

Il primo mensile italiano di ecologia e del vivere naturale • dal 1977

TerraNuova

# TerraNuova

N° 420 NOVEMBRE 2025

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



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

**RICETTE SUGAR FREE**  
Dolci sani e golosi

**ECOTURISMO**  
Sciare senza impianti

**SICUREZZA VS PRIVACY**  
Smart cities e sorveglianza

**SALUTE NATURALE**  
La medicina placentare

**SENZA VELENI**  
Cultivare alberi da frutto

**CARCERI**  
Un aiuto dalla mindfulness





## 10 *In primo piano*



## 24 *Ricette*



## 32 *Salute*

### 8 Tanto per cominciare ***Elogio alla Pecora Nera*** Arianna Porcelli Safonov

### 9 L'eco del mese ***Notizie, idee, eventi per vivere l'ecologia tutto l'anno!***

### 32 Salute ***Placenta, una risorsa di salute*** Alexis Myriel ***I benefici del Lotus Birth*** Beatrice Salvemini

### 10 In primo piano ***Come l'Italia rovina ogni giorno il suo caffè (e tutti i segreti per riconoscere quello buono)*** Luca Bassi

### 42 Ecoturismo ***Sciare senza impianti*** Mario Catania

#### **Distribuisce Terra Nuova!**



Lavori in un centro di alimentazione naturale? Una bottega del mondo? Hai un punto vendita o un'attività in sintonia con i nostri valori?

Potrai usufruire di interessanti vantaggi di visibilità e promozione

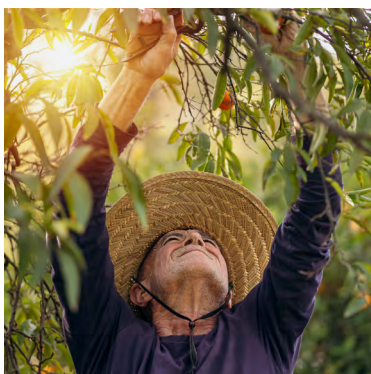
info: 055 3215729 int. 2  
distribuzione@terranuova.it

### 24 Ricette ***Dolci al naturale: la pasticceria verso una rivoluzione*** Francesca Luise

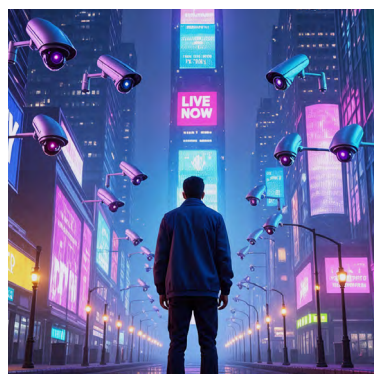
### 53 Agricoltura ***Ogni albero è una promessa: coltivare frutti bio, riscoprire i sapori, seminare cultura*** Daniel Tarozzi



**42** *Ecoturismo*



**53** *Agricoltura*



**64** *Attualità*

**64** *Attualità*  
***Smart cities: le ombre  
del capitalismo  
della sorveglianza***

Linda Maggiori

**72** *Esperienze*  
***Ritrovare se stessi per  
sopravvivere al carcere***  
Mario Catania

**90** *Il Segnalibro*  
***Libri, teatro e video***  
a cura di Alessandra Denaro

**92** *Terra Nuova Libri*  
***Il catalogo  
dell'inverno  
di Terra Nuova***

**100** *Spunti di vista*  
***Dove nasce la meraviglia***  
Richard Louv

## Rubriche

**14** *Il punto biodinamico*  
Carlo Triarico, presidente  
dell'Associazione per l'Agricoltura  
Biodinamica

**23** *Forum agroecologia*  
Franco Ferroni, responsabile  
agricoltura e biodiversità  
di Wwf Italia

**50** *L'Almanacco di Terra Nuova*  
Il rimedio del mese del mese:  
il sambuco

**62** *Coltiviamo la diversità*  
News e aggiornamenti  
dalla Rete semi rurali

**71** *Ecovillaggi.it*  
News e aggiornamenti  
dal mondo degli ecovillaggi

**86** *L'Ecocircuito di Terra Nuova*  
Scopriamo le econovità e le realtà  
che diffondono una «ecologia della  
mente»

**Proprietà della testata:** Editrice Aam Terra Nuova Srl, Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze P. iva 05373080489  
**tel 055 3215729** - fax 055 5390109  
**Chiusura del numero: 10 ottobre 2025**

