

“CAFFÈ: IL BUONO, IL RANCIDO E IL GINSENG”

Di Bernardo Iovene

Collaborazione di Michela Mancini

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Il nostro Bernardo Iovene è tornato sul tema, e ha distrutto quelle poche certezze che c'erano rimaste. Ci crediamo un popolo di intenditori, crediamo che il miglior caffè al mondo sia il nostro espresso, in realtà il migliore lo bevi o in Giappone o in Australia, qualche volta a Londra o a Parigi. Questo perché? Perché indugiamo più che altro sulla ritualità o sulla liturgia quotidiana che ruota intorno alla tazzulella di caffè piuttosto che sulla qualità. Siamo tra i peggiori importatori al mondo, spendiamo male e poco. Questo perché i nostri bar sono ostaggi della torrefazione che è, diciamo così, il finanziatore occulto dei bar, offre la macchina per il caffè, i macinini, il tavolo, le tazzine, anche la ristrutturazione del bar purché vengo comprata la loro miscela di caffè che non è poi tra le qualità migliori. Se a questo aggiungi anche la macchina che è un po' sporca, il fatto che viene servito il caffè in un'acqua che non è pulitissima, perché ci sono dentro le scorie del caffè bruciato rischi la ciofecca quando invece il caffè è un seme esotico e dovrebbe liberare nella tua bocca l'aroma.

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Questo è un caffè con uno spiccato tenore di acidità, basso tenore di caffeina. Floreale, fruttato; lieve ed elegante in entrata, molto lungo, complesso e persistente in retrogusto.

BERNARDO IOVENE

Questo? Del Perù?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Sì, più fruttato che floreale. Anche questo ha un discreto tenore di acidità; cresce in montagna anche questo, a 2mila metri.

BERNARDO IOVENE

Che sapore ha?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Frutta, frutta esotica.

BERNARDO IOVENE

Questo qua invece? Guatemala?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Sì, ancora frutta secca e frutta esotica.

BERNARDO IOVENE

Questo qua India?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Mandorla, tabacco biondo.

BERNARDO IOVENE

Voi cambiate sempre oppure avete sempre gli stessi?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Cambiamo sempre. Tutte le settimane compriamo caffè, tutte le settimane cambia l'offerta.

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Pianta il naso in mezzo ai chicchi, senti che meraviglia di profumo. Profumo di fiori, profumo di cioccolato bianco, profumo di gelsomino, no?

BERNARDO IOVENE

Sì.

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Meraviglioso.

BERNARDO IOVENE

Sì.

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Caffè profumatissimo, pensa che è un seme, non è un fiore.

BERNARDO IOVENE

In questo mondo – che è un mondo infinito diciamo – però quando arriviamo alla macchina del caffè, ai bar che noi frequentiamo, c'è proprio inconsapevolezza di tutto questo no?

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Purtroppo torrefattori e baristi rischiano di essere – anche inconsapevolmente - degli assassini.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Si chiamano Specialty Coffee, sono i nuovi bar che servono caffè selezionati: sono tutti associati, baristi e torrefattori, alla Associazione specialty coffee, la Sca. Hanno un'alta preparazione sia tecnica che culturale sul prodotto caffè.

PAOLA CAMPANA – TORREFAZIONE CAMPANA CAFFÈ

Questo è un caffè che viene dall'Etiopia, che è la patria del caffè in quanto è dove è nato il caffè, ha sentori di frutti rossi, liquore allo cherry. È un'esplosione di sapori.

BERNARDO IOVENE

Il titolare di questo bar va in giro per piantagioni?

SIMONE AMENINI – BARISTA SPECIALTY COFFEE

Va in giro per piantagioni, esattamente.

BERNARDO IOVENE

A scegliere i caffè?

SIMONE AMENINI – BARISTA SPECIALTY COFFEE

Seleziona i caffè. Seleziona...

BERNARDO IOVENE

Non è uno normale questo.

SIMONE AMENINI – BARISTA SPECIALTY COFFEE

Avere un contatto diretto con i produttori, in maniera da conoscere la materia prima, sapere come trattarla al meglio.

BERNARDO IOVENE

Proviamo a leggere qua

CRISTINA CAROLI – COORDINATRICE SPECIALTY COFFEE ITALY

Il territorio da cui viene è il Ruanda, la varietà che è un Red Barbon, il tipo di lavorazione che ha subito – una naturale, una lavorazione a secco, a che altezza è nato, chi è il produttore, quando è stato raccolto, a maggio del 2018.

BERNARDO IOVENE

Quindi qua io posso scegliere...

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Tra le varie piantagioni. Questo Julian Palomino è l'agricoltore di questa finca in Colombia; Fazenda Uma...

BERNARDO IOVENE

Questo è un Brasile.

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

È un Brasile. Questo è una fattoria etiope.

BERNARDO IOVENE

Colombia.

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Un'altra Colombia.

BERNARDO IOVENE

E sono? Robusta o...

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Noi abbiamo, una nostra caratteristica è fare solo arabica.

BERNARDO IOVENE

Ma quanti siete qua? Vedo tantissimi...

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

In totale siamo nove.

BERNARDO IOVENE

Nove?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Nove.

BERNARDO IOVENE

Uno per ogni caffè?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Uno per ogni caffè, sì.

FABIO MILANI – EUROPEAN BARTENDER SCHOOL

Questa qua è una classe di studenti stranieri. C'è un po' di tutte le nazionalità, magari dopo chiedi un po' a loro. Li ho portati qua perché credo che sia uno dei migliori coffee shop della città.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In questo bar arrivano anche gli alunni di una scuola internazionale di baristi per studiare l'espresso specialty e tutti gli altri modi di fare il caffè.

BERNARDO IOVENE

Dove hai studiato?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Sono stato due anni in Australia, due anni a Londra, un anno e mezzo a Berlino. Sempre in delle torrefazioni, sempre lavorando con specialty.

