1 aprile 2015 | Anno LIII - N. 13 (2549) | Giornale + Flair 3,00 euro
www.panorama.it
PANORAMA

LINK_TALENT

Anche il *caffè* può essere d'autore

Alessandro Aneri, rampollo della dinastia del prosecco, lancia una miscela unica.

di Maddalena Bonaccorso

«Sono nato in mezzo ai cartoni del vino» racconta sorridendo Alessandro Aneri, che l'eccellenza l'ha nel sangue e ne ha fatto il faro di una vita tutta alla rincorsa della qualità. Rampollo della dinastia che è riuscita a far brindare con le bollicine del prosecco di famiglia Barack Obama e Vladimir Putin, la regina Elisabetta e Gordon Ramsay, il quarantaduenne imprenditore è ora il deus ex machina di una nuova miscela di caffè. Un «nettare», come lo chiama lui, che va ad arricchire la gamma di «è Tricaffè» e che verrà presentato durante Expo 2015, diventando la ciliegina sulla torta di un'azienda che, dal vino all'olio passando per la grappa, praticamente non ne sbaglia una.

Una bella responsabilità, sapere che ovunque ci sia un summit importante in tavola c'è un vostro prodotto...

Responsabilità enorme. Vivo da sempre con la consapevolezza che, nel nostro piccolo, teniamo alta la bandiera dell'italianità, sinonimo di eccellenza. Anche per questo, all'interno di un'azienda dove siamo tutti comunque polivalenti, ho scelto di dedicarmi prevalentemente al caffè. Perché mentre il vino è la Francia, anche se noi siamo riusciti a battere i cugini d'Oltralpe, l'espresso è l'Italia.

L'azienda Aneri, con «è Group», è tutta familiare: più bello o più difficile?

A volte impegnativo, ma sempre bello. I cda si fanno a tavola, con mio padre, mia madre e mia sorella Stella; a volte si litiga, è normale. Ma mio padre Giancarlo è una guida carismatica, e quindi alla fine arrivano le soluzioni e si brinda.

E ora, in occasione di Expo, presentate questa miscela d'autore frutto di due anni di ricerche. Com'è andata?

Questo caffè è un traguardo. Volevamo creare qualcosa di nuovissimo e ancora più di nicchia delle altre nostre miscele. Ci siamo fatti affiancare dall'importatore Sandalj trading company di Trieste e siamo partiti alla ricerca di lotti minuscoli di caffè di grande eccellenza, che abbiamo trovato in Nicaragua. Per far arrivare i chicchi in Italia nelle migliori condizioni abbiamo anche abbandonato i sacchi in iuta da 60 chili creando dei sacchetti sottovuoto da 15 chili.

> "NEL NOSTRO PICCOLO TENIAMO ALTA LA BANDIERA DELL'ITALIANITÀ"

La produzione è tutta italiana?

Certo. Facciamo il caffè nella nostra piccola torrefazione di Serravalle Pistoiese. È una delle pochissime in Europa dove la tostatura del caffè viene ancora realizzata a legna.

A chi è destinata la nuova miscela?

Sarà prodotta in soli 3.600 chili e oltre a essere presentata in quella straordinaria vetrina del made in Italy che sarà Expo, verrà venduta a 50 selezionatissimi clienti, che poi la proporranno nei loro ristoranti, nei resort e nelle occasioni particolarmente importanti. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ECCELLENZE La confezione di Miscela d'autore della gamma «è Tricaffè» viene coraggiosamente proposta al prezzo di 80 euro al chilo: l'espresso più caro d'Italia. In alto: Alessandro Aneri, 42 anni.