**REDAZIONE** ([info@terranuova.it](mailto:info@terranuova.it))

**Direttore responsabile:** Nicholas Bawtree

**Consiglio di redazione:**

Mimmo Tringale, Claudia Benatti, Gabriele Bindi, Alessandra Denaro

**Hanno collaborato a questo numero:**

Luca Bassi, Claudia Benatti,  
Mario Catania, Alessandra Denaro,  
Francesca Luise, Linda Maggiori,  
Arianna Porcelli Safonov, Daniel Tarozzi.

**Editing:** Alessandra Denaro

([segreteria@terranuova.it](mailto:segreteria@terranuova.it))

**Progetto grafico:** Loris Reginato

**Impaginazione:** Daniela Annetta,

Loris Reginato, Sabrina Scrobogna

**Stampa:** Boccia Industria Grafica S.p.A.

Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

**UFF. STAMPA:** [ufficiostampa@terranuova.it](mailto:ufficiostampa@terranuova.it)

**PUBBLICITÀ e piccoli annunci**

(055 3215729 int. 3) Sergio Tonon

[pr@terranuova.it](mailto:pr@terranuova.it) (pubblicità)

[annunci@terranuova.it](mailto:annunci@terranuova.it) (piccoli annunci)

Francesca Maggi (349 4510434)

[francescamaggi@terranuova.it](mailto:francescamaggi@terranuova.it)

**FIERE ED EVENTI**

Sabrina Scotti 055 3215729 int. 2

[fiere@terranuova.it](mailto:fiere@terranuova.it)

**ORDINI RIVISTA E LIBRI**

Privati: (055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi - [libri@terranuova.it](mailto:libri@terranuova.it)

Punti vendita: (055 3215729 int. 2)

Sabrina Scotti - [distribuzione@terranuova.it](mailto:distribuzione@terranuova.it)

**AMMINISTRAZIONE** (tel 055 3215729 int. 5)

Caterina Salamone

[caterinasalamone@terranuova.it](mailto:caterinasalamone@terranuova.it)

**La rivista è disponibile nei punti vendita del circuito [www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info), nelle fiere di settore, in edicola e per abbonamento.**

**Esercente dell'impresa editoriale  
esclusivamente per l'edicola:**

Sprea S.p.A.



Via Torino 51,  
20063 Cernusco sul Naviglio  
(Milano)  
tel 02924321 -  
P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio 00746350149

CdA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (AD), Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

**Distribuzione in edicola:** Press-Di

Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.

20090 Segrate

# Contributi speciali



**Luca Bassi**

È giornalista freelance, fotografo, social media manager, copywriter. È autore del libro *Come l'Italia rovina ogni giorno il suo caffè* (Terra Nuova Ed.).



**Elena Benigni**

È medico di famiglia, ricercatrice indipendente di scienze noetiche, appassionata di medicine tradizionali e spiritualità. È scrittrice e autrice di *Medicina Placentare*. (Terra Nuova Ed.).



**Andrea Carrubba**

Fotoreporter e giornalista freelance con un forte interesse per le tematiche sociali e umanitarie. Corrispondente per quotidiani e televisioni, si occupa di reportage e breaking news.



**Laura Ferrari**

Avvocato e responsabile delle relazioni istituzionali della Rete per i diritti umani digitali. Avvocato e public affairs specialist di The Good Lobby.



**Certificato PEFC**

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

Questa rivista è stampata su carta **PRIMA SILK** certificata **PEFC™**.  
Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «**Editori amici delle foreste**» di Greenpeace e contribuisce a un'economia solidale promuovendo circuiti alternativi come i negozi bio ([www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info)) e le librerie indipendenti.