BERNARDO IOVENE

E hai imparato là a fare il caffè?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

In Australia.

BERNARDO IOVENE

In Australia?

BERNARDO IOVENE

A Melbourne c'è una gran cultura del caffè.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi viaggiano e quando tornano in Italia si trovano davanti al paradosso: ci crediamo i migliori intenditori di caffè al mondo - così ci hanno sempre fatto credere - e invece non è così.

LORENZO SORDINI – BARISTA SPECIALTY COFFEE

L'Italia - a livello qualitativo - è uno dei peggiori importatori del mondo. Sul prodotto medio - si parla di prodotto medio - siamo tra quelli che spendono meno per l'importazione del prodotto caffè e siamo il più grande importatore di robusta nel mondo. E oltretutto viene utilizzata anche robusta - tante volte - di scarsa qualità: dà alla tazza sapore di bruciato, di copertone di gomma, di legno, di affumicato

MANUEL TERZI – TORREFATTORE CAFFÈ TERZI BOLOGNA

Per me robusta non è caffè. Robusta non è caffè. Non ha senso: non ha aromi, non ha eleganza, non ha piacevolezza. Solo intensità e sensazione tattile.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Di arabica e robusta ne abbiamo parlato ampiamente nella inchiesta Espresso nel caffè qualche anno fa. Dai grandi spedizionieri abbiamo imparato la quantità di robusta che arriva e in che condizioni.

DA REPORT DEL 7/4/2014

LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFÈ

All'interno del caffè ci possono essere un'infinità di corpi estranei: troviamo piatti, bicchieri, di tutto. Per cui come potete vedere c'è una grandissima quantità di pietre.

BERNARDO IOVENE

Poi c'è una selezione ottica per isolare i chicchi scuri.

LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFÈ

Questo può essere utilizzato magari in prodotti di fascia inferiore. Però il chicco scuro è un chicco che – quando viene tostato – se viene poi in buona quantità miscelato, crea un senso di amaro.

BERNARDO IOVENE

Non si butta niente diciamo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da Kimbo imparammo a distinguere nei loro laboratori la differenza in tazza tra la qualità robusta e arabica.

BERNARDO IOVENE

Questa parte nera qua...

GENNARO DEL PRETE – QUALITÀ PANEL LEADER KIMBO

No questo diciamo è il caffè, la percentuale di robusta ha più cera e quindi c'è questa possibilità.

BERNARDO IOVENE

È cera, si chiama cera questa?

GENNARO DEL PRETE – QUALITÀ PANEL LEADER KIMBO

Si chiama cera. È quella che dà il corpo alla tazza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi la robusta ha più caffeina e più cera. La cera l'abbiamo vista per caso girando in uno stabilimento dove fanno il decaffeinato.

BERNARDO IOVENE

Dentro al caffè c'è questo?

UOMO

Sì. Sopra il caffè c'è questo soprattutto.

BERNARDO IOVENE

Questo qua invece è arabica.

GENNARO DEL PRETE – QUALITÀ PANEL LEADER KIMBO

80 per cento di arabica. È più pulita. Diciamo che la tazza è più pulita.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A quel punto girammo l'Italia assaggiando e valutando i caffè, con esperti assaggiatori. I risultati furono mediocri; alla fine approdammo a Napoli e qui la sorpresa fu veramente grande.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Allora al palato è molto amaro. È astringente; una sensazione di allappamento al palato, il retrogusto è di gomma bruciata, legno bruciato, cenere. Questo caffè lo possiamo valutare al 2. Da 1 a 10.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il nostro viaggio si concluse nel bar simbolo e tempio del caffè. Al Gambrinus.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Annusiamo l'aroma. Allora è molto amaro, non è acido, è astringente. Dei sentori leggeri di terra, darei una valutazione di 3 e mezzo.

BERNARDO IOVENE

3 e mezzo?

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

3 e mezzo.

BERNARDO IOVENE

Al Gambrinus, questo è il migliore.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Sì, sì. Ma io degusto tecnicamente e valuto quello che sento in bocca.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Voti da 2 a 3,5: insomma è un duro colpo per l'orgoglio di quello che viene considerato il miglior caffè di Napoli ma per tutta l'autostima partenopea. Però il parere di Andrej Godina, il nostro assaggiatore, che è laureato in scienze del caffè ed ha anche un dottorato in ricerca per l'analisi sensoriale, è assolutamente indiscutibile. Il nostro Bernardo Iovene, che cosa ha fatto? Dopo cinque anni a distanza delle polemiche che aveva suscitato all'epoca, è tornato sul luogo del delitto al Gambrinus. Questa volta ha portato con se un degustatore napoletano, Mauro Illiano, il re del food napoletano Luciano Pignataro, poi ha messo insieme in una tavola rotonda intorno seduti anche esperti torrefattori, e anche i proprietari del bar che stanno raccogliendo firme per far considerare il caffè napoletano come un bene dell'Unesco. Però fate attenzione, a dire la verità, perché il nostro Bernardo Iovene prima di presentarsi con telecamere a vista è andato ad assaggiarlo di nascosto per vedere se il trattamento riservato è lo stesso di quello riservato agli altri clienti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Dopo cinque anni siamo tornati al Gambrinus. Questa volta ad assaggiare e giudicare il caffè ci sarà anche un assaggiatore di formazione napoletana, Mauro Illiano; ad accoglierci c'è il proprietario, il direttore del locale, il rappresentante della torrefazione, giornalisti ed esperti chiamati dalla caffetteria. Cominciamo l'assaggio al banco principale.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Io sento cioccolato fondente, caramello, un leggero sentore di paglia.

LUCIANO PIGNATARO – GIORNALISTA IL MATTINO

Tu ti trovi Mauro?

