

## **“MA COSA HAI MESSO NEL CAFFÈ”**

*di Bernardo Iovene*

*collaborazione di Alessia Marzi*

*immagini di Cristiano Forti - Alfredo Farina - Davide Fonda*

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Bentornati, il nostro Bernardo Iovene, nella scorsa stagione aveva fatto infuriare i napoletani perché aveva messo in discussione una loro ritualità, il caffè. Questa volta riuscirà a recuperare? Vediamo, la prendiamo un po' dalla fine.

#### **UOMO**

Laggiù non ci deve andare.

#### **BERNARDO IOVENE**

No, no. Sto vedendo le capsule che già stanno là.

#### **UOMO**

Lo so, però adesso facciamo finire di caricare. Poi dopo semmai fai la ripresa.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il comune di Capannori è all'88 per cento di raccolta differenziata. Quello che resta – il 12 per cento – viene caricato su questi camion e va in discarica.

#### **ROSSANO ERCOLINI - RIFIUTI ZERO CAPANNORI**

Questo qui è un ufficio, questo è un ufficio. Guarda la roba.

#### **BERNARDO IOVENE**

Questa è una roba che non si smaltisce.

#### **ROSSANO ERCOLINI - RIFIUTI ZERO CAPANNORI**

Eh no. Eccoli qua, Dolce Gusto. Questa era roba... andrebbero sanzionati però, eh. Questo non va bene. Questo è un caffeinomane.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Fanno eccezione le capsule Nespresso, che attraverso accordi con le aziende di raccolta dei rifiuti e il Consorzio Imballaggi Alluminio e grazie alla sensibilità dei consumatori che le riportano esauste nei punti vendita, vengono trasformate in grani di alluminio riutilizzabile. La polvere del caffè invece serve da compost per fare il riso...

#### **MARTA SCHIRALDI – DIRETTORE TECNICO E QUALITÀ NESPRESSO ITALIA**

L'abbiamo proprio chiamato "Da chicco a chicco", proprio per il fatto che un chicco di caffè si trasforma in un chicco di riso. E sappiamo che il riso poi va al banco alimentare della Lombardia.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Tutte le altre capsule, che utilizzano ancora la vaschetta di plastica, vanno invece in discarica o negli inceneritori.

#### **ROSSANO ERCOLINI - RIFIUTI ZERO - CAPANNORI**

Si stima che siano un miliardo all'anno le capsule che vanno o in discarica o negli inceneritori.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Però, bravi quelli di Nespresso, con la cialda riciclata fanno, coltivano il riso. Ma sono svizzeri. Noi siamo italiani, ci crediamo intenditori, ma avevamo visto nella scorsa puntata che non è così. Il nostro assaggiatore, Andrej Godina, una laurea in scienza del caffè e un dottorato nell'analisi sensoriale, aveva girato l'Italia e aveva bocciato gran parte dei caffè fatti nei nostri bar, ma soprattutto aveva distrutto un rito: il caffè napoletano che molti vogliono candidare a patrimonio dell'Unesco. Secondo lui invece aveva un sapore di rancido e bruciacchiato. Quando avevamo denunciato, eravamo stati sommersi dalle critiche. Questa volta il nostro Bernardo invece che cosa ha fatto? Ha analizzato, ha messo sotto inchiesta il caffè delle cialde e anche il caffè fatto con la moka. E per tutelarsi dagli attacchi l'ha portato ad assaggiare a 9 professionisti, gli assaggiatori ufficiali dell'istituto internazionale, che hanno assaggiato il caffè senza conoscere la marca, senza sapere. Quindi il loro parere è inappellabile. Il caffè è il seme di un frutto esotico, dovrebbe avere un retrogusto di arancia, mandarino, limone, bergamotto, di nocciola tostata o di fava di cacao. E invece qui che cosa hanno trovato i nostri assaggiatori? Hanno trovato un retrogusto di cartone da imballaggio, straccio bagnato, cicoria bollita, gomma bruciata e addirittura l'empireumatico. Ma che cos'è l'empireumatico? Ma cosa ci mettono dentro il caffè?

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Se non è moka, ormai è espresso. In casa nostra arriva con le capsule di alluminio o in plastica. Il massimo per la sostenibilità ambientale sarebbero quelle di carta, ma il caffè se prende aria, diventa rancido.

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

Quel caffè prende aria.

### **BERNARDO IOVENE**

Non è il massimo.

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

Infatti è necessario... ti faccio vedere qui, è necessario un altro imballo.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi ci sono le compostabili, ancora poche, le fa anche Lavazza, costano 42 centesimi per capsula. E ci sono anche quelle che possono essere utilizzate con il metodo Nespresso.

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

Qui viene utilizzato un materiale che viene derivato da composti organici: funghi, mais, vegetali sostanzialmente, e si può gettare insieme al caffè esausto nel compostabile. Bene questi sono i vari format: ogni format necessita di una macchina di erogazione differente.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Cominciamo con il sistema Lavazza, analizziamo l'originale e qualche compatibile più diffusa. Partiamo proprio con la Passionale.

