Caffè buono si può da Histo Caffè con Andrej Godina

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 19 Luglio 2017 10:33

Che il caffè fosse una bevanda critica piena di variabili che possono far fallire gli sforzi di ogni bravo barista profusi per prepararne uno buono, era per me un fatto già assodato, ma poter approfondire, anche se velocemente in un solo pomeriggio, alcuni aspetti di questo mondo mi ha confermato ed aumentato la percezione di tale difficoltà nonchè permesso di imparare molto.

Lo scorso **10, 11** e **12 Luglio 2017**, presso **Histo Caffè** a **Palermo**, si è svolto un interessante corso con **Andrej Gòdina** incentrato sulla preparazione e degustazione della famosa bevanda, da sempre simbolo del **Made in Italy**. Durante la mia chiacchierata, a cui è seguita la consueta video intervista, **Andrej** mi ha confermato che la professionalità degli operatori del settore è veramente scarsa e non solo qui in **Sicilia**, forse perchè si pensa che una buona apparecchiatura possa sopperire alle abilità del barista, mentre invece è esattamente il contrario, **Andrej** mi ha spiegato che nella preparazione di un buon espresso la mano dell'uomo incide per circa il 70% e quindi la macchina solo per il 30, ma per dirla tutta, in verità, le variabili sono più di 100 e cominciano dal seme per finire con il tipo di acqua impiegato per l'estrazione. Inoltre, al pari di ciò che accade per il vino, piuttosto che per il cacao, anche nel settore del caffè esiste il concetto di cru e della piccola produzione artigianale, alcune di queste caratteristiche vengono valutate addirittura da organismi internazionali come la **SCAA**, cioè la **Specialty Coffee Association of America**, che rilascia una vera e certificazione di qualità, indispensabile per i caffè che vogliono essere inseriti nella categoria degli "**Specialty Coffee**", quindi scordatevi la tazzina di espresso a... 40 centesimi, si ho visto anche questo, diventa invece onesto per uno specialty pagare al bar da 1,20 a 2 Euro con dei prezzi del macinato al chilogrammo che si aggirano intorno a 50-60 Euro, acquistando direttamente da **Histo** però si riescono a risparmiare fino a 20 Euro al chilo.

Lo Specialty Coffe nasce già in pianta, dove viene accuratamente selezionata la varietà, poi continua con la cura del processo di raccolta e fermentazione, quindi tutto il ciclo di lavorazione riceve grandi attenzioni e infine inserito, previa selezione dei **Lipari**, nella loro linea **Terraroma**, questi prodotti sono quindi mono origine, mono varietà e spesso mono azienda, praticamente di essi si sa tutto, un paio di questi sono stati protagonisti della degustazione a cui ho partecipato lo scorso **11 Luglio**.

Quella degli **Specialty Coffe** è quindi è la tipologia di prodotto sulla quale **Histo Caffè** di **Francesco** e **Sergio Lipari** sta investendo negli ultimi 5 anni, ma la storia di questa azienda palermitana è ben più antica e inizia negli anni '50 dello scorso secolo, quando il nonno **Francesco**, maitre a bordo della nave da crociera **Rex**, conobbe un americano inserito nell'ambiente del caffè. Fu quindi dopo un viaggio di approfondimento a **New York** di **Francesco**, in visita al suo amico americano, che egli decise di creare una delle prime torrefazioni a **Palermo** prendendo il nome da **Histo**, una delle navi che scaricavano il caffè nel porto palermitano, attività poi proseguita dal figlio **Pietro** e oggi arrivata alla terza generazione con **Francesco** e **Sergio**.

Histo Caffè oggi si rivolge ad un mercato che è in fase di iniziale espansione, più o meno come ormai avviene con le altre affermate tipologie di food di qualità certificato, ma i fratelli **Lipari** non si sono fermati a dare un impulso diverso alla propria azienda, sono infatti impegnanti anche sul fronte della divulgazione tecnica nei riguardi degli operatori del settore, dei media e anche dei consumatori.