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Decisamente, l'analisi tecnica è perfetta.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Abbastanza amaro, allappa al palato e sempre una sensazione piuttosto intensa di astringenza. Nel caffè viene considerata negativa perché potrebbe essere che la ciliegia è stata raccolta verde. Potrebbe essere dovuto a una tostatura molto scura, oppure potrebbe anche essere un segnale di sovra estrazione.

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Esatto, classica la macchina a leva. Tu hai sottolineato – soprattutto dove c'è tanto lavoro – ci può essere un problema di sovra estrazione.

LUCIANO PIGNATARO – GIORNALISTA IL MATTINO

Queste caratteristiche che hai dato, dipendono anche dalla composizione della miscela?

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Certo.

LUCIANO PIGNATARO – GIORNALISTA IL MATTINO

Robusta piuttosto che arabica...

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

E poi robusta di quali paesi e arabica di quali paesi.

BERNARDO IOVENE

Qua abbiamo il direttore, da dove viene il caffè vostro?

GENNARO PONZIANI – DIRETTORE CAFFETTERIA GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Dal centro America.

BERNARDO IOVENE

Dal Centro America, ma quale paese?

GENNARO PONZIANI – DIRETTORE CAFFETTERIA GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Questa è una cosa che sa la torrefazione. Noi usiamo il caffè che è arabica e robusta.

BERNARDO IOVENE

Cioè è una miscela arabica e robusta?

GENNARO PONZIANI – DIRETTORE CAFFETTERIA GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

È una miscela che noi abbiamo fatto principalmente per i nostri clienti, che sono abituati a prendere questa tipologia di caffè.

BERNARDO IOVENE

Però lei non sa da quale paese viene?

GENNARO PONZIANI – DIRETTORE CAFFETTERIA GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

No, questo no, so che viene dal centro America.

BERNARDO IOVENE

Ah quindi questa è una ricetta segreta questa del caffè?

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Sicuramente.

BERNARDO IOVENE

Però lei rappresenta la torrefazione qui?

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Io collaboro con la torrefazione.

BERNARDO IOVENE

Ci può dire da dove viene questo caffè?

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Il caffè che è stato fatto per loro è una ricetta creata apposta per...

BERNARDO IOVENE

Sì, ma da dove viene? Il paese di origine.

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Principalmente l'80 per cento Sud America.

BERNARDO IOVENE

Sud America. Il resto?

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

L'altra parte del mondo.

BERNARDO IOVENE

Cioè Vietnam?

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Assolutamente no, non c'è assolutamente caffè che arriva dal Vietnam.

BERNARDO IOVENE

Eh, dall'altra parte del mondo.

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Indonesia.

BERNARDO IOVENE

Non è segreto dire da dove viene il caffè, mi sembra il segreto di Pulcinella.

SANDRO LAUGELLI – CONSULENTE TORREFAZIONE MORENO

Assolutamente, la miscela è segreta. Mi consenta.

BERNARDO IOVENE

Ah.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da un lato ci sono i Coffee Specialty che si vantano delle origini del caffè dall'altro ci sono le miscele segrete. Ci spostiamo poi nella saletta riservata per un altro assaggio. Qui è il direttore del locale che prepara il caffè, dopo l'assaggio si analizzano anche i chicchi.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Sfortunatamente ci sono dei difetti in queste tazze, che sono considerate a livello internazionale: l'astringenza è un difetto, l'amaro eccessivo è un difetto, il sentore di legno generalmente è un difetto. Poi appartiene molto alla specie robusta, canefora, che è considerata comunque di più basso livello a livello internazionale e infatti costa anche di meno. Rispetto al 2, 2.5 di cinque anni fa, per fortuna, almeno dal mio punto di vista tecnico, siamo migliorati molto perché io direi 4.5, 5. Poi qui siamo migliorati perché l'altro caffè era molto astringente, ma questo probabilmente perché era dovuto a una sovra estrazione della macchina.

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Tecnicamente Andrej fa una valutazione corretta, insomma. Da un punto di vista invece del gusto e del palato e di quella che è la piacevolezza del caffè, inevitabilmente bisogna fare i conti con quello che il caffè è a Napoli e sicuramente questo è un caffè perfettamente in linea con i gusti del pubblico partenopeo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo assaggio però è stato annunciato ed è avvenuto davanti alle telecamere. Noi siamo stati al Gambinus anche in incognito una settimana prima con gli stessi assaggiatori. Nessuno li ha riconosciuti; il primo assaggio è ai tavoli esterni.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Si sente che ha tanta robusta.

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Sì.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Questa astringenza, forse un po' di sovra estrazione. Sì però senti che anche qui adesso viene fuori la nota di rancido?

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Alla lunga sì. Sta amaricanza che alla lunga dà un attimo una scodata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'analisi sulla tazzina più o meno è la stessa della settimana dopo, ma c'è una novità: il sentore di rancido. Per avere conferma fanno un ulteriore assaggio del caffè servito al banco.

BERNARDO IOVENE

Siamo tornati nel luogo del delitto.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Siamo tornati al Gambrinus, esatto. Dopo cinque anni.

BERNARDO IOVENE

Questa volta però ci siamo fatti accompagnare da un napoletano. Come è andata?

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Ok, un caffè a mio avviso non eccezionale da un punto di vista tecnico. Se poi mi dici il Gambrinus rispetta quella che è l'attesa di un bevitore di caffè qui a Napoli quando degusta un caffè non ha delle aspettative tecniche altissime.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

In particolare al retrogusto una nota forte di rancido. Quindi sopra il 4 non..

BERNARDO IOVENE

Oltre il 4 non andiamo.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Io non mi sentirei di dare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il sapore forte di rancido nell'assaggio ufficiale con le telecamere a vista non c'era. Il dubbio è che sapendo che il caffè veniva sottoposto a giudizio ci sarà stata forse un'attenzione alla qualità o alla freschezza del prodotto o alla pulizia delle macchine. E dunque almeno il sapore di rancido si può evitare. Nello stesso giorno abbiamo fatto un assaggio in altri bar del centro. E tutti mantengono il riserbo più assoluto sulle origini delle miscele.

