

Luca Bassi

COME L'ITALIA ROVINA OGNI GIORNO IL SUO CAFFÈ

*(e tutti i segreti per
riconoscere quello buono)*



Prefazione di Lorenzo Biagiarelli

TerraNuova

Luca Bassi

**Come l'Italia
rovina
ogni giorno
il suo caffè**

*(e tutti i segreti
per riconoscere
quello buono)*

Terra Nuova

Direzione editoriale: Nicholas Bawtree e Mimmo Tringale

Curatrice editoriale: Enrica Capussotti

Autore: Luca Bassi

Illustrazioni: Alessandra Zaffiro

Copertina: Loris Reginato

© 2025 Editrice Aam Terra Nuova, via Ponte di Mezzo 1

50127 Firenze tel 055 3215729 - fax 055 3215793

libri@terranuova.it - www.terranuovalibri.it

I edizione: ottobre 2025

Ristampa

IV III II I 2029 2028 2027 2026 2025

Collana: Attualità

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata in un sistema di recupero dati o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, inclusi fotocopie, registrazione o altro, senza il permesso dell'editore. Le informazioni contenute in questo libro hanno solo scopo informativo, pertanto l'editore non è responsabile dell'uso improprio e di eventuali danni morali o materiali che possano derivare dal loro utilizzo.

Stampa: Lineagrafica, Città di Castello (Pg)

Indice

<i>Prefazione di Lorenzo Biagiarelli</i>	6
Introduzione	10
1. IL FALSO MITO DELL'ESPRESSO ITALIANO	12
Il mito dell'espresso italiano: un'eccellenza fraintesa	16
Il palato italiano e la cultura del caffè: come la percezione del gusto è stata condizionata	23
Specialty coffee: cos'è e chi decide quando un caffè è "speciale"	27
Alberto Polojac: «Il movimento del caffè italiano di qualità dev'essere più inclusivo»	31
2. PERCHÉ IL CAFFÈ ITALIANO È BRUCIATO	37
La tostatura: quando è fatta bene e quando no	37
Come la tostatura trasforma il caffè	43
Il decaffeinato che dovrete conoscere	46
Roberto Breno: «Vi racconto l'arte di tostare il caffè di qualità»	49
3. IL BARISTA, UN MESTIERE SOTTOVALUTATO IN ITALIA	53
Formazione e professionalità: un aspetto trascurato	54
La tecnica: dal macinino alla tazzina	56
Le scuole: dove si formano i professionisti del caffè	57
Dario Ciarlantini: «Giovani baristi, vi servono umiltà, fame e dignità. E formazione»	61

4. LA RETORICA DELL'ESPRESSO NAPOLETANO	66
Cultura e cinema:	
dove nascono le credenze sull'espresso napoletano	69
L'inchiesta di Report e il caso del Gran Caffè Gambrinus	74
Trieste, la città che ha fatto fiorire il caffè italiano	77
Vincenzo Sansone: «La mia missione, portare lo specialty coffee a Napoli»	80
5. COMODATO D'USO:	
IL SISTEMA CHE UCCIDE LA QUALITÀ DEL CAFFÈ	86
Come funziona e perché quasi tutti i baristi lo scelgono	87
Quando ti senti dire:	
«Ai macchinari pensiamo noi, tu compra il nostro caffè»	90
Bar in Italia: la fotografia della situazione	95
Antonia Trucillo: «Così la mia torrefazione ha detto basta ai finanziamenti ai baristi»	97
6. IL CAFFÈ NEI RISTORANTI D'ALTO RANGO	106
Perché pochi ristoratori fanno ricerca sul caffè	108
La sponsorizzazione dell'industria	
dietro tanti stellati Michelin	110
Le potenzialità del caffè nei ristoranti d'alto rango	112
Alessandro Villa: «Nella mia trattoria di famiglia serviamo solo specialty coffee. E i clienti fanno il bis»	115
7. CAFFÈ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:	
IL PREZZO NASCOSTO DI UNA TAZZINA	119
L'impatto ambientale delle coltivazioni intensive	120
Lo sfruttamento dei lavoratori (e degli animali)	128
Le alternative sostenibili:	
agroforestazione e diversificazione agricola	132
Le certificazioni: un passo verso la sostenibilità	133
Scegliere cosa bere è un atto politico	136

