAPOLI**

Come no, certo... Quando c'è lo zucchero, si deve prendere dal fondo e si deve mischiare così.

### **BERNARDO IOVENE**

Allora facciamo pace. Non abbiamo mai litigato.

### **GIANCARLO TORTORA - CHALET CIRO - NAPOLI**

Facciamo pace.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora, bevuto il caffè della pace con don Antonio apriamo un altro fronte. Quello del caffè fatto in casa, il caffè macinato con la leggendaria Moka. È stata inventata nel 1933 da Alfonso Bialetti; il nome Moka viene dal porto di Mokha nello Yemen, da dove partivano le navi cariche di una pregiata qualità di arabica e veniva portata in tutto l'occidente. L'idea ad Alfonso Bialetti viene guardando la moglie lavare i panni con una lavatrice meccanica a vapore, dice: "ma perché con lo stesso meccanismo non proviamo a fare il caffè?" Insomma, questa splendida idea. Poi però per fare il caffè bene bisogna avere delle accortezze. Insomma, a partire dalla scelta del caffè macinato. Sul mercato troviamo generalmente tre tipi di confezioni. Una è il panetto sottovuoto, l'altra è quella confezione con la valvola e infine c'è il barattolo di latta. Dobbiamo sapere che il caffè appena tostato e macinato, insomma si deve intanto raffreddare. Poi deve evaporare una quantità di gas perché il rischio è che se lo metti subito in un sacchetto, il sacchetto rischia poi di esplodere. Quindi bisogna lasciare evaporare l'anidride carbonica. Però insomma si perdono anche delle fragranze, degli

aromi. Poi metterlo invece raffreddato nel sacchetto che ha la valvola. La valvola poi consente ai gas in eccesso di fuoriuscire. Poi, c'è la confezione quella con il barattolo di latta. Ecco. Lì ti consente anche di esercitare una sovrappressione, questa consente di mantenere intatti gli aromi, le fragranze che si perdono in un attimo quando poi apri il barattolo. Poi però c'è anche un modo per conservarlo il caffè una volta aperto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E a casa? Quando apriamo una confezione da 250 grammi dobbiamo essere consapevoli che inizia subito l'ossidazione, e quindi come deve essere conservato?

**BERNARDO IOVENE**

Dopo l'apertura della lattina, conservare il prodotto in frigo, in contenitore scuro, chiuso ermeticamente.

**MARIZIA RUBINO – DIRETTRICE MARKETING CAFFÈ KAMO**

Per una migliore conservazione, ed evitare l'ossidazione del caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua c'è scritto "caffè per moka", no, qua? E poi c'è scritto come bisognerebbe conservarlo.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Da quando lo apriamo andrebbe messo in un contenitore ermetico, un barattolo della marmellata va benissimo, e sicuramente di nuovo in un luogo fresco, per cui...

**BERNARDO IOVENE**

Anche in frigo.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Anche in frigo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sulle etichette troviamo indicazioni generiche, qui ad esempio si consiglia in un contenitore a chiusura ermetica. Qua invece c'è scritto solo in un luogo fresco e asciutto. In quest'altra consigliano di tenerlo al riparo dall'aria e dalla luce, e possibilmente in frigorifero.

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

Va conservato in frigorifero o in freezer.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi anche in freezer?

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

Absolutamente. Io lo conservo in freezer, un caffè che utilizzo a casa.

**BERNARDO IOVENE**

Non si congela?

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

Non si congela. Semplicemente gli oli si solidificano quando sono in freezer. Più bassa è la temperatura di conservazione, più lenta è l'ossidazione dei grassi. E perché posso conservarli in freezer? Perché il caffè tostato sostanzialmente non ha acqua.

**BERNARDO IOVENE**

Se io lo metto in freezer, poi lo posso prendere col cucchiaino direttamente o devo aspettare?

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

Assolutamente. Lo prendo dal freezer, lo apro, prendo col cucchino il caffè, lo metto nel metodo di estrazione che utilizzo, questo lo richiudo ermeticamente e lo rimetto subito in freezer.