BERNARDO IOVENE

Da dove viene questo caffè? Il chicco da dove viene?

BARISTA

Il chicco sinceramente non lo so. La torrefazione è qui a Napoli.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

C'è sicuramente robusta, è una miscela con anche un po' di arabica.

MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAPOLI

Riconosco in questo caffè una matrice partenopea.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In ogni bar abbiamo anche prelevato dei chicchi per verificare la qualità.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Provando ad annusare i chicchi, c'è un odore fortissimo di rancido. Ovviamente questo rancido te lo porti in tazza.

BERNARDO IOVENE

Questo è un caffè rancido?

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

È molto rancido, sì.

**MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER NAPOLI**

Però secondo me quando ci si avvicina alla degustazione di un caffè napoletano, con la consapevolezza di ciò che ai napoletani piace.

BERNARDO IOVENE

Però è un dato di fatto che questo è un chicco rancido o no?

**MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER NAPOLI**

Assolutamente, il colore non mente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In questo bar invece l'analisi è stata divergente.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Si sente un forte odore di rancido. Anche qui un sentore anche leggero anche di terra bagnata.

**MAURO ILLIANO – ANALISTA SENSORIALE PER ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER NAPOLI**

Per un napoletano questo è un buon caffè. Un caffè più che sufficiente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Tracce di rancido ci sono anche nel mitico caffè del Professore che assiste molto disponibile al giudizio degli assaggiatori.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

C'è una leggera nota di rancido alla fine che si sente, poco eh. Perché rispetto ad altri che ho assaggiato era molto, molto di più. Probabilmente deve essere, dalla tostatura finché arriva qui, il periodo di degassamento o forse in silos o prima di impacchettarlo, forse un po' troppo a lungo.

RAFFAELE FERRIERI – VERO BAR DEL PROFESSORE NAPOLI

Io non sono tanto convinto, perché noi purtroppo, per fare un certo tipo di caffè, abbiamo bisogno di avere questa sensazione che lei prova prendendo il caffè.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Eh ma se è rancido, è rancido. È un difetto nella tazza il rancido.

RAFFAELE FERRIERI – VERO BAR DEL PROFESSORE NAPOLI

Ma ciò che è gradito dalla gente non è un difetto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Insomma si ammette che c'è un sapore di rancido ma che è comunque gradito, forse perché mascherato con tanto zucchero e cremine varie. Anche Aldo, il gestore del mio caffè preferito che è persona competente e obbiettiva esprime lo stesso concetto.

ALDO CASTAGNOLA – BAR MEXICO NAPOLI

Quando ti esce un caffè...

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Eh si vede, ma poi quando si vedono questi nei neri sono segni di... è un difetto cosiddetto di tostatura – si dice tipping – perché poi dà un pochino di amaro, un po' di bruciacchiato.

ALDO CASTAGNOLA – BAR MEXICO NAPOLI

Però loro...

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Però è quello che piace qui.

ALDO CASTAGNOLA – BAR MEXICO NAPOLI

Bravo.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Che i napoletani sono abituati sostanzialmente a ...

ALDO CASTAGNOLA – BAR MEXICO NAPOLI

Quando tu gli dai un sapore molto delicato, molto largo, sembra che dicono: "Ma che mi hai fatto? Mi hai fatto l'acqua?".

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Infine tiriamo le somme in una tavola rotonda al Gambrinus, dove avevamo invitato a discuterne oltre ad alcuni giornalisti ed esperti, anche i maggiori torrefattori napoletani: Passalacqua, Toraldo e Kimbo. Ma non sono venuti.

BERNARDO IOVENE

In città abbiamo sentito tanto rancido noi, tanto.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Dappertutto.

BERNARDO IOVENE

Non c'è un bar dove non abbiamo sentito rancido.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Significa che nel processo, dalla tostatura alla preparazione in tazza, i grassi che sono contenuti nel caffè sono rimasti esposti all'ossigeno troppo a lungo. Oppure la macchina da caffè è sporca.

LUCIANO PIGNATARO – GIORNALISTA IL MATTINO

Ci sono sicuramente dei parametri che si riscontrano evidentemente oggettivamente a prescindere. Io penso che il caffè debba essere la terza grande rivoluzione gastronomica napoletana dopo la prima che è stata il vino, perché all'epoca i contadini che bevevano e noi che bevevamo quei vini da ragazzi, belli tannici che lasciavano tutti i resti, ci piacevano tanto. Poi abbiamo capito che andavano un po' più ripuliti e magari c'era un'estrazione di sapore superiore. Stessa cosa per la pizza, anche grazie alla vostra trasmissione iper criticata, però alla fine ha avuto effettivamente l'effetto di dare una...

BERNARDO IOVENE

Sferzata di qualità dal punto di vista degli ingredienti.

LUCIANO PIGNATARO – GIORNALISTA IL MATTINO

Sì. È una cosa oggettiva col senno di poi. E poi credo che per il caffè ci sia bisogno anche di questo.

MICHELE SERGIO – PROPRIETARIO GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Il caffè del Gambrinus rispetta la tradizione napoletana. A Napoli il caffè è qualcosa che va tutelato. Io ho incominciato insieme a Francesco Borrelli una petizione per raccogliere delle firme per candidare a patrimonio Unesco il caffè napoletano. Perché il caffè al di là della tazzina – la tazzulella 'e caffè, cara a Pino Daniele e a Sofia Loren - non è soltanto questo, è anche un rito. Il caffè è un momento aggregante, è un catalizzatore sociale.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

A me piacerebbe, però sarebbe meglio dire "il rituale" del caffè napoletano. Perché se poi noi all'Unesco gli presentiamo o gli proponiamo la qualità organolettica sensoriale del caffè napoletano, scusate...

