

# QUESTO CAFFÈ FA BENE ALL'ANIMA

**LA FAMIGLIA ANÉRI, NOME NOTO NEL MONDO DEL VINO, AVEVA VOGLIA DI CONCEDERSI UNA "TAZZINA" DI GRAN CLASSE E SI È LANCIATA NELLA TORREFAZIONE CON LA STESSA PASSIONE DI SEMPRE. IL RISULTATO? DA FAVOLA**

**THIS COFFEE IS GOOD FOR THE SOUL. THE ANÉRI FAMILY, ALREADY WELL-KNOWN IN THE WINE WORLD, WANTED TO ADD A SPECIAL "CUP OF COFFEE" TO ITS RANGE AND TOOK UP COFFEE BEAN ROASTING WITH THE SAME PASSION AS EVER. THE RESULT? A FAIRY-TALE**

servizio/story **GIOVANNI DE LUCA**  
 foto/photos courtesy "È TRICAFFÈ"

**C**hi ama il buon vivere non può fare a meno della famiglia Anéri, perché il loro contributo al benessere del genere umano è notevole. E, dopo i successi mietuti dal loro Amarone, una delle massime espressioni enologiche del sapere italico, da qualche tempo gli Anéri si sono dedicati anche al caffè, ripercorrendo la stessa strada di eccellenza che ha caratterizzato la loro affermazione nel mondo del vino.

Le parole chiave sono semplici: conoscenza della materia prima, attenzione nella scelta dei produttori, lavorazione artigianale e il tocco d'artista di chi sa creare miscele cariche di personalità. Alessandro Anéri, figlio di quel Giancarlo che ha reso il Prosecco una delle bandiere del made in Italy nel

mondo, ha le idee chiare e l'umiltà di chi ogni giorno sta imparando un mestiere nuovo. Con le valigie sempre in mano e la voglia di conoscere nuovi mercati dove affermare la qualità italiana. Lo incontriamo a Serravalle pistoiese, borgo vicino a Montecatini terme (Pt), dove gli Anéri hanno rilevato una torrefazione nata negli anni '50, preservandone la vocazione artigianale, ma allargando il mercato oltre i confini naturali a cui un'azienda artigianale è troppo spesso ristretta.

Una visione che ha reso "è tricaffè" un prodotto da "meditazione", destinato al top della ristorazione e dell'hotellerie mondiale. Lo hanno servito nei banchetti ufficiali aperti ai grandi della Terra, come il G7 e il G8, ma si è bevuto il loro

## Una vita da gourmet / A gourmet life

Anéri non vuol dire solo vino o caffè, ma anche grappe di pregio e una gamma d'olio extravergine d'oliva proveniente da Liguria, Toscana e Umbria. Per scoprire il sapore dell'eccellenza basta telefonare al numero +39 0573 919 103 o visitare il sito [www.e-groupspa.com](http://www.e-groupspa.com) / Anéri does not only mean wine or coffee – but also renowned grappas and a range of extra virgin olive oils from Liguria, Tuscany and Umbria. To discover the taste of excellence, simply call +39 0573 919 103 or visit the [www.e-groupspa.com](http://www.e-groupspa.com) site

*People who love good living can hardly do without the Anéri family, given its considerable contribution to the well-being of the human race. And in the wake of the huge success of their Amarone – one of the finest wines ever made in Italy – the Anéri some time ago also moved into the coffee sector, taking the same road of excellence that characterised their success in the world of wine.*

*The keywords are very straightforward: knowledge of the raw material, careful choice of producers, craftsmanship processing and an artist's touch in creating blends with a strong personality. Alessandro Anéri, the son of Giancarlo who turned Prosecco into one of the flagships of Made in Italy world-wide, has clear ideas and the humility of someone learning a new trade every day. With a su-*

*itcase always in hand and the desire to understand new markets where Italian quality can come to the fore. We met in Serravalle Pistoiese, a village close to Montecatini Terme, where the Anéri took over a coffee company set up in the 1950s; its small-business approach was retained but the market was widened beyond the natural boundaries where small companies are all too often set aside.*