**BERNARDO IOVENE**

Abbiamo un prodotto fresco, così.

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

Più fresco che tenerlo a temperatura ambiente. Assolutamente.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Oltre alle indicazioni sulla conservazione, sulle etichette ci aspetteremmo anche informazioni sulla qualità del prodotto.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qui è argento superiore.

**TONINO PENNISI - TORREFAZIONE IONIA**

Perfetto.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è oro superiore. Qual è il più pregiato? L'oro?

**TONINO PENNISI – TORREFAZIONE IONIA**

L'oro.

**BERNARDO IOVENE**

L'argento è meno pregiato.

**TONINO PENNISI – TORREFAZIONE IONIA**

Meno pregiato nel senso che c'è più robusta, un po' meno arabica e più forte.

**BERNARDO IOVENE**

Qua dove lo leggo volevo sapere? Questo che mi ha detto lei.

**TONINO PENNISI - TORREFAZIONE IONIA**

Questa è modalità sono spiegate ai nostri, come dire, distributori che loro a loro volta lo spiegano a coloro che lo vendono al consumatore finale e poi evince anche dal fatto del prezzo. Le tipologie, l'arabica, da dove viene l'arabica...

**BERNARDO IOVENE**

Cioè lo deve spiegare chi lo vende. Qua non c'è scritto robusta, arabica, non c'è scritto niente.

**TONINO PENNISI – TORREFAZIONE IONIA**

Le percentuali? No.

**BERNARDO IOVENE**

Nessuno deve sapere quello che c'è dentro.

**TONINO PENNISI - TORREFAZIONE IONIA**

No, perché c'è il caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Ci affidiamo al gusto, diciamo.

**TONINO PENNISI - TORREFAZIONE IONIA**

Il caffè c'è, sicuro.

**BERNARDO IOVENE**

Il caffè c'è dentro...

**TONINO PENNISI - TORREFAZIONE IONIA**

Voi, lo so che siete una trasmissione che cercate, però noi siamo alla luce del sole.

**BERNARDO IOVENE**

Del sole, senza scrivere niente però.

**TONINO PENNISI – TORREFAZIONE IONIA**

C'è, tutto alla luce del sole da 65 anni.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Normalmente troviamo indicato in bella mostra solo se è 100 per cento arabica, nelle miscele con la robusta invece, spariscono le percentuali.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi sono di arabica e robusta.

**FRANCESCO VARETTO - RESPONSABILE QUALITÀ CAFFÈ VERGNANO**

Sempre arabica e robusta.

**BERNARDO IOVENE**

Però non c'è la percentuale.

**FRANCESCO VARETTO - RESPONSABILE QUALITÀ CAFFÈ VERGNANO**

No, non viene inserita la percentuale.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi questo non lo sappiamo?

**FRANCESCO VARETTO - RESPONSABILE QUALITÀ CAFFÈ VERGNANO**

Dove c'è 100% arabica, naturalmente è 100% arabica. Intensità 4 vuol dire un caffè con una più alta percentuale di robusta, poi man mano che si sale col punteggio, la percentuale di robusta aumenta.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi se il caffè è una miscela man mano che sale l'intensità dobbiamo dedurre, ma non c'è scritto, che c'è più robusta, ma poi andiamo in confusione quando troviamo un'indicazione di intensità su un caffè cento per cento arabica.

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

Dovrebbe essere specificato per ogni caffè ci dovrebbe essere una tabella. Generalmente l'intensità è data dal tenore di amaro che è dovuto al tenore di tostatura, quindi un numero più alto, di solito una tostatura più scura. Se non è indicato 100% arabica è una miscela, di solito indica una percentuale di robusta maggiore.

**BERNARDO IOVENE**

Maggiore, cioè più è intenso...

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

Numero più alto, più robusta.

**BERNARDO IOVENE**

Più robusta. A meno che non sia indicato che è intenso arabica, diciamo.