# Sostieni il *cambiamento*



*Scegli l'abbonamento più adatto a te*

| Digitale                                       | Carta                                        | Biennale                                     |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>-15%</b><br>di sconto                       | <b>-22%</b><br>di sconto                     | <b>-36%</b><br>di sconto                     |
| <b>€ 27,99</b><br>invece di € 32,88            | <b>€ 43</b><br>invece di € 55,00             | <b>€ 70</b><br>invece di € 110,00            |
| <i>la rivista sempre a<br/>portata di mano</i> | <i>e il digitale<br/>te lo regaliamo noi</i> | <i>e il digitale<br/>te lo regaliamo noi</i> |

Queste e tante altre opzioni su [www.terranovalibri.it/abbonamenti](http://www.terranovalibri.it/abbonamenti)

# I vantaggi per chi si abbona

**Versione digitale  
inclusa con pdf  
scaricabile e accesso  
all'archivio storico**

**Spedizioni gratuite  
per tutti gli acquisti  
su [www.terranuovalibri.it](http://www.terranuovalibri.it)**

**Un libro omaggio  
(vedi sotto)**

**Sconti e convenzioni  
nel mondo eco-bio**  
scopri tutte le realtà convenzionate:  
[www.terranuovalibri.it/scontoabbonati](http://www.terranuovalibri.it/scontoabbonati)

**2 annunci gratuiti  
sulla rivista**  
vedi pagina 80 per i dettagli



**Sister Chan Khong**  
L'incredibile storia  
della più stretta collaboratrice  
di **Thich Nhat Hanh**



**in  
omaggio**

## CEDOLA PER L'ABBONAMENTO (CARTACEO PIÙ VERSIONE DIGITALE IN OMAGGIO)

- ☐ **Annuale** (per me o regalo): € 43
- ☐ **Biennale**: € 70
- ☐ **Annuale regalo** (se io sono abbonato): € 38
- ☐ **Annuale + Annuale regalo**: € 72
- ☐ **Annuale estero**: € 100 (in Europa); € 120 (resto del mondo)
- ☐ **Annuale sostenitore**: € 100

Per la lettura in digitale (omaggio) della rivista in abbonamento scopri i dettagli su  
[www.terranuovalibri.it/letturadigitale](http://www.terranuovalibri.it/letturadigitale)

**FORMA DI PAGAMENTO** Ho effettuato il pagamento (allego qui la ricevuta):

- ☐ sul c/c postale n° 69343903
- ☐ tramite bonifico bancario anticipato (IBAN IT07R0501802800000011459930 causale "Abbonamento")

Intestati a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze

**NOTA:** il pagamento tramite carta di credito è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su [www.terranuovalibri.it/abbonamenti](http://www.terranuovalibri.it/abbonamenti)

**Compila e invia con copia del versamento:** posta, fax 055 5390109 oppure [abbonamenti@terranuova.it](mailto:abbonamenti@terranuova.it)

nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ loc. \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
tel \_\_\_\_\_ email\* \_\_\_\_\_ p.iva o Cod.Fisc. \_\_\_\_\_

**Dati per l'abbonamento in regalo**

nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ loc. \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
tel \_\_\_\_\_ email\* \_\_\_\_\_

\* campo obbligatorio per leggere la versione digitale / **Contatti:** Tel 055 3215729 int.1 - [abbonamenti@terranuova.it](mailto:abbonamenti@terranuova.it)



Novembre 2025

**Nicholas Bawtree**

direttore responsabile



## Un buon caffè, grazie

**C'**è un gesto che milioni di italiani compiono ogni mattina, quasi in automatico: ordinare un caffè al bar. È un rito, un segnale d'inizio, una piccola certezza quotidiana. «Un buon caffè, grazie» – e in pochi secondi la tazzina fumante è lì, tra le dita, come un piccolo atto di civiltà. Ma cosa c'è davvero dentro quella tazzina? E soprattutto, cosa c'è dietro?

Dietro, spesso, c'è un mondo che non vogliamo vedere: piantagioni sfruttate, deforestazione, acqua sprecata, pesticidi, lavoratori sottopagati. Ma anche baristi sottovalutati, filiere opache, consumatori disinformati. È la fotografia di un sistema che ci ha reso dipendenti da una consuetudine tanto rassicurante quanto inconsapevole. Un gesto piccolo, ma non innocente. Eppure, proprio lì, tra l'aroma bruciato e la crema troppo scura, si nasconde anche un'opportunità straordinaria. Basta accendere una luce su quello che diamo per scontato, e all'improvviso il quotidiano si trasforma in un campo d'azione. Il caffè, il pane, l'olio, la maglietta che indossiamo: ogni gesto, ogni scelta, è un voto espresso silenziosamente su che tipo di mondo vogliamo costruire.