### **ANDREJ GODINA – DOTTORE IN SCIENZA DEL CAFFÈ - ASSAGGIATORE**

**PROFESSIONISTA**

Il corpo è morbido, è leggermente dolce, è amaro. Sostanzialmente non è acido, forse un pochino. E il retrogusto è sostanzialmente di pan dolce, caramello e legno. Legnoso. Retrogusto abbastanza intenso. Quindi a questo caffè io darei cinque.

**BERNARDO IOVENE**

Cinque?

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

Sì.

Va bene, andiamo a inserire quindi il prossimo, il compatibile. Fa più bolle, potrebbe essere dovuto al fatto di una percentuale maggiore di robusta. Il corpo è molto intenso, il gusto amaro è molto intenso. E ha un aroma molto molto intenso e persistente di terra. Leggermente sì, di sottobosco, di muschio, forse un pochino di gomma, di gomma bruciata. Sì, questo caffè... la cosa positiva – se proprio si vuole dire di questa tazza – è un corpo molto morbido. Però, con i sentori che ho descritto precedentemente, gli darei tre.

**BERNARDO IOVENE**

Tre?

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

Tre. Perché la terra, la gomma...non sono considerate positive.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi abbiamo la Lavazza cinque e abbiamo la compatibile tre.

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

Sì, che è questo colore blu, Borbone. Abbiamo tre, adesso passiamo alla rossa, sempre una compatibile.

**BERNARDO IOVENE**

Di che marca è?

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

Rossa Borbone.

**BERNARDO IOVENE**

Sempre Borbone.

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

Sì. Un po' di carta o cartone, cartone da imballo. Molto amaro: sa di un retrogusto di cicoria, cicoria bollita, bruciato, fumo, un pochino anche qui di gomma, misto a una liquirizia e una fava di cacao fonde. È leggermente astringente al palato. Astringente è quando si passa la lingua sul palato e si sente il ruvido. Ed è anche leggermente rancido, il retrogusto. Due e mezzo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Abbiamo proposto un confronto diretto tra Godina e Borbone, ma l'azienda non ha accettato. Ci siamo rivolti allora all'Istituto Internazionale Assaggiatori dove nove professionisti hanno valutato gli stessi caffè.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

È ignoto ai giudici come sono ignoti i tipi di caffè che noi assaggiamo.

**BERNARDO IOVENE**

Loro non lo sanno che cosa assaggiano...

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Non sanno neanche se si tratta di cialde, di capsule.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi al buio assaggiate?

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Sempre.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

I caffè vengono preparati in questa stanza e serviti nell'aula adiacente. Ogni assaggiatore ha una scheda, che compila sul tablet. Indica il punteggio per la percezione visiva, olfattiva, gustativa e retro olfattiva. Una centrale elabora i dati e dà un'unica valutazione per ogni caffè. Cominciamo con i primi tre, Sistema Lavazza.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Vediamo che ha un'intensità di colore abbastanza elevato, una buona tessitura, una buona intensità olfattiva, un buon corpo, scende sull'acido logicamente.

**BERNARDO IOVENE**

È poco acido?

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

È poco acido. È più amaro che acido e abbiamo un che di fiori e frutta fresca e un che di vegetale per poi esprimersi tutto sul tostato.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi che giudizio diamo? Sufficiente...

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Visto così, vorrei dire che è un giudizio standard. Uno si beve un caffè...

**BERNARDO IOVENE**

Standard.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Passiamo ai risultati della capsula Borbone rossa.

**BERNARDO IOVENE**

Borbone rossa.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Borbone rossa: ancora più amaro del precedente.

**BERNARDO IOVENE**

Molto amaro.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

E praticamente con un'acidità quasi assente. Più vegetale.

**BERNARDO IOVENE**

Vegetale che significa?

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Sentore di paglia.

**BERNARDO IOVENE**

Paglia? Legno?

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Potrebbe essere.

Poi abbiamo Don Carlo miscela blu, sempre caffè Borbone. L'amaro aumenta ancora. Fiori e frutta fresca proprio non ne troviamo più la presenza. Abbiamo già un qualcosa sull'empireumatico. Cos'è l'empireumatico? Fumo e di bruciato.

**BERNARDO IOVENE**

Ah... fumo e bruciato.

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Quindi questo scendiamo ancora leggermente. Poi andiamo a vedere se abbiamo ragione.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La valutazione dell'Istituto Assaggiatori si esprime in centesimi. Tecnicamente è complicatissima, per noi terreni è più comprensibile il grafico: se Lavazza è standard e – diciamo – vale 6, i due Borbone sono meno della metà.

**BERNARDO IOVENE**

Se standard vale sei, abbiamo detto, no, standard...

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Sì...

**BERNARDO IOVENE**

Questi valgono tre?

**LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI  
CAFFÈ**

Sì, è un modo di comunicare.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Torniamo a Pistoia da Godina e passiamo al sistema Nespresso, con un originale Colombia.