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

Esatto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sulle origini di provenienza poi, la maggior parte delle aziende se la cava avvisandoci che... "al fine di mantenere la perfetta costanza del gusto, l'origine geografica del caffè può variare a seconda delle caratteristiche annuali del raccolto". In pratica non ci dicono da dove proviene.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi non sappiamo le origini, non sappiamo le quantità, non sappiamo come conservare, non sappiamo niente.

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

Non sappiamo la percentuale delle due specie botaniche che vengono utilizzate e quindi il consumatore è sostanzialmente al buio.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Ahimè, sul macinato uno potrebbe dire quello che vuole e non si vede, ma in realtà poi nel gusto viene fuori.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi abbiamo fatto un po' di scorte al supermercato di pacchetti da 250 grammi, spendendo da un euro e 55 centesimi fino a 7 euro la confezione. Li abbiamo aperti e aldilà di quello che c'è scritto abbiamo fatto un'analisi olfattiva. Cominciamo da quelli più economici.

**BERNARDO IOVENE**

Dall'odore...

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

Sento, per esempio, già un odore di rancido.

**BERNARDO IOVENE**

Addirittura? Appena aperto.

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

È già inacidito. Ed ho un aroma molto povero di pan tostato, forse verdura marcia, c'è anche qualcosina che non va bene. Questo odore di terra, muffa, sottobosco, funghi, legno.

**BERNARDO IOVENE**

Costa pochissimo anche questo?

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

Sì, costa poco.

**BERNARDO IOVENE**

Vediamo uno che costa di più. Questo costa 4,55 euro.

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

Ha un aroma di biscotto, di caramello leggermente miele.



**BERNARDO IOVENE**

Non si sente il rancido qua?

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

No, rancido assolutamente non c'è. È anche un po' di uva passa c'è anche una frutta leggermente disidratata. Aroma di pane tostato, di caramello scuro, forse anche addirittura un po' di miele di castagno, torta al cioccolato. Non ha aromi di rancido.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua costa 16 euro, 250 grammi.

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

Ha un aroma di biscotto, biscotto al burro, pasta di mandorle, agrumi canditi, biscotto al limone.

**BERNARDO IOVENE**

Il prezzo è giustificato?

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

Generalmente i produttori artigianali comprano dei micro-lotti che vengono prodotti in piccole quantità e che sono molto più tracciabili. Sa addirittura il nome della piantagione o conosce addirittura il produttore di caffè, cosa che non succede nei caffè industriali.

**BERNARDO IOVENE**

Sul macinato, no? Ci può stare qualsiasi cosa dentro, parliamoci chiaro, no? Diciamo che...

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

La legge italiana purtroppo ha una manica molto...

**BERNARDO IOVENE**

Anche gli scarti, ci posso mettere dentro.

**FABIO VERONA - RESPONSABILE QUALITÀ E FORMAZIONE COSTADORO**

Assolutamente. Uno può metterci dentro tantissimi tipi di caffè di bassa qualità. Non c'è nessun vincolo da un punto di vista legislativo che obblighi né a dichiarare le percentuali di arabica, di robusta, né a dichiarare la percentuale di caffè difettato, né a dichiarare ovviamente il contenuto di caffeina.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora, la normativa sul caffè macinato è vecchia di oltre 50 anni. Sarebbe ora di cambiarla. Anche viste le conoscenze acquisite ormai. Però è quella che consente che ci sia nel macinato un 5% di residui, impurità vegetali. Così le chiamano, cioè il chicco nero, quello un po' spugnoso, quello più amaro. Quello, insomma, che emana dei