MICHELE SERGIO – PROPRIETARIO GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Mi perdoni, all'Unesco non interessa la tazzina, la bevanda. All'Unesco interessa il rito, la socialità. Però alla fine, se mi posso permettere, il caffè napoletano è qualcosa che esce dagli schemi, che non può essere valutato secondo i criteri, perché noi ricordiamo che in Italia esistono due tipi di caffè: il caffè napoletano e il caffè italiano. Punto.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Punto. Quando morirò, poi portami un caffè che io resusciterò come Lazzaro. Questa è la citazione dell'inimitabile Eduardo De Filippo in "Fantasmi a Roma". Forse, però non immaginava proprio questo caffè che c'aveva un po' di retrogusto rancido. Il professore ha provato la difesa estrema, ha detto "ciò che è gradito dalla gente non ha difetti" insomma, questo per antonomasia. Vale anche quando c'è l'espressione della democrazia. Però certo che se tu offri al popolo il rancido a colazione, a pranzo e

a cena, anche il rancido è buono. E puoi magari ingannare anche il palato mettendoci la cera e una crema zuccherata. Alla fine però anche quello che era stato più critico con noi, Luciano Pignataro, ha dovuto ammettere con il senno del poi che dopo aver fatto la denuncia sulla piazza napoletana che era migliorata la qualità e, ha detto, "ora si aspetta la rivoluzione, che però è quella più difficile, quella intorno al caffè partenopeo". Anche perché è difficile, perché c'è una vera e propria ritualità. È un veicolo di affetto, di socialità ed è per questo che quelli del Gambrinus stanno raccogliendo firme per farlo considerare bene per l'umanità, patrimonio dell'Unesco. Ma puoi farlo anche migliorando la qualità, eliminando il rancido. Anche perché un caffè diverso è possibile farlo a partire dalla tostatura, abbiamo capito che è lì intorno che si gioca la partita, noi abbiamo in Italia un'eccellenza, abbiamo il campione del mondo di tostatura. Ma non è napoletano. Vedremo di dov'è. E c'è anche chi l'ha capita, e punta molto sulla scelta della materia prima, sulla qualità, sulla formazione, sulla competenza. Anche perché il barista ha un ruolo: se tu bevi un caffè bruciato è possibile che la macchina stia lavorando ad una temperatura troppo alta, oppure è stato macinato il caffè troppo fino, o è stato pressato troppo o è stato servito in un'acqua che non è limpida ma perché non è stato fatto il purge. Stanno nascendo in tutta Italia gli specialty coffee, dove tutto è trasparente a partire da dove viene piantato e coltivato il caffè. Perché l'eccellenza la devi mostrare, non la devi nascondere. Il risultato è che il nostro Godina ha assegnato un bel 9,5! A chi?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'Italia si è sempre autoproclamata la patria del caffè, noi l'abbiamo girata tutta, abbiamo assaggiato caffè anche sui treni, in autogrill, nei bar delle piazze storiche delle maggiori città italiane: piazza Navona a Roma, a Firenze, a Milano, e a parte rare eccezioni - che ci sono - i fattori negativi sono abbastanza comuni.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Quando si tosta molto scuro, il chicco come vedete si danneggia, viene via una scaglia superficiale e si brucia. Questo procura poi in tazza amaro e astringenza, aroma di bruciato e del cosiddetto difetto di scorching.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi una tostatura spinta brucia anche gli aromi positivi che una tostatura più chiara invece esalta.

DONNA

Questo in tazza risulta più fruttato.

BERNARDO IOVENE

Questo è vostro?

DONNA

Sì. E questo in tazza risulta, può risultare anche rancido.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I caffè Specialty puntano proprio sull'esaltazione degli aromi che possono regalare le singole origini, è una nuova generazione che sta rivoluzionando l'approccio al caffè, valorizzandolo dal seme alla tazza. E a proposito di valori in pochi sanno che in materia di caffè abbiamo un campione del mondo. Ed è a Forlì.

BERNARDO IOVENE

Cioè tu qua a Forlì...

RUBENS CARDELLI – TORREFATTORE SPECIALTY COFFEE

Eh nella zona industriale di Forlì qui siamo.

BERNARDO IOVENE

Non si è mai sentito il caffè a Forlì. Tu sei il primo torrefattore al mondo?

RUBENS CARDELLI – TORREFATTORE SPECIALTY COFFEE

Il primo torrefattore italiano ad aver vinto il campionato mondiale di tostatura. Qui abbiamo dei sacchi, per esempio quello che sta inquadrando è del Guatemala, un lotto del Guatemala. Possiamo avere del Colombia, dell’Etiopia, due etiopi, Ruanda. Il tostatore non può fare altro che rovinarlo. Se fa un buon lavoro, ottiene quello che il verde sa dare.

BERNARDO IOVENE

La regola di base: più è bruciato e più si ammazzano gli aromi?

RUBENS CARDELLI – TORREFATTORE SPECIALTY COFFEE

Ah sì. Si sente solo il bruciato, aumenti un po’ il corpo.

Come ti dicevo Bernardo, non è sudato, vedi? Non c’è olio, è un colore medio chiaro.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questi caffè costano dagli 8 euro fino ai 25: poi ci sono quelli pregiatissimi che viaggiano anche sotto vuoto.

RUBENS CARDELLI – TORREFATTORE SPECIALTY COFFEE

Se lo brucio, che viene fuori da questo? Che senso ha spendere 200 euro al chilo verde per poi bruciarlo? E senti solo l’amaro... non ha senso.

BERNARDO IOVENE

Quindi viene macinato direttamente nel filtro?