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

Al gusto è particolarmente acido, leggermente dolce, poco amaro, il corpo è molto leggero, le note sono agrumate: limone, lime, un pochino di mandarino, leggermente fiorito. In laboratorio questa è una buona tazza di caffè. Otto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Anche Illy ha fatto le sue capsule compatibili con le macchine Nespresso.

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

Al palato ha un acidità abbastanza intensa, piacevole, dolce, mi ricorda in retrogusto un po' il bergamotto, il pan tostato, un po' di caramello, leggermente floreale. Questa invece è una buona tazza, non ho riscontrato difetti. Sette e mezzo. Forse anche otto. Molto piacevole anche il retrogusto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Passiamo a Kimbo. Atra capsula compatibile con il sistema Nespresso.

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

Al palato è molto corposo, è denso. Leggermente astringente. Un aroma di legno piuttosto importante, muschio, carta, un pochino di cartone che ha degli aromi che abbiamo già sentito in altre capsule, soprattutto amaro e leggermente dolce. Sì... è terroso.

**BERNARDO IOVENE**

Terroso?

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

Sì, nel retrogusto lungo, un voto da quattro. E poi terminiamo...

**BERNARDO IOVENE**

Con Napoli non ce la facciamo proprio?

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

A Napoli non ce la facciamo. Se vogliamo provare un'altra torrefazione partenopea.

**BERNARDO IOVENE**

Che cosa è questo?

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

Borbone. Anche loro fanno la capsula alluminio, e vedi, plastica, un pochino... Al gusto è molto corposo, è molto astringente. Ha un retrogusto di terra, di muschio, forse leggermente muffa, fungo. Hai presente il sottobosco quando si va a camminare e ha appena piovuto?

**BERNARDO IOVENE**

Ce l'ho proprio qua.

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

Appunto, è intenso nel retrogusto. Io direi tre.

**BERNARDO IOVENE**

Tre?

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

Tre.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Riepilogando: Nespresso e Illy otto. Lavazza cinque. Kimbo ed Esselunga quattro. Borbone miscela blu, Borbone Respresso ed Aneri 3. Borbone miscela rossa 2 e mezzo. Sembra un giudizio severo. Sentiamo allora i nove assaggiatori dell'Istituto internazionale, prima che uscissero i risultati e quando ancora non sapevano i nomi delle marche dei caffè assaggiati.

**BERNARDO IOVENE**

Allora che caffè ha bevuto?

**ASSAGGIATORE**

Direi tra il mediocre e il pessimo.

**1**

**ASSAGGIATORE 2**

Decisa presenza di robusta.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi negativo?

**ASSAGGIATORE 2**

Per il nostro gusto, sì.

**ASSAGGIATRICE**

Sì, son d'accordo sul mediocre, livello non molto alto.

**BERNARDO IOVENE**

Non molto alto? Conferma lei?

### **ASSAGGIATORE 3**

Le dirò soltanto una cosa: è stato un purgatorio, mi son guadagnato delle indulgenze.

### **ASSAGGIATORE 4**

Molto tostati, sensazione di cenere, di gomma bruciata e pochissimo – anzi non son riuscito a trovare – l'aspetto floreale che solitamente è quello che ricerco in un caffè.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ed ecco i risultati finali.

### **LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ**

Come primo Nespresso Colombia. Come secondo abbiamo un Lavazza.

### **BERNARDO IOVENE**

Lavazza è secondo?

### **LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ**

Sì.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Secondo la scala in centesimi Nespresso è primo con un voto che potrebbe corrispondere a un sette, segue Lavazza con sei, poi Illy con cinque e mezzo, e poi Esselunga con quattro. Tre Aneri e Borbone Nero, e poi sotto il tre gli altri Borbone e per ultimo Kimbo.

### **BERNARDO IOVENE**

L'ultimo?

### **LUIGI ODELLO - PRESIDENTE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ**

Dispiace per te che sei napoletano, che vuoi che ti dica?

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ci spiace sì, i caffè napoletani Borbone e Kimbo risultano ultimi della scala ed è la stessa valutazione – a parte invertite – che ha dato anche il nostro assaggiatore. E, d'accordo con Godina abbiamo proposto un confronto diretto sia a Kimbo che a Borbone, ma non hanno accettato. Lavazza invece che è stato giudicato con un sei dai nove assaggiatori e un cinque da Godina ha accettato la sfida.

### **FABRIZIO CRESTO - ASSAGGIATORE LAVAZZA - SVILUPPO PRODOTTI**

Ecco qua. Assolutamente.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi cominciamo l'assaggio?

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

Sì. Ha una nota intensa di amaro, è leggermente dolce, una nota acida molto molto bassa. Forse un po' bruciacchiato.



**FABRIZIO CRESTO - ASSAGGIATORE LAVAZZA - SVILUPPO PRODOTTI**

Assolutamente. Mi ritrovo anche assolutamente nella descrizione della tazza.

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

Il voto non sarà molto alto, ma perché l'intensità di amaro per me in questa tazza – considerando che è arabica – è abbastanza elevato.

**BERNARDO IOVENE**

Il legno?

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

No, legno qui non l'ho sentito.