cattivi odori. Poi c'è anche un tema sulle etichette che lasciano a desiderare. Le informazioni su come conservare il caffè sono contraddittorie. Come, per esempio, non c'è l'obbligo di indicare la provenienza e la qualità del caffè. Non si può mettere neanche, non c'è l'obbligo di mettere la percentuale di arabica o di robusta. Uno mette ovviamente perché ha un interesse quando c'è il 100 per cento di arabica. Anche la gradazione, che a volte appare sulle etichette, può generare confusione. Quando c'è scritto 1, 2, 3, 4, insomma, significa che si va verso una percentuale più alta di robusta. Mentre invece, se la gradazione è sulle confezioni arabica 100% significa che si va verso un caffè più amaro, ecco. Insomma, quello che è certo è che la legge sul caffè macinato ha le maglie larghe. Fino a quando poi non arriva qualcuno che riprende ciò che accade in una linea di produzione per recuperare il caffè macinato.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Questo è lo stabilimento della Lavazza di Gattinara in provincia di Vercelli. Un dipendente in forma anonima ci segnala che all'interno c'è un reparto dove arrivano tutti gli scarti del caffè confezionato, in pacchi e cialde.

### **DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Questa è la tramoggia dove vengono versate le ceste con le cialde di scarto. Sono gli alimentatori che girano, fanno passare le cialde in questo elevatore qui, che le porta dentro questa ruota e le fa passare nella corsia, dove c'è le lame che tagliano le cialde che poi viene recuperato il caffè. Cialde che vengono recuperate, ma sono contaminate queste.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il caffè sarebbe contaminato perché le cialde sono aperte o difettose, il recupero però non avviene per categoria di caffè, ma mescolando qualità e origini diverse, addirittura anche con il decaffeinato.

### **DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Quello che mi irrita è il decaffeinato che viene mischiato con il caffè con la caffeina. Cialde a modo mio, decaffeinato cremoso, questo è intenso, qualità e oro, crema e gusto classico. Questo qua è il Tierra, abbiamo arabica, miscela robusta, decaffeinato. Questo è crema e gusto, crema e gusto classico, con il decaffeinato cremoso. Aperte, contaminate, che vengono miscelate, ma arrivano nel Suerte.

### **BERNARDO IOVENE**

Prima gli scarti andavano al macero?

### **DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Buttati, sì. Veniva venduta a un'azienda che faceva il concime. Adesso, invece, il concime va nei pacchetti.

### **BERNARDO IOVENE**

Che comprano i consumatori al supermercato.

### **DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Certo, certo.

**BERNARDO IOVENE**

Da quanti anni succede questo?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Tre anni circa. Visto che lo scarto è aumentato, viene recuperato.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Addirittura, verrebbero riciclate le cialde che hanno questo gommino marrone che sono state utilizzate per i controlli.

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Queste cialde qua con il gommino che hanno sopra, sono quelle che vanno buttate, perché sono quelle che sono state usate per fare i controlli. Devono essere buttate.

**BERNARDO IOVENE**

Perché hanno un forellino diciamo.

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

C'hanno il foro, sì.

**BERNARDO IOVENE**

Mentre gli altri vabbè, sono aperti.

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Quel foro lì è passata aria, quindi non sai da quanti giorni è quella c'è da lì aperta.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Stessa sorte toccherebbe a tutti questi cassoni, pieni di pacchi di caffè in grani, di origine e categorie diverse, anch'essi come si legge sono stati scartati dalle linee di produzione.

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Tante volte la sigillatura non sigilla bene, quindi passa aria, passa ossigeno, tostature diverse che vengono miscelate insieme e mischiate con altre qualità.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il caffè quindi viene mescolato, setacciato, aspirato da questo tubo, e finisce in questo contenitore da 180 chili chiamato "bin" che non sarebbe nemmeno sigillato.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qui è il bin?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Non è sigillato. Quindi passa aria lo stesso.

**BERNARDO IOVENE**

Poi da lì dove va?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Viene portato nei reparti dove viene utilizzato. Viene collegato al macchinario che confeziona il caffè e fa passare anche un po' di quel caffè lì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi questo macinato da scarto ormai contaminato, che ha perso le sue caratteristiche, mescolato con diverse categorie, origine e qualità, compreso il decaffeinato, finirebbe diluito in piccole percentuali nei pacchetti da 250 grammi.