---

**Passione di famiglia**  
**Family passion**  
Alessandro Anéri

---





### Ricetta segreta Secret recipe

Sopra: per preparare le loro miscele gli Anéri acquistano caffè in tutto il mondo  
Above: the Anéri family buys coffee from all over the world to prepare its blends

caffè anche al Quirinale, a Palazzo Chigi, così come al Cipriani di Venezia, al Bolognese di Roma, al Four Seasons di New York o all'hotel Metropole di Mosca. Una vera chicca che trovate anche nelle cioccolaterie ospitate sulle navi di Costa Crociere, a testimonianza della trasversalità con cui questo caffè è diffuso nei luoghi in cui il benessere è stile di vita e non apparenza. Nel preparare le quattro miscele attualmente in catalogo, Alessandro ha applicato la filosofia dei grandi vini, puntando

creare quattro "blend" in grado di esaltare le qualità di ogni singola varietà di caffè utilizzata nel mix. Perché parlare di Arabica e Robusta non basta, ma bisogna anche conoscerne la provenienza (Africa, Centro e Sud America, Asia) e l'andamento delle condizioni climatiche della stagione per fare un buon lavoro. Quando lo senti descrivere il "suo" caffè Alessandro Anéri parla di acidità, struttura, corposità con la stessa passione che userebbe per l'Amarone di famiglia. Poi fa

### Quattro blend / Four blends

Sotto: le miscele attualmente in catalogo sono quattro, ognuna delle quali in grado di esaltare i pregi delle varietà di caffè utilizzate nel mix  
Below: the catalogue currently has four blends, each of which exalts the prized features of the coffee varieties used



*This vision has made "è tricaf-fè" into a "meditation product" intended for the very top end of the restaurant and hotel market worldwide. It was served during the official banquets of major events involving world leaders, such as the G7 and G8 meetings, yet their coffee is also drunk in the Quirinale and Palazzo Chigi, as well as places such as Cipriani in Venice, Bolognese in Rome, Four Seasons in New York and Hotel Metropole*

*in Moscow. A true jewel that you can also find in the Chocolate Boutiques hosted on Costa Crociere cruisers, testifying to the crossways character of this coffee in adapting to places where well-being is a life style and not just appearances. In preparing the four blends currently in the catalogue, Alessandro applied the same mission as for the family's great wines, seeking to create four "blends" capable of exalting the qualities of every*

*single coffee variety used. Mentioning Arabica and Robusta is not enough – you also have to know their origins (Africa, Central and South America, Asia) and trends in seasonal climatic conditions in order to achieve success. When you hear him describe "his" coffee, Alessandro Anéri talks about acidity, structure and body with the same passion he would use for the family's Amarone. He then pauses and speaks of the "desi-*



una pausa e racconta della “miscela d'autore”, eccellenza dell'eccellenza in tiratura limitata, ottenuta dalla tostatura di 12 caffè diversi, alcuni dei quali sono stati trovati solo grazie al rapporto di collaborazione fra la famiglia Anéri e la Sandalj di Trieste, storici mercanti di caffè italiani.

Come nei vecchi film, ogni giorno di lavorazione il caffè arriva a Serravalle pistoiese in sacchi di juta da 60 kg e viene lasciato riposare prima di essere tostato a fuoco di

legna di acacia e raffreddato ad aria (non ad acqua). Tempi biblici rispetto ai 6-7 minuti di tostatura di un comune caffè industriale, ma se il Forte Village di Santa Margherita di Pula (Ca) ha scelto il caffè di casa Anéri per concludere recentemente una “cena stellata” dello chef Gordon Ramsay un motivo ci sarà. E se avrete occasione di assaggiare uno dei blend messi a punto da Alessandro capirete anche il perché. È il bello del made in Italy. Quello vero. ■

---

**Lento è bello**  
**Slow is beautiful**

La lavorazione artigianale impone tempi 4 volte più lunghi di quella industriale  
*Craftsman processing takes 4 times longer than industrial methods*

---

*gner blend”, a limited edition of supreme excellence made by roasting of 12 different coffees, some of which were only found thanks to the collaboration between the Anéri family and Sandalj in Trieste, historic Italian coffee merchants. As in old films, every working day coffee arrives in Serravalle Pistoiese in 60 kg sacks and left to rest before being roasted over an acacia wood fire and air-cooled (absolutely not water-cooled). These are Bibli-*

*cal times compared to the 6-7 minutes of roasting for ordinary industrial coffee – yet if the Forte Village in Santa Margherita di Pula (near Cagliari) recently chose Anéri coffee to close a “Star dinner” by chef Gordon Ramsay, there has to be a reason. And if you have the chance to taste one of the blends finalised by Alessandro, you will also understand why. It is the beauty of Made in Italy. That real beauty. ■*