**BERNARDO IOVENE**

Qui non c'è... Perché nella capsula che hai assaggiato l'altra volta sentivi legno.

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

Eh un pochino sì infatti.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi è differente, ci hanno imbrogliato, hanno messo nella capsula...

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

No. Non credo proprio, perché poi i lotti dovrebbero essere...

**FABRIZIO CRESTO - ASSAGGIATORE LAVAZZA - SVILUPPO PRODOTTI**

No, assolutamente. Diciamo che sicuramente un amaro è presente. Sicuramente è ben bilanciato dall'acidità bassa, da una buona dolcezza.

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

Io direi che – almeno per quanto mi riguarda – un sei lo prende.

**FABRIZIO CRESTO - ASSAGGIATORE LAVAZZA - SVILUPPO PRODOTTI**

Concordo assolutamente su moltissime di queste valutazioni. Non mi permetto di andare sul voto, diciamo che parlo chiaramente di un buon bilanciamento, di questo bel finale di caramello. Questo è un gusto che incontra moltissimo i nostri consumatori.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Alla fine Lavazza ha recuperato un punto. È un dato di fatto comunque che sulla qualità del caffè c'è confusione: a noi italiani piace la robusta, che è considerata mediocre ma fa tanta schiuma, bella, alta. L'arabica invece ha uno strato inferiore ma non è schiuma, è crema, che sviluppa – se buona – solo aromi.

**BERNARDO IOVENE**

Arabica vediamo, questa qua è crema?

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Sì. Vedi come è, subito lo spessore è molto più basso. Però è ben specifico.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sandalj a Trieste importa caffè verde di qualità da oltre settant'anni. Eddy Bieker ci spiega la differenza tra crema e schiuma, con un caffè arabica che costa otto euro al chilo all'ingrosso e un caffè robusta di due euro.

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Guarda lo spessore di questa... ovviamente il consumatore medio italiano...

**BERNARDO IOVENE**

Gli piace questo?

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Ahh, questa qui sì che una bella crema...

**BERNARDO IOVENE**

Questa fa impazzire gli italiani?

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La crema dell'arabica persiste, mentre la schiuma della robusta, dopo un po' sparisce.

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Vedi quanto è già calata la crema?

**BERNARDO IOVENE**

Un fuoco di paglia questa crema? Quindi la robusta poi dopo cala, perché è tutta schiuma e non è crema.

**EDY BIEKER- SANDALJ TRIESTE**

Sì, sì, esatto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E non è un caso che i caffè premiati dai nostri assaggiatori sono tutti arabica, come Illy, che utilizza anche nelle capsule - sia compatibili Nespresso, che quelle dedicate alle proprie macchine - lo stesso caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Voi non utilizzate robusta?

**MORENO FAINA - DIRETTORE UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ- ILLY**

Non utilizziamo robusta.

**BERNARDO IOVENE**

Solo arabica?

**MORENO FAINA- DIRETTORE UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ - ILLY**

Una scelta strategica originale, che ci ha portato a fare queste selezioni.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

In casa Illy la robusta è considerata un difetto. In questo laboratorio vengono campionati i chicchi difettosi. E tra quelli rotti, tarlati e immaturi ci sono anche della qualità robusta.

### **BERNARDO IOVENE**

Anche robusta è un difetto?

### **DAVID BRUSSA - DIRETTORE QUALITÀ ILLY**

Per noi che siamo 100 per cento arabica, se troviamo un solo chicco è come se fosse presente un difetto grave. Quindi quando quel chicco passerà tra le due telecamere, automaticamente il chicco sarà scartato.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il cento per cento arabica è la qualità del caffè primo classificato unanimemente tra tutti gli assaggiatori. Siamo andati a provarlo anche noi. È un colombiano che ha una maturazione particolare.

### **MARTA SCHIRALDI – DIRETTORE TECNICO E QUALITÀ NESPRESSO ITALIA**

Le ciliegie vengono fatte maturare più a lungo rispetto agli altri caffè, fino a quando raggiungono il colore e le caratteristiche adeguate. Addirittura i coltivatori le controllano ogni due giorni per cogliere il momento migliore per la maturazione.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Quello che più ci brucia come italiani è lasciare lo scettro agli svizzeri di Nespresso. Chi esce invece ancora con le ossa rotte è il povero Bernardo: il caffè napoletano proprio non ce la fa. È una questione anche di mancanza di cultura del gusto. I produttori, anche per risparmiare, preferiscono la miscela con il caffè robusta, invece della più nobile arabica. Ma chi non ha il palato fine di Godina, come fa ad accorgersi se un caffè è arabica o robusta? Basta fare il caffè, lasciarlo riposare per 10 minuti, se è robusta all'inizio fa una bella crema poi si sgonfia perché per lo più è schiuma. Mentre se è arabica la crema iniziale è minore, ma poi rimane e dovrebbe essere anche aromatica. Invece qui i sapori che sono stati ascoltati, sentiti, percepiti, sono quello di straccio bagnato, cicoria bollita e anche di gomma bruciata. "Ci avete costretto a un purgatorio" questo ha detto uno degli assaggiatori. Ma cosa c'è nel caffè? A Bernardo è venuto in mente di andarlo a verificare, per la prima volta. Ha scelto dei campioni di caffè, lo diciamo subito, tra quelli più diffusi e anche quelli meno diffusi, però a campione. Quello che ha trovato, lo diciamo, non è pericoloso, tuttavia è importante saperlo.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Abbiamo prelevato tre campioni di caffè da capsule Nespresso, Lavazza e da una compostabile. Abbiamo usato la stessa acqua. Imbottigliati e sigillati, li abbiamo portati in laboratori diversi per la ricerca dei metalli. Da Gesteco, vicino Udine, ai laboratori Giusto di Oderzo e gli stessi campioni all'Arpa di Roma Lazio. Dai risultati abbiamo subito notato che l'acqua utilizzata contiene 73 microgrammi litro di bario.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi non abbiamo utilizzato un'acqua pura, noi?