**BERNARDO IOVENE**

E viene riconfezionato.

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE**

Però chiaramente l'etichetta non corrisponderà mai a quello che c'è veramente dentro?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

No. Io mi compro il Suerte, e dentro magari c'ho il decaffeinato, il cliente deve sapere cosa beve, una qualità non controllata.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è una linea industriale, diciamo, no?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Sì, una linea, però non è ufficiale, è ufficioso, diciamo, perché i controlli non vengono... Nella linea "bin" non ci sono controlli.

**BERNARDO IOVENE**

È possibile che venga fatta all'insaputa della direzione di Torino?

**DIPENDENTE STABILIMENTO LAVAZZA – GATTINARA (VC)**

Pare che il padrone, la famiglia Lavazza, non sappia niente di queste cose. Tutto fatto al loro oscuro. E anche i sindacati dicono no, no, no, no, non devono saper niente, i problemi nostri li risolviamo noi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Siamo stati allora dai tre segretari provinciali di Vercelli di CGIL, CISL e UIL che si occupano dello stabilimento di Gattinara, abbiamo mostrato loro il video della linea di produzione.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Che ci siano linee... Cosa è che ha detto?

**BERNARDO IOVENE**

Linea "bin".

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

No, no, no. Cosa è che ha detto ufficiosa?

**BERNARDO IOVENE**

Ufficiosa.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Che non ci sono controlli... mai è venuta fuori questo, neanche dagli RLS.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Mi perdoni, qui è millantare tutto completamente. E oltretutto...

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Tirando in ballo...

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Anche questioni piuttosto gravi.

**BERNARDO IOVENE**

Gravi, gravi.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Gravi, gravi. Perché se tu...

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

No, ma gravi anche mettere in mezzo noi su cose che puramente inventate, perché mi vorrei capire dove trovare riscontro quello che le ha detto.

**MIRIAM VIRDIS - SEGRETARIA GENERALE FAI CISL PIEMONTE ORIENTALE**

Linea ufficiosa per me è la cosa che non esiste.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

A noi risulta che sia tutto fatto a regola d'arte. Abbiamo ottimi rapporti e relazioni sindacali anche con Lavazza.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Cioè la Lavazza è sottoposta, da quello che sappiamo noi, a tutte le certificazioni possibili, quindi ha dei controlli di certificazione.

**BERNARDO IOVENE**

Infatti.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Però non ci è mai arrivata una segnalazione da nessuno su una cosa del genere.

**BERNARDO IOVENE**

No, non è mai arrivata.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Mai.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Nessuno lavoratore con noi si è lamentato di produzioni non fatte a norma.

**BERNARDO IOVENE**

Va bene, ci fate sapere comunque?

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Absolutamente sì, sento i miei. La dichiarazione là in fondo mi fa girare le balle, però. Parecchio.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Anche a me personalmente molto.

**LUCA BOTTARO - SEGRETARIO GENERALE TERRITORIALE UIL VERCELLI  
NOVARA BIELLA E VERBANIA**

Parecchio. Sì.

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Parecchio.

**BERNARDO IOVENE**

Verifichiamo. Va bene?

**BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E  
VALSESIA**

Verifichiamo.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A questo punto abbiamo messo al corrente la Lavazza del video e della testimonianza che abbiamo ricevuto, rendendoci disponibili a mostrare le immagini per avere spiegazioni, ci hanno risposto solo sulla contaminazione da ossigeno ribadendo che "il prodotto recuperato da packaging difettoso prevede un'esposizione all'aria minima e controllata che non inficia le proprietà organolettiche", ma quando abbiamo precisato con una nuova email che dal video emergono altri particolari come ad esempio il fatto di mescolare qualità diverse tra cui il decaffeinato, non abbiamo avuto risposta, è arrivata invece la puntualizzazione del sindacato.

### **BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E VALSESIA**

Io non ho nessun lavoratore che vuol rilasciare dichiarazioni, ma cosa vi ha risposto l'azienda, invece?