DONNA

Viene macinato direttamente nel filtro.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La tostatura non basta, è importante come viene conservato e come viene trattato e cucinato all’interno del bar, anche la migliore specie può essere rovinata. Negli specialty il caffè si macina al momento. I grammi devono essere perfetti e sono pesati ogni volta, si pulisce il filtro sempre e si pressa il macinato dall’alto verso il basso. Poi, prima di inserire il filtro è d’obbligo fare il cosiddetto purge. In queste caffetterie se recuperiamo l’acqua prima dell’erogazione è limpida.

BERNARDO IOVENE

Eccola qua. Bianca.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Abbiamo provato a fare la stessa operazione in alcuni bar dove il purge non lo fanno.

BERNARDO IOVENE

Basta, basta, basta. Quanti caffè hai fatto da stamattina?

DONNA

Parecchi. Un chilo e mezzo.

BERNARDO IOVENE

E l'acqua bisogna farla scorrere ogni tanto, no, qua?

DONNA

Eh sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Eh sì, si sa ma non si fa, noi consumatori dovremmo pretendere che puliscano il filtro e che facciano il purge sennò l'acqua con cui ci fanno il caffè è questa.

Invece negli Specialty la combinazione di tutte le attenzioni intorno alla tazza di caffè alla fine dà questi risultati.

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Soprattutto marzapane, caramello, un po' di latte caramellato. Una leggera nota agrumata di arancia rossa: nove e mezzo.

BERNARDO IOVENE

Nove e mezzo?

**ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE
PROFESSIONISTA**

Nove e mezzo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Milano dove da poco è sbarcato Starbucks. Pare che il fondatore - proprio a Milano nel 1983 - affascinato dai bar italiani ebbe l'idea di realizzare una catena di caffetterie che oggi nel mondo sono circa 30 mila.

GIANPAOLO GROSSI – GENERAL MANAGER STARBUCKS

Infatti Howard Schultz dice sempre che questo è un cerchio che si chiude in circa 35 anni di storia, perché dal 1983, quando è venuto qua a Milano, è venuto ad imparare da noi italiani come bevevamo il caffè.

BERNARDO IOVENE

Adesso ha la presunzione di venire qua a dire agli italiani come si fa il caffè?

GIANPAOLO GROSSI – GENERAL MANAGER STARBUCKS

Assolutamente no. Siamo arrivati in Italia con rispetto e umiltà.

BERNARDO IOVENE

State facendo un tentativo di invasione...

GIANPAOLO GROSSI – GENERAL MANAGER STARBUCKS

No, è un tentativo di condivisione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Milano in questo meraviglioso spazio c'è anche la torrefazione; il caffè tostato viaggia in questi tubi fino alla tazzina.

UOMO

Abbiamo appunto il blend che è una miscela... L'Uganda e invece l'Honduras sono entrambe delle mono origini. Noi usiamo solo 100 % arabica.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da Starbucks non ci sono segreti. Miscele e origini sono ben specificate. È scritto tutto su queste tesserine che vengono offerte insieme al caffè. Questo è un Uganda, questo un Honduras. Dietro c'è la descrizione del gusto, dove è situata la piantagione e la storia di chi la coltiva. I baristi hanno tutti una formazione tecnica e culturale che si trasforma anche in passione per il caffè.

UOMO

Sono stato a Londra, poi sono venuto qui e ho fatto tre mesi all'area gusto con Starbucks dove ci hanno insegnato tutto riguardo alle macchine, il caffè, da dove proviene come dare l'eccellenza, quindi come pressare il caffè quando appunto andiamo a tampare.

DONNA

Mi si è aperto un mondo quando sono arrivata qua.

BERNARDO IOVENE

Ma avevi già lavorato?

DONNA

Avevo già lavorato, ma mi si è aperto un mondo.

BERNARDO IOVENE

Cioè che cosa non sapevi?

DONNA

Non sapevo i vari metodi di estrazione, non sapevo tutti i tipi di caffè, come vengono raccolti, come vengono lavati, asciugati, tutti i vari procedimenti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Come negli specialty oltre all'espresso troviamo anche gli altri modi di bere il caffè, a filtro a goccia, ma a noi interessa valutare i vari espressi con il nostro assaggiatore. Assaggiamo prima la miscela Gravitass.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZE DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Sento un aroma di frutta candita, scorza di arancia candita, pan tostato, caramello, anche una nota di marmellata di frutta di bosco, forse un pochino di fragola, caramello. Io direi che gli possiamo dare 7.5.

BERNARDO IOVENE

Questo è Uganda?

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZE DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

È Uganda. Ha una nota di marmellata di frutta, di fragola, frutta rossa di bosco. Il voto: otto e mezzo.

BERNARDO IOVENE

Otto e mezzo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Concludiamo cercando di tutelare il nostro Sigfrido che arriva in Rai prima dell'alba e beve tanto caffè al bar di via Teulada.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZE DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Una nota prevalente di cacao, pan tostato, leggermente legnoso e forse un pochino rancido. Che non sono cose positive.

SIGFRIDO RANUCCI

Io ne bevo 7/8 qui di caffè al giorno. Capito Gabri? Dice che sa leggermente di rancido... Simone niente sufficienza.

BARISTA RAI

Quanto è? Cinque?

SIGFRIDO RANUCCI

Cinque, ha detto. Che però rispetto alla media com'è?

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZE DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

In questi giorni che abbiamo assaggiato caffè, siamo più o meno in media.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Siamo nella media italiana e allora rivolgiamo un'attenzione anche a tutti i nostri colleghi che invece sempre in via Teulada si servono alla macchinetta.

ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZE DEL CAFFÈ ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA

Odore leggero di muffa, di terra, terra bagnata, legno, leggero cacao, muschio, leggera muffa, legno, come lo definisco a volte straccio bagnato di qualcosa di sporco, fava di cacao, bastoncino di liquirizia. Io direi leggermente anche rancido in retrogusto, poi con un corpo molto molto basso. Una votazione di due e mezzo.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Due e mezzo. Mamma mia. Proprio nella sede gloriosa della Rai di via Teulada, dove i tg anni fa annunciavano lo sbarco sulla Luna, il caffè della macchinetta ha il sapore dello straccio bagnato. E invece il nostro Godina ha dato tra 4 e 5 al caffè del bar di Via Teulada. Ecco sotto la sufficienza ma più alto di quello che ha dato al Gambrinus. Questo grazie al lavoro del nostro Simone e di tutti gli altri ragazzi che lavorano lì freneticamente ma sempre con il sorriso sulla bocca per renderci più sopportabili la lunga giornata in redazione. Abbiamo però visto che un altro modo di fare il caffè è possibile ma si è trasformato in un incubo perché sono gli americani di Starbucks che ce lo insegnano. Tu prendi il chicco di caffè, vedi tostarlo, poi lo segui, viene macinato direttamente nel filtro pulito e servito in acqua calda trasparente perché è stata pulita la macchinetta. E vengono poi allegate tutte le informazioni. Tu hai qualità della materia prima, competenza, trasparenza, tutto insieme condensati in un caffè, che meraviglia. Adesso però lasciateci una preoccupazione, il nostro Godina: riuscirà a prender sonno dopo tutti i caffè che ha tirato giù? Meno male che l'abbiamo esentato dall'assaggiare il caffè che va più di moda in questi ultimi tempi, quello al ginseng. Uno crede di tirar giù gli effetti benefici, miracolosi, di una radice coreana e invece...

BARISTA

I ginseng nell'ultimo periodo stanno crescendo, ma in maniera molto importante.

BARISTA 2

Il ginseng va molto in voga ora.

BERNARDO IOVENE

Ah sì?

BARISTA 2

Sì.

BERNARDO IOVENE

Ne vendete tanto?

BARISTA 2

Sì.

BERNARDO IOVENE

Chi è il consumatore medio del ginseng?

BARISTA 2

Chi non può prendere caffè o chi gli dà noia la caffeina, o chi, diciamo, ha bisogno di energia.

CLIENTE

Io lo prendo spesso, perché è energizzante. Non contiene la caffeina, però a me piace moltissimo. Anche il gusto, l'aroma sì.

BERNARDO IOVENE

Ma anche perché è salutare?

CLIENTE

Sì, e ne prendo anche di più al giorno. Più di uno.

CLIENTE 2

Ginseng.

BERNARDO IOVENE

Sempre?

CLIENTE 2

Sempre.

BERNARDO IOVENE

Ma come mai?

CLIENTE 2

Mi dà più spinta, più coraggio. Lo prendo perché non potendo prendere altro caffè in quanto ho colite, gastrite, eccetera ... il ginseng mi dà un sollievo.

BERNARDO IOVENE

Ah, e non le dà queste controindicazioni?

CLIENTE 2

No. Io lo prendo tutte le mattine.

BERNARDO IOVENE

Ah, mentre se prende il caffè?

CLIENTE 2

Se prendo il caffè ho degli spasmi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per tutti ormai è caffè al ginseng. In realtà se chiediamo al barista di leggere le etichette scopriamo che è un "preparato in polvere per bevanda al gusto di caffè e ginseng". Si beve perché ha meno caffeina e si pensa che faccia anche bene.

BERNARDO IOVENE

Ah, ma lei ha mai visto che c'è dentro la bevanda ginseng?

CLIENTE 2

No.

BERNARDO IOVENE

Lei lo sa cosa c'è dentro quello che beve?

CLIENTE

No, non lo so. Perché fa male il ginseng?

BERNARDO IOVENE

Però le piace?

CLIENTE

No, mi dica: fa male il ginseng?

BERNARDO IOVENE

Però le piace?

CLIENTE

A me si piace molto.

BERNARDO IOVENE

Eh quello è il punto allora.

FRANCO LUSETTI – DIRETTORE FOODNESS

Intanto non scordiamoci che il consumatore questa cosa la beve al bar: quindi quando va al bar è alla ricerca di qualcosa che sia alternativo a qualche altra bevanda e quindi quello che beve deve anche essere buono. Altrimenti non lo consuma. Oppure deve andare in farmacia.

BERNARDO IOVENE

Sì.

FRANCO LUSETTI – DIRETTORE FOODNESS

Se vuole invece qualcosa che lo aiuti a migliorare.

BERNARDO IOVENE

Deve andare in farmacia.

BERNARDO IOVENE

Chi è lui?

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

Lui è il titolare, mister YO.

BERNARDO IOVENE

Piacere. Un coreano originale.

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

È un coreano originale...

TITOLARE PERSALUTE

Pelle coreana, testa coreana.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ed è coreano il ginseng puro. Si estrae dalla la radice di questo fiore che si coltiva a 800 metri sugli appennini della Corea del sud. Da questa radice essiccata si estrae il Ginseng in polvere o in estratto molle.

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

La radice viene centrifugata ad altissima velocità, per cui se ne estrae il succo.

BERNARDO IOVENE

Posso?

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

Prego.

BERNARDO IOVENE

Non muoio?

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

Non muore. È un gusto particolare, abbastanza forte. Forte.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un grammo al giorno di ginseng puro rafforza il sistema immunitario, perché in questa qualità rossa coreana che è il Panax ci sono 32 tipi di ginsenosidi, il principio attivo che dà benessere, forza ed equilibrio.

SERGIO MATTARELLA – DIRETTORE COMMERCIALE PERSALUTE

Affinché ciò avvenga bisogna consumare ginseng puro per un periodo abbastanza lungo – diciamo di almeno 2/3 settimane – prendendone almeno un grammo puro al giorno.

BERNARDO IOVENE

Estratto di ginseng 0,3?

UOMO

Esatto.