I prodotti **Terraroma,** oggetto del mio approfondimento, provenivano da **Isidoro Lara** e **Noe**

Fernando Portillo, due piccoli coltivatori dell'**Honduras** con aziende da 3 ettari ciascuno situate a circa 1500 metri di altitudine, presso cui il caffè, rigorosamente di varietà **Arabica**, viene raccolto a mano e poi passato da una selezionatrice ottica, si, proprio quella impiegata per il grano prima della molitura, utilissima anche in questo caso per eliminare tutti quei chicchi non perfetti, e quindi poi trattato con il massimo delle cure. I profumi e i sapori da me scoperti erano molto variegati, crosta di pane da forno a legna, panettone, frutta candita, caramello, tabacco, sughero, liquirizia, fragola e tanto altro, impossibile elencarli tutti, altro che vino! Non stupitevi della complessità degli **Specialty Coffee**, soprattutto per la crosta di pane, in fin dei conti il chicco, secondo le analisi del Crea-An, ex Cra-Nut ed ex Inran, è composto da circa 30% di carboidrati, 15% di lipidi e 10% di proteine con un apporto calorico analogo a quello del pane, evidentemente i primi, sottoposti alle elevate temperature della tostatura poco al di sotto dei 200 gradi, è normale che creino proprio quei profumi. Numerose le prove effettuate, deludenti quelle con zucchero bianco e poi di canna, molto meglio in versione amara, tra l'altro le **Arabiche** contengono meno caffeina della varietà **Robusta**, sostanza responsabile proprio di questo sapore rendendo a volte superflua la dolcificazione aggiuntiva. Infine è stata variata anche la quantità di acqua la cui temperatura di 94 gradi, modificata solo di mezzo grado in più o in meno, cambiava sensibilmente profumi e sapori, di fronte a ciò diventa evidente quanto anacronistico sia l'uso casalingo della **Moka**, poichè il suo principio di funzionamento espone obbligatoriamente il macinato a temperature maggiori di 100 gradi rispetto alla cosiddetta "**napoletana**" o il sistema "**french press**", con i quali invece ciò si può gestire e che per tale motivo sono da preferirsi. Durante il corso è stata anche eseguita una tostatura con un piccola attrezzatura da laboratorio controllata via bluetooth da un'apposita App, ovviamente partendo dai chicchi verdi, ebbene, non ho resistito e ho assaggiato anche questi, constatando quanto sia importante questa fase poichè innesca tante reazioni chimiche tra cui la più importante rimane sempre quella di **Maillard** che danno luogo a circa 700 composti volatili responsabili del famoso aroma, infatti il sapore del verde non era un granchè, ci ho trovato solo dei tenui camomilla, fiori di prato e piselli crudi.

Vincenzo Lo Verso di **Cafè & Caffè** rivendita di **Bagheria** (PA) presente durante il corso, è assolutamente convinto che tra 5 massimo 10 anni il settore avrà comunque un notevole impulso in direzione della qualità, c'è da ben sperare quindi perchè la concorrenza degli altri paesi preme sempre di più, mentre invece l'**Italia** negli ultimi 30 anni si è un po' fermata, forse perchè illusa di poter vivere di rendita. Più di tutti pero' mi interessava farvi conoscere il punto di vista di **Andrej Gòdina** la cui storia, costellata da tante esperienze, è iniziata come perito merceologo, ma ha puoi svoltato nettamente su un prodotto solo: il caffè. Triestino che oggi vive a **Firenze**, **Andrej** ha raggiunto una grande preparazione soprattutto grazie ai suoi studi perchè non basta appassionarsi ad un argomento, per conoscerlo con professionalità bisogna poi studiarlo a fondo.

{youtube}ex_YUo2IvKo{/youtube}

Non lasciatevi però ingannare dalle parole di **Andrej** quando si autodefinisce tendenzialmente vegano perchè non lo è per niente, so per certo che quando viene in **Sicilia** si fa certe scorpacciate di pesce e lui stesso mi ha confessato che è un amante della tartare di tonno rosso!

moocasa_albumid=6441632749861677633