### **BERNARDO IOVENE**

L'azienda non ci ha risposto, è quello il problema.

### **BARBARA GRAZIOLI - SEGRETARIA GENERALE FLAI CGIL VERCELLI E VALSESIA**

Le risposte sulla produzione, cioè, le devono dare loro, perché sono gli unici che possono rispondere a queste domande qui.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Insomma, alla fine né Lavazza né i sindacati hanno ritenuto di rispondere su quello che accadrebbe in base alle immagini che ci ha consegnato la nostra fonte nello stabilimento Gattinara di Vercelli. Abbiamo visto, in merito a quello che si vede, che alcune cialde che vengono recuperate perché difettose, vengono tagliate. Poi il caffè sia esso è proveniente da cialda robusta, arabica, decaffeinata, insomma, viene tutto miscelato in un unico contenitore e sarebbe rimesso in commercio. Ora, sempre secondo la nostra fonte, quel caffè una volta andava a finire come concime, adesso viene recuperato. Per carità, è un'operazione che riteniamo anche di buon senso, tuttavia le domande sono ecco: "quel caffè andrebbe segnalato sull'etichetta? C'è il rischio di una contaminazione nella migliore delle ipotesi con l'ossigeno o addirittura con residui della lavorazione del taglio delle cialde? Poi viene offerto ai consumatori ad un prezzo più basso?" Sono solo domande le nostre. Ma nel merito di quelle immagini che abbiamo visto né i sindacati né Lavazza hanno ritenuto di rispondere. Ora, a parte la qualità del caffè, per fare un caffè di alto livello con la leggendaria moka quali comportamenti bisogna seguire? E qui alcune certezze cadranno.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Qualche anno fa eravamo stati alla Bialetti dove ci avevano mostrato questa lavapanni da cui il signor Alfonso Bialetti ebbe l'idea di inventare la moka; era il 1933.

### **ROBERTO ABENI - RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

Questo che state vedendo è effettivamente il primo pezzo realizzato.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua.

**ROBERTO ABENI – RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

Esatto, nel 1933.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è la prima moka.

**ROBERTO ABENI – RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

È la prima moka. Solamente con gli anni. Nel 1946 il figlio Renato riesce poi a industrializzare e poi a produrre in grande serie.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Una serie che sostanzialmente è rimasta simile a sé stessa, ma ancora oggi, parlo anche per me, non abbiamo imparato come farla nel modo giusto, ad esempio dove deve arrivare l'acqua nel serbatoio?

**ROBERTO ABENI – RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

Sotto la valvola.

**BERNARDO IOVENE**

Sotto la valvola?

**ROBERTO ABENI – RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

Esatto, sotto la valvola...

**BERNARDO IOVENE**

Ah sotto. Perché?

**ROBERTO ABENI – RESPONSABILE TECNICO BIALETTI INDUSTRIE**

Sotto la valvola? Per una questione di sicurezza e basta.

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

La sicurezza perché il calcare all'interno potrebbe inficiarne il funzionamento e poi nel caso che dovesse intervenire se l'acqua la supera questo diventa un piccolo geysir di acqua bollente; quindi, è meglio che esca solo vapore.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè, quando esce quel getto di acqua bollente noi pensiamo sta funzionando invece no.

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

No no vuol dire che stiamo raggiungendo delle pressioni limite.

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



Quindi probabilmente il macinato del caffè è troppo sottile. Oppure abbiamo fatto la famosa montagnetta abbiamo sovra dosato.

**BERNARDO IOVENE**

Che non bisogna fare.

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

Non bisogna mai farlo.

**BERNARDO IOVENE**

Io devo mettere così.

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

Piano non bisogna...

**BERNARDO IOVENE**

Ma come no, dice bisogna mettere lo stuzzicadenti, dobbiamo pressare.

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

Sbagliatissimo.

**BERNARDO IOVENE**

Piano così.