### **ADRIANO GIUSTO - DIRETTORE LABORATORI GIUSTO**

Abbiamo utilizzato un'acqua che contiene bario. Molte acque contengono bario. Molte acque contengono bario, in concentrazioni significative. Sono 70 microgrammi per litro. Il bario è uno dei metalli che si accumula, quindi si accumula nell'organismo. È tossico

per alcuni animali, attualmente viene ancora adoperato come tossico per i topi. Quindi veleno per i topi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Perfetto. Il bario nell'acqua è il primo metallo che ritroveremo in tutti i caffè. Vediamo adesso se c'è presenza di altri metalli.

**ADRIANO GIUSTO - DIRETTORE LABORATORI GIUSTO**

Abbiamo osservato che c'è presenza significativa di alcuni metalli: ferro, manganese, rame, zinco, e alluminio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

I risultati dei tre laboratori sostanzialmente coincidono. Abbiamo però qualche sorpresa: avevamo usato una capsula compostabile non ancora in commercio e pensavamo di trovare zero metalli. Invece il bario è a 230 microgrammi, il valore più alto. L'alluminio 107 microgrammi litro, rispetto a 89 di Nespresso e 70 di Lavazza e ha il doppio del manganese e del rame. Seconda sorpresa: questi metalli non vengono né dalle capsule, né dalle macchine, perché l'acqua che abbiamo estratto senza il caffè è priva di metalli, c'è solo il bario originale.

**LUCA POLLESEL - RESPONSABILE LABORATORI GIUSTO**

Arriviamo alla conclusione che la presenza di metalli che poi ritroviamo nel caffè vero e proprio è data dal caffè che c'è all'interno della capsula.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E alla stessa conclusione sono arrivati anche all'Arpa di Roma.

**ALESSANDRA GIULIANI - DIRIGENTE CHIMICO SANITARIO ARPA LAZIO**

Il caffè ha una concentrazione più o meno costante di questi metalli. Questi sono stati ritrovati in concentrazioni significative: quindi rilevabili...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi i metalli sono contenuti nel caffè. A questo punto abbiamo pensato di analizzare anche il caffè della moka, sia di alluminio che di acciaio. Ma prima anche qui abbiamo estratto l'acqua senza la polvere di caffè, e ci arriva la brutta sorpresa.

**LUCA POLLESEL - RESPONSABILE LABORATORI GIUSTO**

Per cui la moka in alluminio ha una cessione dell'alluminio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La nostra moka ha rilasciato 346 microgrammi litro di alluminio, siamo al di sotto di un milligrammo/chilo. La soglia consigliata è 5: ma è una linea-guida europea, non è una norma.

**ALESSANDRA GIULIANI - DIRIGENTE CHIMICO SANITARIO ARPA LAZIO**

Per l'alluminio la normativa non prevede delle prove di migrazione, ma soltanto una verifica della composizione del materiale alluminio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nella moka d'acciaio invece c'è solo il bario dell'acqua. Non ci sono migrazioni di altri metalli. Ma attenzione. C'è acciaio e acciaio. Noi l'abbiamo fatta su questa caffettiera.

**BERNARDO IOVENE**

Se io consumatore voglio capire che è un acciaio che non rilascia...

**GIULIO COLPANI - DIRETTORE TECNICO GIANNINI**

Noi lo marchiamo dicendo che è acciaio inox 18.10, praticamente implica una determinata classe di acciai che non hanno alcun problema nel contatto con gli alimenti, col caffè innanzitutto.

**LUCA POLLESEL - RESPONSABILE LABORATORI GIUSTO**

Poi vediamo l'acqua invece con la polvere di caffè e vediamo che l'alluminio aumenta, 811.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

All'alluminio della moka si aggiunge quello del caffè e arriviamo a 811 microgrammi, dieci volte l'alluminio contenuto nel caffè delle capsule. Con la moka d'acciaio però scende a 312 ed è lo stesso caffè: anche il valore del piombo è più del doppio delle capsule e il rame è tre volte tanto. Il ferro arriva fino a 955, il manganese parte da 1161 della capsula Nespresso ai 1675 della Lavazza. Il nichel invece è presente nelle capsule, ma è assente nella moka.