Da quasi cinquant'anni Terra Nuova cerca di fare proprio questo: raccontare i retroscena nascosti nei nostri gesti più banali, ma anche aprire spazi di possibilità, mostrando che un altro modo di vivere – e di bere un caffè – è davvero possibile.

Non basta denunciare: serve indicare strade, nomi, esperienze. Serve mostrare le tante persone che hanno deciso di rimettere coscienza e bellezza nel quotidiano. C'è chi ha scelto di coltivare il caffè in modo rigenerativo, chi ha rinunciato ai contratti-capestro dell'industria, chi ha fatto della torrefazione un atto etico, chi al bancone

non serve più tazzine, ma storie. Il cambiamento spesso nasce così: non dall'alto, non per decreto, ma da una serie di piccole disobbedienze luminose. Da chi si ferma un attimo prima di bere e si chiede: «Da dove viene ciò che sto per consumare? Chi ci ha lavorato? Che impatto ha sul Pianeta?».

Domande semplici, ma rivoluzionarie. Perché ci ricordano che ogni volta che scegliamo, votiamo. E che ogni euro speso è una dichiarazione politica, ambientale, umana.

Sarà anche vero che un caffè non cambia il mondo. Ma può cambiare la direzione in cui il mondo si muove. E se milioni di persone cominciassero a orientare in modo diverso le proprie scelte, se anche solo una parte di quelle tazzine quotidiane diventassero consapevoli, la differenza sarebbe gigantesca.

È questo il messaggio che ci accompagna ogni mese: smontare gli automatismi, scovare la verità dietro la superficie lucida delle abitudini, e al tempo stesso accendere riflettori sulle buone pratiche che già esistono, sugli artigiani del futuro che stanno costruendo nuove filiere, nuove relazioni, nuovi modi di pensare il gusto, la terra, il lavoro.

Perché la sostenibilità non è una moda: è una rivoluzione che comincia dalla vita di tutti i giorni.

E forse, la prossima volta che diremo: «Un buon caffè, grazie», sapremo davvero cosa stiamo bevendo – e chi stiamo ringraziando.





# l'eco del mese

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO

## Claudio Tomaello e il mondo delle fiabe

Claudio Tomaello, attore di teatro e narratore, porta in scena le fiabe invitando a coglierne la chiave interpretativa per grandi e piccini. Di seguito gli eventi di novembre. Il 3, 10, 17 e 24 corso «Le fiabe sono vere» a Cesiomaggiore (Belluno): [biblioteca@comune.cesiomaggiore.bl.it](mailto:biblioteca@comune.cesiomaggiore.bl.it) • Il 6, 13 e 20 corso «I cavalieri del ritorno», a Conegliano (Treviso): [conegliano@psicosintesieducativa.it](mailto:conegliano@psicosintesieducativa.it) • Il 7 a Modena, al Teatro Cittadella, in piazza della Cittadella 11, ore 20.30, lo spettacolo «Le chiavi d'oro delle fiabe»: per prenotare scansiona il qr code qui a lato (ingresso a offerta libera). • L'8, a Montagnana (Padova), seminario «Il tuo vero nome»: [manganello3@gmail.com](mailto:manganello3@gmail.com)

• Il 15 seminario «Comare morte e sorella vita» a Parma: tel 3291562120 • Il 16, due narrazioni teatrali a Firenze «La forza e la grazia» (9.30-17.00, [salvemini@libreriasalvemini.it](mailto:salvemini@libreriasalvemini.it)), e a San Casciano «Il coraggio di sognare» (ore 20:00, [info@campostelle.it](mailto:info@campostelle.it)) • Il 22 e 23 sarà a Sandrigo (Vicenza) per lo spettacolo «Il segreto di Francesco» (prenotazioni su <https://shorturl.at/TPVOA>) e per un seminario (tel 338 7747541) • Il 27 e 28 sarà a Reggio Emilia e Valdobbiadene con «Il coraggio di sognare» e il 29 e 30 terrà un seminario a Trieste. **Per saperne di più:** <https://claudiotomaellonarratore.com/eventi>



