

GLI ARTIGIANI DEL caffè

VIAGGIO A SERRAVALLE PISTOIESE
PER SCOPRIRE LA TORREFAZIONE DELLA
FAMIGLIA ANERI, CHE PRODUCE UNA
MISCELA SPECIALE, APPREZZATA IN TUTTI
GLI ANGOLI DEL GLOBO

testo di Enrico Saravalle, foto di Stefano Butturini



In alto: il magazzino con il caffè che proviene dalle diverse parti del mondo; a destra, l'alimentazione del forno per la tostatura con il legno di acacia, usato perché non interferisce con gli aromi del caffè.
In basso: il caffè viene versato nella macchina per la tostatura; a destra, Alessandro Aneri verifica l'aroma del prodotto tostato.

Anima esotica, profumi e aromi indescrivibili e, naturalmente, sabor tropical. E ci mancherebbe, visto che i chicchi di *Coffea Arabica* e di *Coffea Robusta* (materia prima unica e indispensabile per la bevanda più amata dagli italiani) nascono nelle piantagioni disseminate fra i Tropici. Ma, nonostante l'origine della materia prima, il caffè è un prodotto italianissimo. Ciò non toglie che, inventato e diventato adulto nei bar e nei locali tra le Alpi e il Canale di Sicilia, se ne vada in giro per il mondo da più di un secolo modificando abitudini e lessico a tutte le latitudini: si chiede "un espresso", come si chiederebbe una pizza, gli spaghetti, un Prosecco, a Mosca come a New York, a Parigi come a Londra.

E se il caffè italiano si beve in tutti gli angoli del globo, ce n'è uno - abbiamo scoperto - che si offre in locali iconici come il Sant'Ambroeus, Il Charleston e il Galleria di Milano, il Gritti Palace di Venezia, il Le Stresa di Parigi o il Balthazar di New York. È lo stesso che è stato servito al Quirinale per la visita del presidente americano George W. Bush e agli incontri del G8 organizzati in Italia; e che Paolo Gentiloni ha portato a Mosca in dono a Vladimir Putin nel 2017.

Per scoprire dove e come si prepara questa emblematica miscela siamo stati a Serravalle Pistoiese, nella torrefazione artigianale della famiglia Aneri, in Toscana. Qui ci accoglie Alessandro, raffinato coffee maker e amministratore delegato di È Group Spa, la società di famiglia. Per cominciare ci guida dove i sacchi colmi di chicchi verdi, arrivati dai confini del mondo, vengono controllati manualmente per eliminare eventuali imperfezioni. "La materia prima per le nostre miscele di Arabica e Robusta, arriva da Colombia, Brasile, Nicaragua, Costa Rica, Africa e India", informa, "e viene scelta all'origine in piccole piantagioni, che garantiscono una filiera corta, ecocompatibile ed eticamente sostenibile". Gli Aneri, da sempre produttori vinicoli, arrivano al caffè dopo aver fatto bere i loro Proseccchi e i loro Amaroni ai palati fini dei cinque continenti. Anche nella torrefazione (che

hanno rilevato nel 1994) seguono la filosofia dei piccoli numeri e delle quantità limitate. "Questo consente di curare la qualità fin dal principio della filiera e poi di prestare la giusta attenzione alla combinazione di aromi e gusti", spiega. "La nostra miscela è un mix di Arabica del Centro America, che donano dolcezza, eleganza e giusta acidità, con una percentuale di Robusta dall'India e dall'Africa, vere eccellenze nel conferire corpo e struttura". Dopo una prima valutazione su come associare varietà di caffè di diversa origine, viene il momento della tostatura, uno dei passaggi più delicati e importanti. La torrefazione di Serravalle Pistoiese, che ha una storia antica (era attiva già dal 1949), è tra le poche in Italia ad adottare, come raccomandava Artusi, un ciclo a legna (e non a gas o a carbone). "Noi usiamo solo legno d'acacia perché questa essenza non interferisce con gli aromi e i profumi del caffè e garantisce una combustione lenta e regolare: in 20-25 minuti si deve arrivare gradualmente e senza sbalzi termici alla temperatura di 220°".

Il caffè tostato (anzi le varietà di caffè tostate separatamente) vengono poi scaricate in catini di raffreddamento ad aria e in una decina di minuti vengono portate alla temperatura ambiente, evitando così che il processo continui e il caffè abbia spiacevoli sentori di bruciato. Dopo una settimana di maturazione in silos, i grani sono pronti per combinarsi nella miscela icona dell'italianità. Da gustare solo al bar? "No", incalza Alessandro, "Se la storia di Aneri è legata a una lavorazione artigianale di qualità destinata ai locali, il futuro è nelle capsule: conservano tutte le caratteristiche di un vero espresso e permettono di portare, tramite il canale Esselunga, la nostra Miscela d'Autore (così si chiama l'aromatico prodotto di questa filiera, *n.d.r.*) nelle tazzine degli Italiani". Perché il caffè - quello buono - è un lusso nostrano (più che) quotidiano. E soprattutto democratico.



A sinistra, il caffè espresso Miscela d'autore Tricaffè prodotto da Aneri. Si trova in vendita nei supermercati Esselunga in capsule compatibili Nespresso®.

Qui sotto: a sinistra, il prelievo di un campione di caffè durante la tostatura (che raggiunge gradualmente la temperatura 220° in circa 25 minuti) per verificarne lo stato e la qualità; a destra il prodotto tostato.

Più in basso: la catasta di legno d'acacia, Alessandro Aneri nel magazzino dell'azienda; a destra, i grani tostati cadono nel catino di raffreddamento.