**ADRIANO GIUSTO - DIRETTORE LABORATORI GIUSTO**

Un po' di preoccupazione c'è: abbiamo verificato che la coltivazione del caffè è sottoposta a uno stress particolare per avere prodotto in quantità elevate, quindi antiparassitari a tutta botta e concimi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La preoccupazione del professor Giusto è condivisa anche dalla direttrice dell'area ricerca sul cancro dell'Istituto Ramazzini di Bologna, alla quale abbiamo inviato tutte le analisi dei vari laboratori.

**BERNARDO IOVENE**

Sono state mai fatte analisi sui caffè?

**FIGURELLA BELPOGGI - DIRETTORE AREA RICERCA ISTITUTO RAMAZZINI**

Io credo proprio di no. Il primo sentimento che provo è quello di meraviglia, rimango abbastanza sorpresa dal fatto che ci siano dei livelli di questo genere nelle analisi che sono state fatte. Direi che questi sono quelli che mi preoccupano di più perché queste sostanze hanno degli effetti. Se vuole le faccio un esempio.

Alluminio: un aumento di cancro nell'uomo della vescica e anche del polmone. Anche l'arsenico c'è presente, ma in piccolissime quantità. Quando eccede quei livelli, tumori della vescica, della pelle e dei polmoni. Il ferro a certe quantità...

**BERNARDO IOVENE**

Fa bene.

**FIGURELLA BELPOGGI - DIRETTORE AREA RICERCA ISTITUTO RAMAZZINI**

È un beneficio. Se l'abbiamo in maniera esagerata può portare a un aumento di tumori del polmone. Il manganese è un agente neurotossico anche a basse dosi.

**BERNARDO IOVENE**

Ad esempio?

**FIGURELLA BELPOGGI - DIRETTORE AREA RICERCA ISTITUTO RAMAZZINI**

Il Parkinson per esempio. Da tossicologo le dico, io se vedo dei livelli così alti di manganese, mi vengono subito in mente i carbammati perché noi abbiamo fatto uno studio sul Mancozeb che contiene appunto Man, come manganese, contiene il manganese e abbiamo visto un aumento di tumori della tiroide veramente esagerato.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Insomma, la presenza di metalli nel caffè – anche se in dosi minime – preoccupa i tossicologi, ma non è così per gli esperti dei produttori. Qui siamo da Lavazza.

#### **FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

Consideri che i metalli sono dei naturali costituenti del caffè. E in questo senso peraltro contribuiscono assolutamente alla crescita delle piante.

#### **BERNARDO IOVENE**

Lei li considera elementi nutrienti questi qua?

#### **FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

Contribuiscono proprio alla crescita della pianta del caffè così come della maggior parte delle specie vegetali.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sulla stessa linea si trova Nespresso.

#### **BERNARDO IOVENE**

Lo sapevate già, immagino.

#### **MARTA SCHIRALDI – DIRETTORE TECNICO E QUALITÀ NESPRESSO ITALIA**

Sì. Noi non siamo meravigliati, perché questi metalli si trovano in natura e nell'acqua e il caffè derivando da una pianta, sicuramente il suolo ne è una fonte.

#### **BERNARDO IOVENE**

Noi sappiamo che questi metalli si accumulano, no?

#### **MARTA SCHIRALDI – DIRETTORE TECNICO E QUALITÀ NESPRESSO ITALIA**

Certo, ma guardi per ogni metallo abbiamo immaginato di consumare cinque tazze di caffè. Se io bevessi solo caffè Nespresso dovrei bere più di 2800 tazzine al giorno per raggiungere la dose tollerabile giornaliera.

#### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Lo ribadiamo i quantitativi di metalli che abbiamo riscontrato sono abbondantemente sotto la soglia di rischio. Tuttavia vale un principio, un regolamento europeo: negli alimenti devono essere mantenuti quanto più bassi possibile. Solo per piombo, cadmio, mercurio e stagno sono fissati dei limiti. Mentre invece per l'alluminio, il manganese, ferro, zinco, nichel, l'Efsa, l'Agenzia per la Sicurezza Alimentare, fissa delle dosi di tolleranza. Però per la prima volta quello che sappiamo è che ci sono dei metalli dentro il caffè che è la seconda bevanda più diffusa dopo l'acqua. È importante saperlo per chi come me beve 6 -7 caffè ogni giorno. E poi c'è anche un fatto, che tutti gli studiosi a cui abbiamo portato le analisi, che hanno contribuito anche alle analisi, quelli dei laboratori indipendenti, quelli dell'Arpa Lazio-Roma che si sono appassionati nella ricerca e li ringraziamo, e anche la dottoressa Belpoggi, del prestigioso Istituto Ramazzini, si sono meravigliati e poi la Belpoggi anche un po' preoccupata. Il nostro Bernardo Iovene che cosa ha fatto? Si è intestardito ed è andato a vedere anche che

cosa c'è nel caffè che facciamo con la moka, la vecchia moka. È andato a vedere anche quello biologico, anche qui i campioni sono stati scelti tra i caffè più diffusi, e anche qui le sorprese non sono mancate.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Dal caffè liquido a quello in polvere: in collaborazione con l'Arpa Lazio di Roma abbiamo analizzato una dozzina di caffè, dai più cari ai più economici, compresi alcuni biologici. Alla fine tiriamo le somme avendo un quadro generale.