## Meditazione heartfulness e anatomia spirituale: incontri gratuiti

Quattro incontri gratuiti a Pordenone, presso la sala della Casa del Volontariato, via de Paoli 19, tenuti da Sandra Conte, trainer di meditazione heartfulness, con letture, condivisioni, tecniche di rilassamento e meditazione ispirati al libro di Kamlesh Patel, *Anatomia spirituale* (Terra Nuova edizioni). Dalle 17.45 alle 19.00

**Info e iscrizioni:** tel 335 6938039 - Whatsapp 340 1004102

## Eco-fiere del mese *Vieni a trovarci allo stand di Terra Nuova!*

### 14 - 16 novembre a Brescia

Festival dell'oriente

Evento dedicato alla magia dell'oriente

### 6 - 9 novembre

Biolife (Fiera di Bolzano)

La fiera dello stile di vita consapevole

### 16 novembre

Chiamata a raccolto (Rasai di Seren del Grappa - Bl)

Mercatino bio e scambio di

sementi locali all'insegna della biodiversità

### 28 - 30 novembre

Mantra (Bologna)

Fiera del benessere e delle discipline olistiche orientali

## Incontra gli autori di Terra Nuova

**3 novembre, Bonate Sopra (Bergamo)** Mara Zambelli presenta il suo libro Fiori bio (Terra Nuova edizioni) alla biblioteca Don Lorenzo Milani, in via Vittorio Emanuele II n. 23, ore 20.30.

**5, 19, 26 novembre, online** Martin Halsey, autore di Cucina che cura e Dimagrire con la Italian Rice Diet, tiene tre webinar alle ore 20.30 su zoom. Ecco giorni e titoli. Il 5 «Minerali essenziali per la salute»; il 19 «Dieta depurativa o rafforzante?»; il 26 «Freddo e reni: perché proteggerli oggi significa prendersi cura del futuro». Per iscriversi: [www.lasanagola.com/eventi](http://www.lasanagola.com/eventi).

**9 e 16 novembre, Pioppe di Salvaro e Marzabotto (Bologna)** Andrea Magagnoli, autore del manuale Fare cesti,

tiene due corsi di cesteria. Info e iscrizioni: [www.passileggerisullaterra.it](http://www.passileggerisullaterra.it).

**10 novembre, Padova** Maria Falvo, curatrice del libro Tutto l'amore che resta, presenta il libro a Palazzo Moroni, via VIII Febbraio 6, dalle ore 17.00 alle 19.00. Saranno presenti anche due co-autrici, Ines Testoni e Manuela Macelloni.

**15 e 16 novembre, Santa Lucia di Pieve (Treviso)** Stefano Cattinelli, autore di Vite connesse, tiene il laboratorio di Costellazioni sistemico familiari per gli animali e medicina narrativa «Dal senso di colpa alla responsabilità spirituale». In località Ca' dei Morer, via Sarano 11. Info e iscrizioni: messaggio whatsapp 347 7210174.

**28, 29 e 30 novembre, St. Christophe (Aosta)** Il 28 evento con Raffaella Cataldo, autrice di Outdoor education, pedagogia della selva e del selvatico, e Christian Mancini presso «Il Richiamo del bosco», località Senin 185: proiezione del documentario «L'altra connessione, una scuola nella natura selvatica» e presentazione del libro della Cataldo. Il 29 e 30 Cataldo e Mancini tengono un workshop sulla didattica esperienziale per accompagnare lo sviluppo dello spirito critico verso i paradigmi culturali in ragazzi e bambini dal titolo «Out of the box school special edition: la cultura, nascosta in bella vista». Info e iscrizioni: 391 4160212.



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



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



*Un'**inchiesta** giornalistica indaga i retroscena  
del mercato del caffè in Italia, svelando perché non è affatto  
il più buono al mondo.*



**Moltissimi bar italiani servono una bevanda ottenuta da miscele scadenti, cariche di Robusta economica, tostate fino al nero carbone per coprire ogni difetto. I chicchi spesso provengono da forniture massificate, senza identità, senza storia.**





