



Nello stabilimento di Serravalle Pistoiese, sede della È Tricaffè, Alessandro Aneri produce in limitate quantità una miscela dall'aroma senza rivali. Per consentirci di saggiare tutto il gusto della creatività

L'ALCHIMISTA DEL CAFFÈ

[DI ALDO FIORELLI - FOTO DI MATTEO BROGI]

ALESSANDRO ANERI (34 ANNI), AD DELLA È TRICAFFÈ DI SERRAVALLE PISTOIESE. SUO PADRE GIANCARLO, PRODUTTORE DI VINO E OLIO, È L'INVENTORE DEL PREMIO «È GIORNALISMO». A FIANCO, SACCHI DI CAFFÈ BRASILIANO E GUATEMALTECO: ALCUNE DELLE QUALITÀ CHE COMPONGONO LA «MISCELA D'AUTORE».



«La qualità non è un'astrazione, ma una scelta»

Non poteva non cimentarsi anche con il caffè, la bevanda dei rivoluzionari, uno che ha venduto bollicine italiane ai francesi del Lido di Parigi. Tanto meno poteva rinunciare il figlio Alessandro, che il Dna è quello. Giancarlo Aneri, dopo aver reso celebre il Ferrari spumante in tutta Europa, ha cominciato a produrre il suo Prosecco, un Chianti, olio extravergine e da qualche tempo anche il caffè. Trentaquattro anni, «zingaro» del commerciale cresciuto in giro per Europa e Stati Uniti, Alessandro Aneri ha improntato alla massima qualità la produzione della «È group», la società con il marchio di famiglia che ha dato il nome anche al più importante premio giornalistico della Penisola, un vero «Pulitzer italiano».

L'eccellenza del giornalismo, come l'eccellenza del caffè. Così a giugno, quando per i cerimoniali del Quirinale e di Palazzo Chigi è stata allestita la colazione con il presidente Usa Bush e signora, la scelta a fine banchetto è caduta proprio sull'È Tricaffè. Su mille torrefattori presenti in Italia, è stato come ricevere un premio. «Beveri prima il veleno / che un bicchier che fosse pieno / dell'amaro e rio caffè», scriveva Francesco Redi nel suo *Ditirambo* (Op. I, 7). Per il poeta toscano, il caffè è rio (ovvero reo, colpevole) di restituire la lucidità e la ragione a un Bacco ironico e lascivo. La nascita del movimento dei Macchiaioli a Firenze, al caffè Michelangiolo, è sempre rappresentata nei ponci, come li chiamavano all'epoca, i bicchierini di caffè e rum di cui erano prodighi Lega, Signorini, Cabianca, Borrani, ma anche Carducci. Toscana, dunque. Qui si trova la È Tricaffè, nella zona bassa, umida e schiva della provincia di Pistoia (via Lucchese 355, Serravalle

Pistoiese, tel. 0573.919103). Alessandro Aneri è nei magazzini dell'azienda, passa in rassegna i sacchi di tela provenienti dalle alture di Africa, India, Sudamerica. La storia comincia nel 1992. Aneri si dedica alla vendita di Spumante e Valdobbiadene, i modelli di confronto sono in Francia. «Il vino italiano è buono, quando è buono, come un vino francese». Ma col caffè è diverso, pensa Aneri. Il caffè, l'espresso, è italiano. Siamo all'eccellenza dei maestri, non degli allievi. Intanto, nella provincia pistoiese, un imprenditore locale di seconda generazione, Andrea Trinci, si mette in testa di lanciare la gazzosa al caffè, ma il suo progetto va a monte. L'azienda subisce un duro contraccolpo, diventa È Tricaffè ed entra nell'orbita della famiglia Aneri. «Oggi tutti parlano di qualità», esordisce Alessandro Aneri, amministratore delegato del gruppo, «ma non è una parola astratta. Significa insistere su scelte che possono sembrare anche antieconomiche ma che fanno parte di un progetto». Il riferimento è alla produzione: nello stabilimento di Serravalle Pistoiese lavorano operai che, nonostante i nasi artificiali delle macchine, controllano con i propri sensi le varie fasi di produzione.

A cominciare proprio dal chicco verde, dal quale si evidenziano i possibili difetti. Poi il caffè, per aspirazione, viene messo in un forno.

La tostatura dura alcuni minuti e avviene con fuoco di legna di acacia, un lusso in termini di tempo e di soldi. Quando il forno si apre e il caffè scivola nel catino di raffreddamento, lo stabilimento si riempie di un profumo che ricorda il pane tostato. Le cotte vengono raffreddate ad aria, non ad acqua, più o meno secondo l'umidità del clima.