**ALESSANDRA GIULIANI - DIRIGENTE CHIMICO SANITARIO ARPA LAZIO**

Ci sono stati dei caffè che abbiamo analizzato che presentavano questa concentrazione che erano significativamente maggiori rispetto alla media analizzata. Ora ci dobbiamo chiedere da dove provengano questi metalli nel caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ad esempio abbiamo confrontato due caffè della stessa marca: Lavazza qualità oro e Tierra biologico. Quello biologico ha una concentrazione inferiore di metalli: meno alluminio, meno manganese e zinco.

**BERNARDO IOVENE**

Da dove viene? Se nel biologico ce ne è la metà, vuol dire che nello standard... cioè non è contenuto nella pianta, ma che la pianta è trattata diversamente?

**FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

I numeri che stava leggendo prima sono numeri che hanno un'unità di misura assolutamente infinitesima rispetto a quelle che sono soglie significative.

**BERNARDO IOVENE**

Però non mi ha spiegato come mai il biologico ha la metà dei metalli rispetto a quello standard.

**FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

Come dicevo prima, parliamo di ordini di grandezza assolutamente infinitesimi...

**BERNARDO IOVENE**

Quello che non mi è chiaro... è che io trovo un dato: 7,1 milligrammi di alluminio. In quello biologico c'è 2,8. C'è una bella differenza.

**FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

Intanto l'importante è sempre l'unità di misura...

**BERNARDO IOVENE**

Quindi vuol dire che questo alluminio non viene dalla terra.

**FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

I valori sono comunque assolutamente inferiori alla soglia.

**BERNARDO IOVENE**

E l'abbiamo detto già dieci volte questo. Quello che non abbiamo detto è da dove vengono, perché il manganese è probabile che possa venire da trattamenti di Mancozeb per esempio, no?

**FILIPPO FERRARI - DIRETTORE FOOD SYSTEM LAVAZZA**

Ribadisco il concetto che parlando di questi ordini di grandezza, la differenza che si può cogliere è una differenza che giudichiamo non significativa.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Tra le decine di caffè che abbiamo analizzato c'è anche Illy. Abbiamo mostrato le analisi agli esperti dell'azienda.

**DAVID BRUSSA - DIRETTORE QUALITÀ ILLY**

Vedendo questi dati di queste analisi Illy si posiziona o più basso degli altri, o in linea con gli altri. Il caffè contiene già il metallo di suo. Poi ci sono anche delle altre fonti esogene.

**BERNARDO IOVENE**

Noi abbiamo trovato dei valori altissimi di alluminio o di manganese...

**DAVID BRUSSA - DIRETTORE QUALITÀ ILLY**

È molto probabile che sia fertilizzanti sia erbicidi possano contenere metalli, diciamo, ulteriori...

**BERNARDO IOVENE**

Questo ci dice che se noi mettiamo fuori legge il Mancozeb, nel caffè non possiamo, non possiamo controllarlo perché viene da altre parti?

**DAVID BRUSSA - DIRETTORE QUALITÀ ILLY**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Per capirne di più siamo andati da una delle aziende simbolo del biologico. Alce Nero vende un caffè biologico prodotto in Perù e Nicaragua. Ma se confrontiamo le analisi dei metalli non sono differenti da Illy, che non è biologico. Anzi, ha un valore leggermente superiore di alluminio e di bario. I valori di ferro e manganese invece sono gli stessi.

**BERNARDO IOVENE**

Il biologico Lavazza ha meno alluminio del vostro, però voi avete addirittura più alluminio dell'Illy che non è biologico. Voi avete mai fatto analisi di metalli?

**MASSIMO MONTI – AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO**

Sì, noi le facciamo ma non per i metalli, perché i metalli normalmente non sono... andiamo a vedere i prodotti chimici e non i metalli che sono in natura nel terreno. Quindi qui, secondo me, la differenza la fa proprio dal tipo di terreno; ci sono terreni che sono ricchissimi di metalli perché ad esempio sono vulcanici.

**BERNARDO IOVENE**

Il manganese potrebbe venire dal Mancozeb...

**MASSIMO MONTI – AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO**

Potrebbe. Poi rispetto alla certificazione "biologico", la presenza di inquinanti, diciamo così, di chimica, non è sempre una discriminante.

**BERNARDO IOVENE**

C'è un certificatore sul posto che dice: "Questo caffè è biologico". No?

**MASSIMO MONTI – AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO**



Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Quando entra, entra come già biologico?

**MASSIMO MONTI – AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO**

Sì, un certificatore non può mettere in discussione il lavoro di chi lo ha preceduto.

**BERNARDO IOVENE**

Di un altro certificatore. Quindi è certificato là, quindi è biologico e basta, finisce là.