**C**arlo ogni mattina si alza e la prima cosa che fa è raggiungere la cucina, accendere la macchina del caffè e prepararsi un espresso. È la sua benzina quotidiana e senza quella non riesce a iniziare la giornata con il piede giusto. Come lui, ci sono quasi 55 milioni di italiani che compiono questo rituale mattutino ogni giorno, come prima cosa. Lo conferma uno studio realizzato nel luglio del 2025 da *AstraRicerche* per il *Comitato italiano del caffè*, che fotografa usanze, passioni e gusti legati a questa bevanda. I numeri dicono che la quasi totalità degli italiani tra i 18 e i 65 anni (98,6%) consuma, almeno occasionalmente, caffè o bevande a base di caffè, mentre oltre 7 italiani su 10 (71,3%) lo bevono ogni giorno, più volte al giorno. Per il 91% degli italiani la giornata inizia davvero solo dopo la prima tazzina. Il caffè espresso, del resto, fa parte della cultura italiana. È un mostro sacro, di quelli che proprio non si possono toccare, così come non si può mettere in discussione la convinzione che in Italia si beva il miglior espresso del mondo. Non a caso ogni giorno milioni di italiani consumano caffè convinti di compiere un gesto di cultura, di gusto, persino di superiorità. Ma dietro a tutto ciò c'è una verità che in pochissimi conoscono: nella stragrande maggioranza dei casi quella tazzina è pessima. Amara, bruciata, standardizzata, scollegata da qualsiasi idea di qualità reale. Proprio così: il mito del caffè italiano, per quanto possa sembrare assurdo e irrealista, va smontato pezzo per pezzo. E capire questo

concetto – non semplice – è il primo passo per iniziare a gustare davvero un buon caffè.

### Consumatori disinformati

In Italia l'espresso è un atto di fede che non si discute. È l'unico rito rimasto intatto nel tempo liquido della modernità: un italiano può cambiare città, partner, lavoro, persino squadra di calcio ma, è certo, non rinuncerà mai alla tazzina del mattino. E guai a chi osa insinuare che quel caffè, forse, non è poi così buono. Sarebbe come dubitare del Colosseo, della pizza, della mamma. Eppure, proprio l'espresso che in Italia viene difeso con tanto orgoglio è spesso il suo peggior nemico. Non solo perché è preparato male – il che già basterebbe – ma perché è diventato il simbolo di un'identità nazionale tanto compiaciuta quanto cieca. Nel Belpaese è stato costruito un monumento a una bevanda che, nella sua forma più diffusa, è spesso mediocre, a volte imbevibile. Il dramma, però, non è solo tecnico: è culturale. È lì che vive il paradosso. La cultura italiana del caffè ha sacrificato la sostanza all'estetica. Ha trasformato la crema (che poi nella stragrande maggioranza dei casi altro non è che schiuma) in un feticcio, dimenticandosi che non è affatto sinonimo di qualità. Ha idealizzato il gusto amaro scambiandolo per intensità. Ha idolatrato la «tazzulella», il bar sotto casa, l'espresso bevuto in piedi come un atto d'eroismo popolare. E intanto ha rinunciato alla trasparenza, alla tracciabilità, alla competenza, all'aroma.

Moltissimi bar italiani servono una bevanda ottenuta da miscele scadenti, cariche di Robusta economica, tostate fino al nero carbone per coprire ogni difetto. I chicchi spesso provengono da forniture massificate, senza identità, senza storia. La tostatura non è più un'arte, ma una bruciatura sistematica, e ciò che finisce nella tazzina è un liquido oleoso e amaro. «È ancora molto triste parlare del caffè del nostro Paese» spiega Alberto Polojac, titolare di *Imperator srl*, società che da tre generazioni importa i migliori caffè crudi di tutto il mondo, e direttore di *Coffee Today*, «perché l'Italia è stata letteralmente la culla dell'espresso e ci si aspetterebbe di bere un grande caffè un po' ovunque. Invece sappiamo tutti benissimo che non è così. Ed è un peccato, perché solitamente nel nostro Paese si trovano le esecuzioni migliori delle ricette nelle città in cui sono state inventate. Penso, ad esempio, alla pizza: a Napoli è facile trovare una pizzeria che serva una grande pizza. L'espresso invece no». Il mondo, nel frattempo, è andato avanti. Ha riscoperto la complessità del chicco, la variabilità delle origini, la raffinatezza dei metodi di estrazione. In Australia, in Scandinavia, in Corea del Sud, negli Stati Uniti – luoghi privi di una tradizione rigida – ci si è aperti a una cultura nuova del caffè, fondata sulla curiosità e sulla ricerca. Hanno fatto del caffè una scienza sensoriale, un prodotto gastronomico. In Italia, invece, si è rimasti inchiodati all'abitudine confortante e all'identità che rassicura. Ogni volta che un italiano si trova



di fronte a un caffè più chiaro, profumato, acido – magari preparato con un metodo a filtro o estratto con un’attenzione diversa – reagisce con sospetto. Pensa che non sia caffè perché è stato educato a rifiutare in partenza ciò che non riconosce come suo. La qualità, se non combacia con il ricordo, viene vista come un’eresia.

