

Con
i Borghi
d'Italia a solo
€4,90 in più

MAI PIÙ COL MAL DI SCHIENA

GENTE

23 NOVEMBRE 2006 | N. 47 - ITALIA EURO 1,90

A Napoli, tra i maestri di strada che hanno ispirato il film-tv di Castellitto

SETTIMANALE DI ATTUALITÀ, POLITICA E CULTURA

REPORTAGE ESCLUSIVO
«Così diventiamo le spose di Dio»



UNA CLAMOROSA INDISCREZIONE
La Arcuri e la Hunziker rivali per un uomo?



LUCA CALVANI
«Sara, ecco perché non posso amarti»

LE CONFESIONI DELLA CUCINOTTA

HO SEDICI FIGLI

L'attrice siciliana "regala" alla sua Giulia, di 5 anni, una "squadra" di 15 fratellini adottati in Bielorussia



Small vertical text on the left edge of the page, likely a list of contributors or a contact list.

I POTENTI LITIGANO PER QUESTO CAFFÈ

■ Viene servito in occasione di pranzi ufficiali al Quirinale e a Palazzo Chigi; al "Bolognese" di Milano, al "Savoy" di Firenze, all'"Hotel de Russie" di Roma e in pochi altri, esclusivissimi, luoghi al mondo ■ È per questa ragione, che "Miscela d'Autore", che costa il doppio della norma, è un privilegio per pochi eletti ■ Ma non soltanto: perché l'espresso italiano sta cambiando, come è già accaduto 20 anni fa al vino. E si inizia proprio da qui...

di Rossana Linguini
foto di Massimo Sestini (Grazia Neri)

Il loro caffè era già buono. Buonissimo. Tanto da essere servito al G7 del 1994, a Napoli: e si sa quanto i napoletani siano suscettibili sulla questione. Ma per Giancarlo Aneri non era abbastanza. Anzi, per essere precisi, non lo era per suo figlio Alessandro, amministratore delegato della *Tricaffè*, cresciuto respirando l'aria di famiglia: suo padre entra alla Ferrari di Trento quando l'azienda vinicola vende 190 mila bottiglie, per lasciarla vent'anni dopo, quando le bottiglie sono diventate tre milioni e mezzo. Riuscendo, nel frattempo, a convincere Enzo Ferrari a brindare con lo spumante italiano piuttosto che con lo champagne e a far entrare le bollicine made in Italy perfino al *Lido* di Parigi.

Chiaro che una volta deciso di mettersi a fare l'imprenditore, la strada fosse un po' segnata: i suoi vini, dal Prosecco all'Amarone, sono offerti in occasione di pranzi ufficiali al Quirinale e a Palazzo Chigi; il suo olio, toscano, umbro e ligure, è munito di certificato notarile che attesta la provenienza delle olive e ha conquistato Laura e George W. Bush, che gli han-

no scritto personalmente per complimentarsi. Poi, agli Aneri, originari di Legnago di Verona, viene voglia di caffè e, nel '92, comprano una piccola e gloriosa torrefazione artigianale di Serravalle Pistoiese. Una di quelle che continuano a tostare il caffè soltanto col legno d'acacia. «Sa, anche la pizza del forno elettrico può essere buona», dice Giancarlo Aneri, «ma di certo la migliore è quella cotta nel forno a legna». E, allora, pazienza se la macchina ci mette 25 minuti a tostare 60 chili di caffè, mentre quelle che si usano oggi ne fanno 360 chili ogni 5 minuti: la lavorazione resta la stessa.

Ora, è chiaro che rispettando la tradizione non si sbaglia, ma non s'inventa nulla di nuovo e, invece, Alessandro Aneri vuole creare qualcosa che non c'è, trovare la formula della tazzina che non si scorda, scoprire la miscela che nessuno prima ha mai individuato: «Abbiamo incaricato uno dei più importanti broker di caffè, la triestina Sandalj Trading Company, di andare in giro per il mondo a ricercare le piccole produzioni, quelle in cui il contadino rispetta i nostri standard e ottiene il risultato migliore». Cinque anni di ricerche dopo, dall'Africa all'America del Sud all'Asia, gli esperti della ▶

**ORO NERO**

Serravalle
(Pistoia).
Gianfranco
Aleri, 57 anni,
posa col figlio
Alessandro,
32, sui classici
sacchi di juta
della loro
torrefazione
è Tricaffè.



LA LAVORAZIONE È ARTIGIANALE

SOLO LEGNO D'ACACIA PER LA TOSTATURA

Nella torrefazione di Serravalle Pistoiese, il caffè crudo viene tostato in forni alimentati soltanto a legna d'acacia (a sinistra, Giancarlo e Alessandro Aneri, che mostra un ciocco) e poi confezionato nei sacchetti marchiati è *Tricaffè* (foto qui sopra).

