

# UNDICESIMO COMANDAMENTO «SPEGNETE I CONDIZIONATORI»

Le sorprese dell'enciclica "verde" di Papa Francesco: da Internet al car sharing, fino al boicottaggio di certi prodotti. Così ciascuno di noi può contribuire à salvare il pianeta

# Una chicca di CAFFE

È FIRMATA DALLA FAMIGLIA ANERI LA MISCELA PIÙ CARA AL MONDO. UN MIX UNICO E IRRIPETIBILE CHE NASCE NEI PICCOLI APPEZZAMENTI DEL NICARAGUA ED È TOSTATA CON IL LEGNO D'ACACIA. IL RISULTATO? UN'ESPLOSIONE ARMONICA DI SAPORI

di Enrica Belloni

nico, irripetibile ed esclusivo. È Tricaffè è l'ultima sfida lanciata dalla famiglia Aneri, che da anni produce l'eccellenza, dal vino all'olio. Nasce in onore di EXPO, ed è un prodotto esclusivo, per palati fini. Racconta Alessandro Aneri: «Siamo partiti due anni fa con Sandali Trading Company, tra i più prestigiosi importatori di caffè; dopo un po' di ricerche, abbiamo selezionato quattro terreni di altrettanti piccoli produttori, a cui poi se n'è aggiunto un quinto, segreto». La straordinaria cura dei dettagli ha fatto il resto. Per preservare la freschezza, il caffè è confezionato in sacchetti sottovuoto da 15 chili. anziché quelli classici in iuta da 60; la tostatura avviene nella torrefazione di Pistoia utilizzando il legno d'acacia. Il risultato è espresso nell'assaggio: si comincia con l'esplosione di aromi, dall'albicocca all'arancia caramellata; quindi emergono note di cacao e croccantino, per poi lasciare una scia di zenzero e miele. La produzione centellinata (3.600 kg di torrefatto, un'inezia rispetto alle migliaia di tonnellate dei grandi marchi), ne fa un prodotto per clienti selezionati, alberghi e ristoranti top, come il Trussardi caffè e l'Hotel Armani (ma chi vuole può ordinarlo su e-groupspa.

com). Il prezzo? 4-5 euro la tazzina.



### LA SPECIALE TOSTATURA

La torrefazione di Pistoia dove avviene la tostatura di Tricaffè con legno d'acacia.

### L'INVENTORE

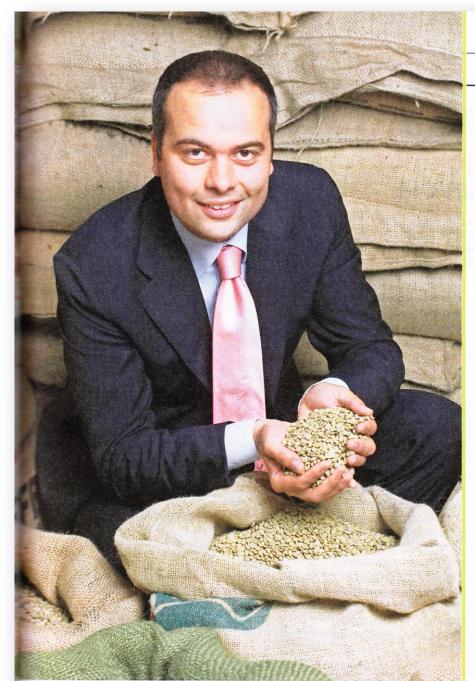
A destra, Alessandro Aneri, a.d. di È Tricaffè, tra i chicchi delle piantagioni del Centramerica.

## La mappa del tesoro: qui crescono le



100 **OGGI** 

Buttate un chicco di caffè per terra: se rimbalza significa che è buono. Lo sostiene il Consorzio promozione caffè





### PREPARARE UNA TAZZINA A REGOLA D'ARTE

- Scegli la miscela Qual è la migliore? Questione di gusti: le specie di caffè più diffuse sono l'arabica, più aromatica e meno amara (ha il doppio degli oli e degli zuccheri), e la robusta, più corposa e dal sapore deciso. Le miscele possono contenere in diversa percentuale i due tipi di caffè; il sapore è legato anche al tipo di tostatura
- Ocon la moka. Utilizzate solo acqua fredda, poco calcarea. Riempite la parte bassa della moka; l'acqua deve arrivare alla valvola, senza superarla. Non pressate la miscela, versatela con il cucchiaino in modo da creare una piccola montagnetta di polvere. Chiudete bene la caffettiera; quando il caffè comincia a uscire, spegnete il fuoco e fatelo salire naturalmente. Il caffè perfetto esce attorno ai 60 gradi: se la temperatura sale, avrà un aroma di bruciato. Prima di versarlo nella tazzina, mescolate il caffè per renderlo omogeneo.

Per lavare la moka, non usate detersivo

ma solo acqua; se notate delle incrostazioni di calcare, lasciatela a bagno con acqua e aceto. La miscela deve essere conservata in un barattolo chiuso; alcuni produttori



consigliano di porre il contenitore in frigorifero per non perdere l'aroma.

On la napoletana: si versa l'acqua nel serbatoio, poi si versa il caffè nel filtro

(macinato medio, non fine) si chiude e si pone si mette sul fuoco. Quando esce il vapore, si spegne e si rigira la cuccumella in modo deciso: così l'acqua incontra il caffè e ne estrae il sapore.



# piantagioni per la pregiata miscela

Per comporre la miscela d'autore di È Tricaffè, la cui ricetta è segreta, sono stati arruolati quattro miniproduttori del Nicaragua.

- La piantagione Las Promesas de San Blas, di Tablazon; a 1.200 metri d'altitudine, produce un caffè dal corpo discreto e pastoso, con romi agrumati e dolce note di vaniglia.
- Da Las Nubes, nasce un caffè con aromi che ricordano la mela cotogna e un retrogusto al caramello.
- Il caffè della zona di Brujil, a 1.350

metri, ha una bassa acidità, con note di noce fresca, punte di pepe e cacao, retrogusto al malto.

- In località El Pinabete si produce una varietà piena e pastosa, il cui profumo intenso ricorda i fiori di tiglio, mentre l'aroma fa pensare al mandarino maturo.
- A queste piantagioni se ne aggiunge un'altra; il luogo è segreto, e l'aroma, con le sue note di cacao, le vene di zenzero e miele, ha dato il tocco finale alla pregevole miscela.