E così è stato trasformato il conservatorismo gustativo in ideologia e

se non altro perché è abbastanza chiaro che gli manca la capacità di scegliere, di capire cosa è buono e cosa non lo è. Finora ha bevuto sempre e solo quello, come può prendere parte a un cambiamento così importante se l’offerta è sempre, più o meno, la stessa? E poi, parliamoci chiaro: il caffè buono è più difficile da proporre perché è spiazzante rispetto a quello che siamo stati abituati a bere fino a

**Il caffè buono è più difficile da proporre perché è spiazzante rispetto a quello che siamo stati abituati a bere. Dev’essere fatto un vero e proprio percorso. E qui deve entrare in gioco il barista, che va formato correttamente.**

tutto questo ha finito per celebrare il difetto.

### **Baristi «esecutori» improvvisati**

«Purtroppo in Italia manca la voglia di specializzarsi» spiega ancora Polojac. «Il caffè non è un prodotto facile perché ha bisogno di ricerca e di studio, molto più di un vino, ad esempio, che una volta stappato è subito a disposizione del consumatore finale. Il caffè va estratto nel modo giusto e poi va spiegato altrettanto bene. Un barista oggi deve fare tante cose, per questo capisco che, anche se dovrebbe, non abbia la possibilità di formarsi se la spinta non gli arriva dall’alto. Non sono molto dell’idea di incolpare il consumatore finale

pochi anni fa. Dev’essere fatto un vero e proprio percorso. E qui deve entrare in gioco il barista, formato correttamente. E sono convinto che il ruolo di questa figura nei prossimi anni sia destinato a cambiare: la tecnologia sta arrivando sempre di più in supporto di chi lavora dietro al bancone, l’idea del barista macchinista è destinata a venire meno, ma questo non è da vedere come un male perché domani il barista dovrà e potrà occuparsi soprattutto del racconto, del rapporto con il cliente. Il futuro secondo me sarà anche questo: vedremo più cantastorie del caffè e meno semplici esecutori».

Il cambiamento, quindi, dipenderà anche dalla figura del barista, che dovrà smettere di stare dietro

il bancone come fosse un arredo, un automatismo umano, una mano che serve la tazzina in meno di trenta secondi. Il suo ruolo, nella realtà delle cose, è cruciale. È lui – o lei – a macinare, dosare, pressare, estrarre. È lui a chiudere il cerchio, a trasformare la materia prima in tazzina. Eppure, in Italia, il barista è forse il più trascurato dei mestieri legati al cibo.

Lo si considera un lavoro di passaggio, da fare in attesa di altro: per pagarsi l’università, per riempire un vuoto, per sbarcare il lunario.

Ma perché succede tutto questo? «Semplicemente perché in Italia il ruolo del barista esperto in caffetteria non esiste più» risponde con sicurezza Dario Ciarlantini, consulente e formatore del mondo del caffè. «Mi spiego meglio: oggi la persona addetta alla preparazione dell’espresso deve fare tante altre cose dietro al bancone, di fatto è più un operatore. Al proprietario del locale serve una persona sveglia, veloce, che faccia quello che le viene detto in tempi rapidi. Quasi nessuno negli ultimi anni ha avuto particolare interesse ad assumere un barista che sapesse indicare una materia prima di qualità, che sapesse tenere pulita la macchina, che sapesse estrarre un espresso perfetto, perché il cliente medio entra nel bar e consuma un espresso amaro e sporco. E va bene così a tutti: al cliente stesso, che pensa che quella sia la massima espressione del caffè; al titolare del locale, che vede il cliente uscire soddisfatto; e al barista, che pensa di aver svolto un ottimo lavoro».