Sandalj trovano pane per i denti degli Aneri. Le arabiche per il loro "gioiello" si trovano in Tanzania, dove nella regione di Mbeya gli agricoltori coltivano il caffè a 1.200 metri, all'ombra di filari di banani; in India, nella più antica zona di coltivazione del Paese, a Chikmagalur: sulle prime colline della catena montuosa di Bababudan, in una piantagione tra i 1.000 e i 1.500 metri di altitudine, dove le piante crescono protette dal sole da grandi alberi della famiglia delle leguminacee. Nel nord del Guatemala, nel dipartimento di Quiché, dove la varietà Catuai si coltiva a 1.400 metri d'altezza in una grande piantagione d'ombra; in Brasile, nell'area del Sul de Minas, tra le colline della Sierra do Pau d'Alho, **nell'antica piantagione di Santa Helena, dove crescono le piantine della varietà Mundo novo, Bourbon e Catuai.**

Ancora due anni e mezzo di prove e tentativi per individuare la ricetta giusta («Quella precisa, con le quantità corrette», dicono gli Aneri, «è in cassaforte, preziosa come la formula della Coca Cola») e, finalmente, *Miscela d'Autore* è pronta. «Ci siamo accaparrati queste piccole produzioni che all'industria del caffè non interesserebbero neppure», racconta Giancarlo Aneri, «viste le dimensioni esigue: quest'anno ne facciamo in tutto 3.600 chili». L'anno prossimo la produzione raddoppierà, poi, l'anno successivo, arriverà a 10 mila chili. Poi basta. «Oggi possiamo rifornire una trentina di clienti in tutto il mondo», precisa Alessandro Aneri, «che non avranno neppure il caffè per tutto l'anno, ma solo fino all'esaurimento». Un lusso riservato davvero a pochi, e non tanto perché una tazzina costerà carissima (il doppio rispetto alla norma), piuttosto perché non si potrà berlo ovunque: «Prima di tutto», dicono gli Aneri,

«abbiamo rifornito *Pellegrini*, la più vecchia pasticceria di Montecatini, per una sorta di rispetto, visto che è *Tricaffè* è della zona, di Serravalle Pistoiese; poi, abbiamo mandato *Miscela d'Autore* al *Bolognese* di Milano, per amicizia. A seguire, sono partiti 12 chili verso il Quirinale e 12 verso Palazzo Chigi, perché siamo già loro fornitori con le miscele normali di *Tricaffè*. Dodici chili? Visto che per fare un espresso ne servono 7 grammi, la preziosa miscela basterà sì e no per 1.700 tazzine! E, poi, diciamo la verità, non è da tutti trovarsi al *Savoy* di Firenze o all'*Hotel de Russie* a Roma; all'*Ambasciata* di Quistello, nel Mantovano, a *Villa Kennedy* a Francoforte, all'*Hotel Roma* a Berlino o in uno qualunque degli esclusivissimi luoghi in cui è possibile ordinare una tazzina di questo "oro nero": sarà anche eccezionale, ma è poco democratico...

«Non si tratta di riservarlo a una élite», precisa Giancarlo Aneri, «ma di distribuirlo dove ci sono vocazione e cultura a servire e spiegare un prodotto di così elevata qualità: ecco perché il momento migliore per assaporarlo è dopo un pasto, tranquillamente seduti e col tempo per gustarlo. Non ha senso berlo in piedi e di fretta». Berlo, cioè, come un po' tutti siamo abituati a fare: alla macchina dell'ufficio o al bar dell'angolo. Orrore? «È che crediano sia arrivato il momento», continua Aneri, «di cambiare modo di bere il caffè: oggi l'espresso italiano è un prodotto di qualità in tutto il mondo, che parla del nostro modo di vivere,

del nostro stile. Noi vogliamo che la qualità sia ancora superiore. Ma l'eccellenza di *Miscela d'Autore* si allargherà a macchia d'olio e contagerà tutto il settore».

Un po' quello che succede col vino: è vero che uno *Château Margaux* vende 100 volte meno di una qualunque cantina francese ed è destinato a pochi fortunati, ma, allo stesso tempo, contribuisce anche a spingere le vendite e a innalzare la qualità di chi produce 10 milioni di bottiglie. Il paragone è lecito, perché gli Aneri non hanno dubbi: oggi il settore

del caffè sta vivendo la stessa rivoluzione che vent'anni fa ha cambiato il mondo del vino e cinque anni fa quello dell'olio: «La gente non si accontenta più, comincia a capire le differenze e ad apprezzarle e, per avere maggiore qualità, è anche disposta a pagare 10 centesimi in più».

In effetti, il consumo mondiale di caffè cala, non perché se ne beva di meno, ma perché americani e giapponesi comin-

ciano a snobbare i bibitoni alla *Starbucks* per l'espresso, che richiede quantità inferiori di miscela. E, se pensate che accostare *Miscela d'Autore* a uno *Château Margaux* sia azzardato, leggete la descrizione di un autorevole "sommelier del caffè": «Fine aroma di cacao che rammenta la pasta di mandorle, sentori d'arancia candita alternati a opulente note di crema pasticceria; caldi aromi, quasi alcolici, rimembranti sapori e profumi di bevande tropicali». Chi non riuscirà ad assaggiarlo, può sempre accontentarsi di sognarlo...

Rossana Linguini G



«La ricetta di "Miscela d'Autore" è in cassaforte, preziosa come quella della Coca Cola»