BARISTA

Come vedi, l'estratto di ginseng è all'1%.

BERNARDO IOVENE

Ah.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il ginseng contenuto in questi preparati varia dall'0,3% al 1%, ma parliamo della percentuale rispetto al peso del contenuto nel barattolo. In tazzina ne arriva molto meno.

FRANCO LUSETTI – DIRETTORE FOODNESS

Le dico anche quanto ce n'è per tazzina: in una tazzina di ginseng, l'estratto è 0,04 grammi.

BERNARDO IOVENE

0,04?

FRANCO LUSETTI – DIRETTORE FOODNESS

Ogni tazzina 0,04 grammi di ginseng.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per arrivare a un grammo e avere i benefici del ginseng ci vogliono 25 tazzine al giorno! Restano gli ingredienti dell'altro 99 e rotti per cento. Ci sono dei bar, che quando hanno letto l'etichetta l'hanno tolto con tanto di cartello.

BERNARDO IOVENE

Non più ginseng?

RICCARDO SCHIAVI – CAFFETTERIA LA PASQUALINA BERGAMO

No.

BERNARDO IOVENE

Ecco il perché. Perché?

RICCARDO SCHIAVI – CAFFETTERIA LA PASQUALINA BERGAMO

Mi sono reso conto che poi effettivamente all'interno del prodotto che vendevamo di ginseng c'era solo lo 0,8/0,9 %. Tutto il resto era fatto di zuccheri, additivi come mono trigliceridi e aromi chimici. E allora ovviamente non mi sono sentito coerente. Qualche cliente ci ha ringraziato e ha apprezzato la scelta, qualche altro si è un po' arrabbiato.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In alcuni caffè specialty il ginseng non l'hanno mai avuto.

SIMONE AMENINI – BARISTA SPECIALTY COFFEE

Non utilizziamo nessun tipo di surrogato del caffè.

BERNARDO IOVENE

Quindi il ginseng?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Noi il ginseng non lo abbiamo.

DONNA

Come mai?

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Non usiamo prodotti liofilizzati...

BERNARDO IOVENE

La signora dice che è una cosa salutare il ginseng.

DONNA

Beh, fa bene.

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Fa bene?

DONNA

È ottimo il ginseng, sì, e poi è un'alternativa al caffè e a chi non prende la caffeina.

DARIO FOCIANI – CAFFETTERIA FARO ROMA

Noi preferiamo il caffè buono.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Negli ingredienti c'è anche il caffè: in media è il 10%, ma i primi ingredienti che troviamo su tutte le etichette e che rappresentano l'altro 90% del contenuto sono zucchero, sciroppo di glucosio, grassi di cocco, aromi, stabilizzanti. Analizziamo queste etichette insieme al professor Spisni nutrizionista dell'università di Bologna.

ENZO SPISNI – DOCENTE FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Quelli zuccherati contengono una quantità di zucchero impressionante. Siamo circa per tazzina o per tazza circa, 100 ml di preparato, intorno ai 14 grammi di zucchero.

BERNARDO IOVENE

Che significa?

ENZO SPISNI – DOCENTE FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Tre bustine di zucchero. Cioè in un caffè uno mette una bustina di zucchero se proprio ne mette tanta, sennò mezza insomma.

BERNARDO IOVENE

Il beneficio del ginseng – se si vuole avere – bisogna prendere una zuccheriera intera.

ENZO SPISNI – DOCENTE FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Esatto. Che poi lo zucchero non è sempre solo saccarosio, ma spesso c'è sciroppo di glucosio, che da un punto di vista fisiologico è peggio. Non tutti, ma molti di questi, hanno anche grassi all'interno che sono su base cocco. Latte scremato in polvere,

oppure proteine del latte, diversi additivi, tra cui emulsionanti, anti agglomeranti ... insomma tutta questa parte è una chimica che non fa bene. Poi abbiamo appunto gli stabilizzanti, aromatizzanti. Mettono polifosfati – sono quelli che abbiamo tolto dai formaggini - abbiamo fatto la battaglia per togliere i polifosfati dai formaggini e adesso ce li rimettono nel ginseng.

BERNARDO IOVENE

E 471, E 472: cioè qui c'è un colorante? E-450.

ENZO SPISNI – DOCENTE FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Sì. È tutta chimica che potremmo assolutamente evitare. Come le ho detto, a parte il caffè io qui dentro non ci vedo nulla di salutare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Se ne è accorto anche il signor Lusetti, la sua ditta da poco ha introdotto un Ginseng senza zucchero.

FRANCO LUSETTI – DIRETTORE FOODNESS

Noi abbiamo cercato di pulire questa etichetta. Quindi quello che lei dice – che c'è il 99,9 % di altre cose – ma le altre cose sono latte, caffè, nel nostro caso maltitolo – che è un dolcificante naturale che proviene dal mais, non alza l'indice glicemico, ha meno calorie - perché poi io devo dare un prodotto dolce, altrimenti lei non me lo beve.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma secondo il professor Spisni i dolcificanti non sono migliori del saccarosio né come effetti sull'intestino né come effetti non ingrassanti.

ENZO SPISNI – DOCENTE FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Alla fine se uno vuole l'effetto del ginseng, è un effetto sicuramente interessante, ma non lo tira fuori da queste bevande.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Insomma una pensa di beneficiare degli effetti miracolosi della radice rossa coreana, invece butta dentro 3 bustine di zucchero, grassi, aromi chimici e additivi. Ma uno come fa a saperlo se con la tazzina non ti servono anche la lista degli ingredienti. È stato bravo quel gestore di bar che l'ha ritirato di sua iniziativa dal commercio. Contrariamente all'avidità di chi pensa al profitto o al consenso dei clienti, lui ha pensato alla tutela della salute. In quanti pensano al bene consumo al rischio anche di sembrare inadeguati?