Francesco Sanapo:	
«Il caffè degli italiani tra poco non esisterà più»	137
8. PICCOLA GUIDA AL CAFFÈ DI QUALITÀ	142
I profili aromatici dei caffè di tutto il mondo	142
Monorigine o miscela? Non è una gara, è una scelta	144
Non solo espresso: i principali metodi di estrazione	145
L'analisi sensoriale di un caffè	160
Quanto dovrebbe costare un espresso di qualità?	161
Maurizio Valli: «Un espresso di qualità	
dovrebbe costare almeno 5 euro»	163
9. COME RICONOSCERE UN CAFFÈ DI QUALITÀ	
E INIZIARE A BERE MEGLIO	169
Manuale di autodifesa nella scelta del caffè	169
L'etichetta, l'appiglio (che spesso manca)	
per il consumatore finale	173
Considerazioni finali	180
Ringraziamenti	183

Prefazione

Ci sono molti motivi per cui un abitante di Seoul decide di recarsi in Garosu-gil, una bella via luminosa all'estremità nord del quartiere di Gangnam, a pochi passi dal fiume Han. Il principale è sicuramente una blefaroplastica ben fatta, visto che la via è la più famosa di tutto il paese per le cliniche di chirurgia estetica, ma è anche l'indirizzo di alcuni dei più scenografici e avveniristici *concept store* della città, e pure dei migliori caffè. Più belli, ma anche più "buoni", perché fortunatamente in Corea del Sud il morbo del pauperismo estetico a suggello della "qualità" di ciò che si mangia (o si beve) non è mai arrivata, e la retorica del "posto orrendo in cui il cibo però è fantastico", che invece in Italia prospera, non attecchisce granché. Diversamente da come, forse grazie alla spinta propulsiva fornita dall'arrivo di Starbucks nel paese all'inizio degli anni '90, ha invece attecchito la cultura del caffè, della sua trasformazione e della sua estrazione.

Quel bel bar di Garosu-gil, con un ingresso che ricordava un giardinetto zen e l'interno fatto di stanze grezze, piene di piante, rocce o addirittura sabbia, serviva ad esempio un "lava drip", una sorta di V60 in cui al posto dell'imbuto di plastica e del filtro di carta c'era una pietra lavica di non so dove, forse dell'isola di Jeju, attraverso cui l'acqua calda miscelata al caffè colava lentamente, arricchendosi di non so quali note. Ricordo di averlo trovato un caffè straordinario, forse anche perché la Corea del Sud è stato il primo paese in

cui ho fatto caso al caffè che bevevo fuori dall'Italia. L'abbondanza del"offerta, la cura per la selezione, la presenza di almeno cinque, sei metodi di estrazione diversi in ogni locale che servisse caffè, persino in quelli dedicati agli adolescenti fan dei Bts, mi hanno fatto pensare per la prima volta a quanto fosse buono quel caffè, anche lontano da casa. Anzi, di quanto fosse più buono. Può valere qualcosa, detto da qualcuno che zuccherava l'espresso con mezza bustina? Forse no. Lì però, sarà stata la suggestione, ho iniziato a pensare che lo zucchero non servisse, o che il contenuto della tazza di vetro non dovesse per forza essere di un nero impenetrabile, ma che potesse rilucere di sfumature diverse, rosse o ambrate, intense o tenui, al punto da mostrare tranquillamente i polpastrelli delle dita dall'altra parte. Insomma io, un italiano, avevo scoperto in Corea del Sud l'amore per il caffè.

Da lì in poi ho cominciato a far caso quasi ovunque a come fosse il caffè. È stato tuttavia fondamentale, prima di tutto, abiurare al totem dell'espresso quale caffè per antonomasia, e non è stato neanche impossibile, a dirla tutta. Un po' come le sigarette, difficili da abbandonare tanto per la dipendenza dalla nicotina quanto per quella dal gesto di avvicinarne una alle labbra con due dita e fare un tiro, ho scoperto che l'espresso per me, ma non solo, è più spesso qualcosa che si deve bere, piuttosto che si vuole bere. Scandisce la giornata come le preghiere dei monaci benedettini, uno al mattino appena svegli, uno alla macchinetta dell'ufficio con i colleghi, uno dopo pranzo perché dopo pranzo è "caffè e conto grazie", come se più che un alimento fosse diventato una tassa, tipo il coperto. Come popolo, siamo psicologicamente dipendenti dall'espresso, sentiamo il peso del suo strapotere culturale, e lo beviamo per appartenenza a un sistema di valori. Perché, altrimenti, nessuno sarebbe così ma-

sochista da ingurgitare quattro, cinque volte al giorno una bevanda amarissima, quasi sempre con sentori di bruciato, spesso fatta con acqua sporca, estratta nella maggior parte dei casi da miscele sovrastate di chicchi scadenti rivenduteci al prezzo simbolico di un euro, sì, ma con un ricarico medio del 600% che non di rado tocca picchi ancora più alti. Sia chiaro, non sono mica un *hater* dell'espresso, eh! Lo bevo anch'io, ma d'altra parte non ho mai nemmeno smesso di fumare. Ho solo smesso di considerarlo l'unico caffè possibile, per cominciare a bere tutti gli altri.