**MASSIMO MONTI – AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi ci sono caffè che costano la metà o meno della metà. Ad esempio, nel Gimoka Tiago, la concentrazione di alluminio è di 142,9 milligrammi chilo. Se pensiamo che Illy ne ha solo 3,6 Lavazza 7, siamo a valori fino a 40 volte superiori. Gimoka Gran Gusto ha 96,8 milligrammi e così per il ferro, il caffè Tiago arriva a 191. Ci sono anche tracce di nichel, 1,6.

**ALESSANDRA GIULIANI - DIRIGENTE CHIMICO SANITARIO ARPA LAZIO**

In questi caffè dove avevamo riscontrato una presenza di metalli più alta, hanno poi anche una concentrazione di ocratossina più alta rispetto alla media.

**BERNARDO IOVENE**

Proprio siamo al limite?

**ALESSANDRA GIULIANI - DIRIGENTE CHIMICO SANITARIO ARPA LAZIO**

Siamo in prossimità del limite e sotto il limite.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Siamo stati anche a Padova, dal professor Carlo Foresta, direttore di Endocrinologia. Nel 2017 ha scoperto che nelle capsule del caffè si libera una sostanza chimica – lo ftalato – dannosa per il sistema riproduttivo dell'uomo. Attenzione: anche in questo caso siamo al di sotto della soglia consentita, che è lo 0,1.

**CARLO FORESTA – PROFESSORE ENDOCRINOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

L'Europa ha dato questo limite e quindi dobbiamo attenerci a questo. Io sono un po' scettico su questa faccenda, perché a dire il vero son presenti in tante altre condizioni: nei rivestimenti alimentari, negli abiti, nelle sostanze di plastica, quindi gli ftalati sono in giro dappertutto. La sommatoria di tutte queste contaminazioni, potrebbe essere –siamo attenti – essere superiore al limite consentito.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il professore, con il suo staff, ci spiega che lo ftalato è una sostanza chimica che si sviluppa nella filiera e si libera ad alte temperature.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi attraverso queste capsule.

**LUCA DE TONI - RICERCATORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

Esattamente queste capsule, le abbiamo provate di diverse tipologie.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi avete analizzato il liquido?

**LUCA DE TONI - RICERCATORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

Abbiamo analizzato il caffè, quello che poi alla fine noi beviamo. Vedete in questo campo, le celluline che vedete muoversi sono proprio gli spermatozoi. Sono tutta una serie di prove secondo le quali l'esposizione a questi interferenti endocrini inficia e quindi peggiora in modo estremamente rilevante le caratteristiche del liquido seminale dei pazienti.

**CARLO FORESTA – PROFESSORE ENDOCRINOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

La ricaduta è che ci sono – soprattutto negli uomini – un aumento del rischio di infertilità, di tumori del testicolo, di criptorchidismo, di ipospadia. Criptorchidismo è quando non scendono i testicoli, l'ipospadia determina un'alterazione della emissione delle urine.

**BERNARDO IOVENE**

Lei beve il caffè?

**CARLO FORESTA – PROFESSORE ENDOCRINOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

Io bevo il caffè sì, ma per fortuna però sono già nato e non ho più bisogno di far figli.

**BERNARDO IOVENE**

Come lo beve il caffè?

**CARLO FORESTA – PROFESSORE ENDOCRINOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

Purtroppo qui ho la capsula.

**BERNARDO IOVENE**

E ma vabbè, allora...

**CARLO FORESTA – PROFESSORE ENDOCRINOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

Eh, ma non lo diciamo. E che cosa faccio?

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Simpatico il prof. Foresta. Ha scoperto che le cialde di plastica rilasciano degli ftalati, in dosi sotto la soglia di rischio, che lui stesso peraltro critica, tuttavia continua a berlo con il sorriso sulle labbra, con la consapevolezza. Cosa che vorremmo fare anche noi, ma in mancanza di etichette, continuiamo a farlo al buio. E anche se scegliamo un prodotto, un caffè bio, rischiamo di tirare giù più metalli di un caffè come quello Illy, che bio non è. Questo perché poi dobbiamo affidarci ai certificatori anche se vengono da paesi stranieri, i nostri certificatori non possono metter in dubbio la certificazione bio, dobbiamo fidarci. I controlli vengono fatti in dogana, su 600 milioni di chili di caffè che importiamo, in dogana controllano il 3%, a caso, a campione, solo il 3%. Insomma. Chiudiamo però con una buona notizia, arriva dal prof. Ghiselli, del centro ricerche del Crea, studia i rapporti tra la nutrizione e gli alimenti e secondo lui, bere dalle 2 alle 4 tazzine di caffè al giorno fa bene, aiuta a combattere delle malattie croniche,

cardiovascolari e il diabete, questo perché il caffè contiene degli antiossidanti e degli antinfiammatori naturali. Poi chiudiamo con un consiglio: per chi vuole fare il caffè con la moka scelga l'acciaio almeno vi lascia meno metalli e poi quando mette l'acqua, mi raccomando, sotto la valvoletta. Non fate come me, a me vengono delle ciofeche.