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

Se io faccio la montagna e poi la presso col cucchiaino si crea una sovrappressione che non permette all'acqua di salire. La valvola si apre ed esce acqua bollente che potrebbe investire la persona che ci sta a fianco quindi la montagna non si fa, sbagliatissimo.

**BERNARDO IOVENE**

Sbagliamo... allora sbagliamo a mettere l'acqua sopra la valvola e lo facciamo, sbagliamo a fare la montagnetta e lo facciamo. Quindi sono già due errori che facciamo sempre.

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

Usiamo l'acqua di rubinetto che non va bene neanche questo.

**BERNARDO IOVENE**

E non va bene. Quindi sono già tre operazioni che facciamo quotidianamente sbagliate. Quindi l'acqua è al di sotto della valvola qua.

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

Inserisco il mio filtro, presto attenzione che non ci sia del caffè sul bordo perché qui deve far tenuta la guarnizione e poi la vado a chiudere.

**BERNARDO IOVENE**

Va chiusa bene, no?

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

Si. Poi la faccio aperta perché devo controllare l'estrazione...

**BERNARDO IOVENE**

Come aperta?

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

Si.

**BERNARDO IOVENE**

Non bisogna chiuderla?

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

In teoria io dovrei evitare la fase vulcanica, quel famoso gorgoglio finale, perché quello è del vapore che...

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua deve stare aperto? E poi tutto l'odore che va fuori, il coppolicchio (cappuccio) di Eduardo... sono tutte...

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

Eh, un conto è la tradizione, un conto è diciamo la qualità. Siamo a 76 gradi e...

**BERNARDO IOVENE**

E già esce.

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

È importante tagliare la coda di estrazione.

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

98 gradi, 100 gradi.

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

Ecco io adesso già devo spegnere il fuoco.

**SIMONE PREVIATI – TECNICO INSTALLATORE MACCHINE CAFFÈ**

Cominciare a...

**BERNARDO IOVENE**

Quando comincia a uscir così bisogna spegnere, cioè toglierla dal fuoco.

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

Esattamente riempire circa metà, massimo 3/4 Il contenitore, non va mai riempito con tutta l'acqua perché se no io aggiungo al caffè una porzione di bevanda difettata di amaro, di aromi di bruciato e anche di astringenza.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi quando il caffè raggiunge l'orlo della moka vuol dire che abbiamo fatto una ciofeca.

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

Esattamente.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Infatti, recuperando la parte finale vediamo solo acqua sporca che se aggiunta al caffè rovina tutto il resto. Sulla scelta della caffettiera, poi, è sempre meglio usare quella in acciaio, dalle prove che abbiamo già fatto con l'acqua senza il caffè non ci sono residui di metalli mentre in quella di alluminio.

### **LUCA POLLESEL – RESPONSABILE LABORATORI GIUSTO**

Nell'acqua troviamo 345 microgrammi di alluminio, per cui la moka in alluminio ha una cessione dell'alluminio.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora, le prove le abbiamo fatte solo sull'acqua senza il caffè. Perché il caffè di suo potrebbe contenere dei metalli e anche dei pesticidi. Abbiamo trovato una quantità di alluminio pari a 0,345 milligrammi per litro. Non è una dose preoccupante. Lo diciamo per la salute. Non c'è neanche un limite per il quantitativo di alluminio nel caffè. C'è un limite consigliabile in genere, di non superare i 5 milligrammi per litro nella giornata. Ora, il consiglio vero è quello invece di pulire attentamente la Moka con un panno umido con aceto puro per levare i residui di caffè bruciato, per eliminare gli oli, i grassi. Perché poi potrebbero subito portare ad un sapore rancido. Se poi la moka si consuma, si brucia addirittura, è consigliabile sostituirla. Perché lì c'è un rilascio maggiore di alluminio. Poi se uno vuole scegliere la moka in acciaio, 18/10 rigorosamente, 18/10 perché quella non rilascia alcun metallo pesante. Ed è anche più facile da pulire. E a proposito di elementi tossici rilasciati...