Così in Colombia ho assaggiato alcuni dei caffè migliori del mondo, da quello preparato senza troppe cerimonie nel cortile delle *finche cafetere* sulle alture al centro del paese, tra città coloniali tutte chiese e case di legno colorate, a quello estratto con un raffinatissimo sistema a sifone, appoggiato sul nostro tavolo dal *maitre* del ristorante migliore di Bogotá, una manciata di chicchi di varietà Geisha, ovviamente macinati al momento, che al negozio a fianco venivano venduti a quasi 400 euro al chilo. In Laos, dove i coloni francesi all'inizio del secolo scorso hanno introdotto la coltivazione del caffè sull'altopiano di Bolaven, sono stato colpito dal fiorire di piccole torrefazioni artigianali, soprattutto all'ombra della collina sacra al centro di Luang Prabang, da sempre paradiso di bellezza e architettura coloniale, e ora anche piccolo paradiso del caffè. Ma persino in Nepal, dove al posto di Starbucks si è diffusa la localissima catena "Himalayan Java Coffe", e dove le piante di caffè vengono curate da piccolissimi produttori, tutt'intorno alla regione di Pokhara, insomma persino lì ho bevuto caffè straordinari, con il suggestivo sottofondo delle processioni dei monaci buddhisti e il suono dei mantra incisi nel metallo fatti girare con le mani, ma sempre in senso orario, altrimenti porta sfortuna. E ogni volta, tra una tazza

e l'altra, finisco per rimuginare tra me e me, masticando la solita domanda a cui non ho mai trovato una risposta: ma se mi sembra che ovunque si beva un caffè migliore che in Italia, come mai pensiamo di essere, da tempo immemore, il solo e unico "paese del caffè"? Il libro che inizia, promesso, fra poche (pochissime!) righe descrive alla perfezione tutti gli ingredienti di questo "come mai". Che non sono poi diversi da quelli di tanti altri luoghi comuni trasformati in verità senza esserlo, soprattutto (ma non solo) in campo enogastronomico: una miscela di patriottismo, campanilismo, nazionalismo e un altro sacco di -ismi, opportunamente nutriti nel tempo, vidimati da sedicenti esperti e infine impugnati come un'arma nella nostra personalissima *jihad* contro il resto del mondo fatto di infedeli gastronomici. Così che, alla fine, chiunque abbia l'ardire di esclamare che il re è nudo rischia spesso di finire al rogo. Un rogo simbolico, s'intende. Ma del resto alla fede non si può che replicare con i dati, i numeri, i fatti e il parere di chi questi dati, numeri e fatti li studia e ci lavora tutti i giorni, come succede in *Come l'Italia rovina ogni giorno il suo caffè*, che raccoglie alcune delle voci più autorevoli del panorama italiano e si candida così a essere uno dei migliori libri-inchiesta sul mondo del caffè mai pubblicati. Un giorno, forse, parlare di caffè non avrà più senso: l'umanità sta facendo di tutto per dar fuoco al proprio pianeta e il caffè, come anche il cacao, è uno dei candidati principali all'estinzione per effetto dei cambiamenti climatici. E allora, almeno, facciamo in modo che fino a quel giorno quello che ci finisce nella tazzina sia davvero una "crema d'Arabia", per dirla come il Pasquale Cafiero di De Andrè, e non, come esclamava Totò, l'ennesima ciofeca.

Lorenzo Biagiarelli, cuoco e divulgatore

Introduzione

Il mito dell'*espresso* italiano è un paradosso, e con queste righe introduttive vi spiego il perché. Nel resto del libro trovate poi un'analisi più approfondita, che mi auguro abbiate voglia di leggere fino alla fine.

Ci proclamiamo patria del caffè, ma ignoriamo quasi del tutto le origini, le radici agricole e le varietà che lo caratterizzano. Siamo estranei alle innovazioni e alle tecniche di lavorazione, come se non ci riguardassero. Ci piace pensare di essere un popolo esperto di agricoltura e di cibo, ma la nostra presunzione ci fa affondare ogni giorno un po' di più, trascinandoci con sé insieme alla malapolitica, alla superficialità e, troppo spesso, anche a una disarmante ignoranza.

Le continue influenze consumistiche e l'inspiegabile frivolezza che avvolgono il mondo dei sensi (gusto, vista, udito) sono tali da far sì che la qualità vera, effettiva rischia di finire relegata ogni giorno in un angolo nascosto, difficile da vedere.

