

ESPRESSO ITALIANO: GLI STILI STORICI

Alpino, padano, tirreno, centrale e meridionale: ecco i cinque stili che si incontrano nell'Italia dell'espresso. Ma da che cosa nasce uno stile? E come si individua?

C'è chi ha messo in dubbio l'esistenza dell'Espresso Italiano basando l'affermazione sulla notevole differenza sensoriale tra le tazzine prodotte nelle diverse regioni. Sarebbe come dire che non esiste il vino perché la differenza tra un Trebbiano e un Nebbiolo è così evidente che si scopre solo a guardarli, senza neppure assaggiarli. In realtà l'esistenza dell'Espresso Italiano viene rafforzata - e con essa la sua ricchezza e l'interesse che suscita - proprio dalla diversità, dalla gamma che presenta sul territorio così intimamente, storicamente e antropologicamente legata al medesimo.

DA CHE COSA NASCE UNO STILE

Michelangelo ebbe a dire che ogni statua è già presente nel blocco di marmo, l'unico compito dello scultore è quello di liberarla. Lui in questo era un genio.

Uno stile nasce quindi dalla capacità di plasmare le risorse disponibili in funzione del senso estetico presente nell'autore del medesimo e della sua capacità di interpretare il gusto di una cultura.

Nell'ambito del caffè le risorse che sottendono a uno stile sono essenzialmente costituite dalle diverse tipologie impiegate (specie, varietà, origine), dal metodo di tostatura e dai parametri di estrazione (grammi di caffè, granulometria, temperatura e pressione dell'acqua, tempo e grammi o millilitri in tazza).

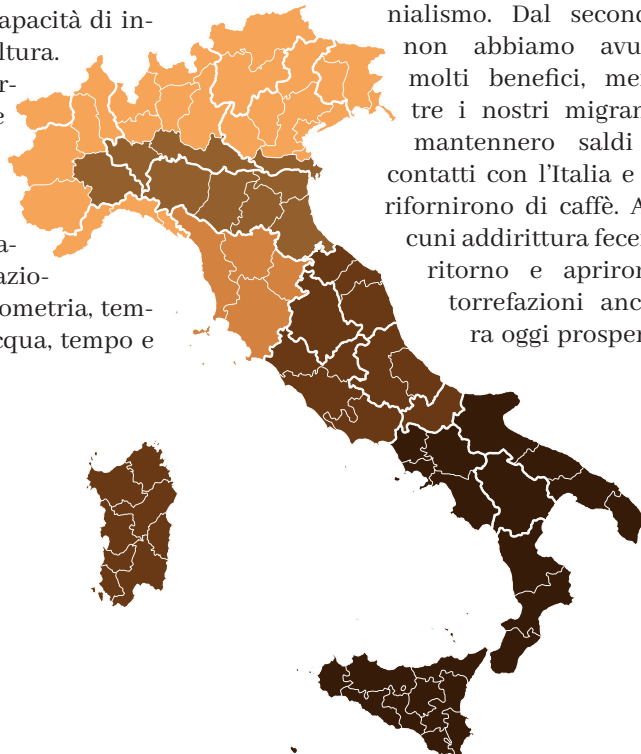
Considerando costanti questi ultimi secondo i parametri classici e senza voler entrare per ora nel discorso della performance delle attrezzature e dell'abilità del barista, che pure hanno un'enorme importanza, concentriamoci sullo scultore che interviene per primo: il torrefattore che seleziona i tipi di caffè e procede con la tostatura.

Quali erano le risorse disponibili all'epoca del proto espresso, vale a dire della bevanda ottenuta con macchine a pressione di vapore per quasi un secolo (1857-1947)? Per quanto i soldi da destinare all'importazione fossero pochi, la nostra abilità di mercanti era ancora viva e le relazioni con il Medio Oriente non si erano mai spente. Inoltre, nel periodo considerato, si verificarono due fenomeni degni di nota: la grande emigrazione che coinvolse il Brasile (paese che si stava imponendo come maggiore produttore di caffè) e il colonialismo.