ALLA È TRICAFFÈ, OGNI FASE DELLA PRODUZIONE È SOTTOPOSTA A CONTROLLI FERREI: QUI SOPRA, UN OPERAIO ALIMENTA CON LEGNA DI ACACIA IL FORNO PER LA TOSTATURA. IN ALTO A SINISTRA, LA SCRUPOLOSA ANALISI DI UN CAMPIONE. A DESTRA, I CHICCHI TOSTATI CADONO NEL CATINO DI RAFFREDDAMENTO.



La ricetta della «miscela d'autore»? Un segreto

Un'altra perdita di tempo a livello produttivo. Infine, i chicchi vengono trasferiti, sempre per aspirazione, in piccoli silos dove restano a stagionare per circa una settimana. In pratica, ogni fase richiede più minuti, ore e giorni di quanto sia necessario con le tecnologie di oggi per una torrefazione. Uno «spreco» che consegna all'azienda quella che è stata battezzata come la «miscela d'autore». Come in un vino, in un whisky, in un brandy la saggezza di un certo tipo di uomo preferisce rimandare quello che sarà un maggiore piacere domani. Senza, peraltro, essere compreso dai più.

La ricetta del caffè, comunque, è segreta come quella della Coca-cola e il prezzo doppio rispetto alla media. Si sa soltanto che quasi il 90% della miscela è formato da varietà di arabica e il restante 10% da miscele robusta. Ogni giorno vengono selezionati, controllati e tostati quasi 30 sacchi di caffè da 60 chili ciascuno, la misura tradizionale del mercato di questa merce preziosa. Accatastati nei magazzini, si distinguono per la provenienza stampata sulla tela: café du Brasil, Guatemala, Colombia, il raro e vanigliato Zimbabwe le cui esportazioni sono tra l'altro ferme da sei mesi. Il che fa pensare a quanto lavoro, quasi diplomatico, ci sia dietro al reperimento di certa materia prima. È il meglio che si possa trovare sul mercato mondiale e che va a finire nella miscela del Tricaffè. La miscela d'autore, solo 3.600 chilogrammi all'anno, contro i 150mila circa delle altre. «In Italia», continua Aneri, «esistono oltre mille torrefazioni. Con i numeri di certe aziende non potevamo competere, puntare sull'eccellenza era al centro del nostro progetto». La tostatura a legna potrebbe sintetizzare, da

sola, il messaggio indirizzato ai colossi italiani Segafredo, Illy, Lavazza. «Non bastava mantenere il know how, c'era bisogno della materia prima prodotta in così piccole quantità che non interessavano nemmeno alle grandi aziende». Il caffè, infatti, viene coltivato nelle due fasce tra i tropici, consumate spesso da scontri fra etnie diverse e guerre civili.

Ci sono voluti tre anni ad Aneri per trovare i canali giusti. Merito anche della Sandalj di Trieste che con le piccole piantagioni riesce a lavorare. A questo punto ogni sacco viene analizzato per verificare che il chicco verde non abbia difetti. Comincia la tostatura che viene monitorata con occhi, naso e palato dall'interno del forno, attraverso una piccola bocchetta che offre un saggio della maturazione. Il risultato nella tazzina è un caffè dal profumo di cacao e di pasta di mandorle e dal gusto molto fresco, che si distende pulito e nitido, di arancia candita e di liquirizia. Tanto elegante da convincere Sir Rocco Forte a proporlo nei ristoranti e nei bar dei suoi alberghi. Aneri è discreto, glissa ma sono tanti i ristoranti che hanno scelto

questa miscela. L'Ambasciata, il Four Season di New York, Le Cirque di Sirio Maccioni. Poi c'è la mondanità italiana della politica dal Bolognese, quell'Alfredo Tommaselli che, dopo aver aperto anche a Milano la sua celebre trattoria, ha sollevato il problema delle differenze tra il caffè nelle due città a causa dell'acqua. Così, ha chiamato Aneri a risolverlo. Poi ci sono i caffè letterari, Gili e Paskowski nella vicina Firenze, il Florian di Venezia, il Caffè Greco. Se si tornasse ancora indietro si finirebbe di nuovo ai rivoluzionari e forse, viste le scelte di Aneri, non del tutto a caso.



I CHICCHI CHE COMPONGONO LA «MISCELA D'AUTORE» (QUI SOPRA) PROVENGONO DA PAESI ESOTICI COME BRASILE, INDIA E COLOMBIA. PER QUESTO, ALESSANDRO ANERI (IN ALTO A SINISTRA) È CHIAMATO A SVOLGERE OGNI GIORNO UN VERO LAVORO DIPLOMATICO. IL RISULTATO? UN CAFFÈ INDIMENTICABILE.