Tutto questo vale per tanti contesti (è palese per il mercato musicale, ad esempio), ma risulta meno evidente se parliamo del mondo enogastronomico, che riguardo a certi alimenti o bevande soffre da una parte di un campanilismo esasperato e dall'altra di scelte superficiali che molti di noi fanno, scelte che spesso sono anche dovute alla necessità di acquistare cibo a prezzi bassi e che dunque penalizzano agricoltori e trasformatori che puntano invece sulla qualità e sulle pratiche virtuose.

Il mondo del caffè non fa eccezione. Ma le eccellenze esistono e iniziano a spuntare anche in Italia. Fortunatamente.

Prima di lasciarvi al libro vero e proprio, una premessa doverosa: chi scrive non è un tecnico del caffè, per questo nelle prossime pagine non troverete spiegazioni scientifiche sulle materie prime o nozioni tecniche (se non a grandissime spanne) su analisi sensoriali o cose simili. Per quelle cose specifiche in commercio ci sono già tantissime pubblicazioni fatte in modo egregio, che io stesso ho letto nel corso degli anni. Questo libro, piuttosto, nasce dall'esigenza di raccontare cosa c'è davvero dietro al mondo del caffè in Italia, paese di consumatori che pensano di essere attenti e preparati, che all'estero si comportano da maestri della bevanda.

La speranza - vi assicuro, in me vivissima - è che anche una sola persona leggendo questo lavoro possa iniziare a farsi una cultura del caffè. Perché non è mai troppo tardi per cambiare le nostre cattive abitudini, soprattutto quelle alimentari.

Non un libro qualunque

Acquistando il mensile **TerraNuova** e i libri di Terra Nuova Edizioni

Proteggi le foreste



Il marchio FSC® per la carta assicura una gestione forestale responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «Editori amici delle foreste» di Greenpeace.



Riduci la CO₂



Terra Nuova stampa rigorosamente in Italia, anche i libri a colori, sempre più spesso prodotti nei paesi asiatici con elevati impatti ambientali e sociali.

Tuteli la «bibliodiversità»



I piccoli editori indipendenti garantiscono la pluralità di pensiero, oggi seriamente minacciata dallo strapotere di pochi grandi gruppi editoriali che controllano il mercato del libro.

Terra Nuova non riceve finanziamenti pubblici.

Contribuisci a un'economia solidale



Terra Nuova promuove il circuito alternativo di distribuzione negoziobio.info e assicura un equo compenso a tutti gli attori della filiera: dipendenti, giornalisti, fotografi, traduttori, redattori, tipografi, distributori.

Diventi parte della comunità del cambiamento



Sono oltre 500 mila le persone che ogni giorno mettono in pratica i temi dell'ecologia attraverso la rivista, i siti e i libri di Terra Nuova.

Per saperne di più: **www.nonunlibroqualunque.it**

Ci sono gesti che sembrano semplici, e invece raccontano un Paese intero. Bere un caffè, ad esempio. In Italia lo facciamo ogni giorno, più volte, quasi senza pensarci.

Ma dietro quella tazzina – dietro l'aroma che crediamo "nostro" – si nasconde una verità scomoda: beviamo uno dei peggiori caffè del mondo. Lo celebriamo come tradizione, ma lo riduciamo a un'abitudine vuotata.

Dietro l'orgoglio dell'espresso si nascondono torrefazioni industriali che bruciano chicchi scadenti, baristi privi di formazione, contratti di comodato che tengono in scacco migliaia di caffetterie e ristoranti (anche stellati), e una retorica – quella dell'espresso "napoletano" e della "miscela italiana" – che spesso serve solo a coprire la scarsa qualità.

Questo libro scava sotto la superficie del mito e restituisce al caffè la sua verità: agricola, economica, umana. Un'inchiesta giornalistica che è un viaggio dalle piantagioni del Sud del mondo alle nuove torrefazioni italiane che stanno riscrivendo la cultura del gusto, ma anche un'utilissima guida su come scegliere una caffetteria e un caffè di qualità.



Luca Bassi, classe 1988, è impegnato da oltre 15 anni nel mondo della comunicazione, oggi come giornalista freelance, fotografo, social media manager, copywriter. Nel 2021 ha conseguito un master in comunicazione e social media marketing in SDA Bocconi. Scrive di cibo come collaboratore esterno per le redazioni di *Gambero Rosso*, *Italia a Tavola*, *Domani* (in particolare per il mensile *Cibo*).

ISBN 9791257000967



€ 16,00

- carta ecologica
- stampa in Italia
- inchiostri naturali
- rilegatura di qualità
- circuito solidale

Scopri di più su:
www.terranovalibri.it