

UN CURIOSO SAGGIO SUL CAFFÈ

In tazzina l'«italian way of life»

Simbolo della Italian way of life. «Entità economica di grande rilievo». Bevanda, nell'immaginario linguistico dei degustatori, dall'aroma intenso e variegato, al gusto morbida e vellutata, in equilibrio con la nota amara, pur netta ed evidente, con sentori di...

È il caffè espresso, protagonista del libro, «La piacevolezza dell'espresso italiano», presentato l'altra sera in Loggia dall'autore, Gianluigi Goi, dal sindaco Corsini e dall'attore e regista Luciano Bertoli, incaricato della lettura di qualche "chicco" di poesia.

Il saggio, edito dalla bresciana Starrylink, nasce per fare chiarezza su un prodotto «tutto nostro», che, si legge nella prefazione, «non conosciamo come dovremmo e come merita». Nelle 109 pagine del libro, Goi, imprenditore e giornalista, friulano di nascita, ma da decenni bresciano d'adozione, ricostruisce la storia del caffè, ripercorre il viaggio del chicco dalla piantagione alla tazzina, illustra i tempi e i modi del

consumo, spiega cosa valutare nell'assaggio e come riconoscere la qualità.

«Il volume - ha detto il sindaco, amico di vecchia data dell'autore - è l'omaggio al caffè in quanto simbolo di una cultura e di una civiltà.



L'autore Gianluigi Goi

Bevendo un espresso si celebra un rito di antica data, una tradizione tutta italiana, che è immagine della nostra penisola nel mondo». Sull'italianità dell'espresso insiste lo stesso Goi, fin dalla copertina del saggio, su cui campeggia un tricolore.

«L'espresso - ha sostenuto il friulano - ci appartiene in modo esclusivo,

perché italiani sono la tecnologia, il tipo di tostatura e la sapienza nella realizzazione. Si tratta di un prodotto di grande valore anche economico, che dobbiamo tenerci stretto per evitare che del suo nome possano appropriarsi compagnie straniere» come è avvenuto con la catena statunitense Starbucks, esportatrice mondiale di una Italian way of... coffee brevettata al di fuori della penisola.

Salvaguardia dell'identità italiana dell'espresso, quindi, ma non solo, sostiene Goi nel libro. «Occorre anche - ha detto l'autore - continuare l'attuale processo di sviluppo di tutte le realtà imprenditoriali e culturali che gravitano intorno al caffè. Per migliorarlo qualitativamente e istruire i consumatori. Da cosa dipende un buon espresso? Dalle quattro "emme": miscela, macinadosatore, macchina espresso e mano dell'operatore. La più importante? La mano, perché a muoverla ci sono una mente e un cuore». (a. bre.)