Dal secondo non abbiamo avuto molti benefici, mentre i nostri migranti mantennero saldi i contatti con l'Italia e ci rifornirono di caffè. Alcuni addirittura fecero ritorno e aprirono torrefazioni ancora oggi prospere.



Gli stili dell'Espresso Italiano:





Dal già citato Picardi rileviamo l'importanza che avevano il Moka, il Martinica e il caffè proveniente dall'Isola di Borbone (Reunion, isola nell'Oceano Indiano a Est del Madagascar). In molte altre citazioni troviamo una netta predilezione per le produzioni dell'Africa orientale e del Medio Oriente, ma attivi si rivelano i commerci anche con altre aree tropicali.

Da un quaderno di produzione del 1933 della Lavazza possiamo rilevare come erano costituite le miscele: in genere a 5 componenti e come origini troviamo Columbia, Haiti, Salvador, Moka, Messico, Santo Domingo, Portorico e altre ancora. Già allora le più pregiate venivano riservate all'espresso. Ovviamente alcune componenti comparivano in più miscele, ma in proporzioni diverse. Insomma, una torrefazione girava tra le 15 e le 20 tipologie di caffè.

Per quanto i test sui consumatori su base scientifica fossero ancora al di là da venire, tutte le creazioni erano generate attraverso un'attenta osservazione del mercato per soddisfare le attese delle diverse culture. Ecco perché possiamo oggi parlare di stili.

I CINQUE STILI STORICI DELL'ESPRESSO ITALIANO

Correndo lungo il filo antropologico e la storia dell'evoluzione sensoriale, per quanto abbiamo potuto desumere mediante ricerche su macchine e miscele e ricostruire attraverso testimonianze e test che comunque ripercorrono un arco temporale superiore a un terzo della vita

dell'espresso come lo intendiamo oggi, si evince l'esistenza di cinque stili: alpino, padano, tirreno, centrale e meridionale. Di primo acchito parrebbe che le differenze stiano solamente nel livello di tostatura, e in parte è così, ma sarebbe assai riduttivo pensare che la loro identificazione stia semplicemente nel più o meno tostato. E non è solamente un fatto di latitudine. Se gli alpini si manifestano con una freschezza acida ben percepibile che enfatizza le note di fiori e frutta fresca, i padani - che ci stanno poco sotto e qualche volta sopra, in termini di paralleli - sono più tostati dei tirreni che stanno a valle. Ma come dicevamo non è solo una questione di livello di cottura, bensì di tutta una serie di scelte a livello di caffè verde che inducono differenze sensoriali complesse. I padani, per quanto riguarda gli aromi inclusi nella famiglia del tostato, prediligono il cacao alla brioche e al pan tostato tanto cari ai tirreni, ma non manca qualche sbuffo di acidità che si unisce a una timida astringenza. I tirreni vivono quasi di un profilo rinascimentale fatto di simmetrie e armonie la cui centralità è data dalla frutta secca e dalla pasticceria. Con i centrali si torna al cacao, ma con note speziate, quasi sempre assenti nei tirreni e invece costituenti l'asse portante dei meridionali. L'entità del corpo segue ovviamente l'evoluzione aromatica crescendo dagli alpini ai tirreni, per farsi poi sempre più prestante con padani, centrali e meridionali. Un tempo gli stili coincidevano con l'ubicazione della torrefazione, poi, con il passaggio di queste da una distribuzione locale a una distribuzione geograficamente sempre più ampia, il produttore ha dovuto adeguarsi presentando miscele diverse da quelle sue originarie: non è pensabile vendere uno stile alpino a Napoli. Il fatto conferma che lo stile non è legato a una marca, bensì al gusto di una determinata zona. E allo spostarsi delle genti, si assiste a un parallelo spostarsi di stili di caffè. Da questo punto di vista i fenomeni di migrazione interna che si sono verificati nell'ultima metà del '900 hanno generato una progressiva ibridazione dei gusti al Nord dove si possono trovare bar che servono espresso di stile meridionale, mentre è più difficile il contrario.