

Firenze, nasce l'Accademia che studia il caffè

LINK: https://firenze.repubblica.it/cronaca/2021/01/19/news/firenze_nasce_l_accademia_che_studia_il_caffe_-283279880/



Firenze, nasce l'Accademia che studia il caffè di Elisabetta Berti La Marzocco insieme al professor Mancuso e al Pnat cercherà di codificare "le caratteristiche aromatiche legate alla genetica della varietà e al territorio, come avviene per il vino" 19 Gennaio 2021 1 minuti di lettura Pochi gesti sono automatici come bere un caffè. Ma quanto ne sappiamo veramente del contenuto di quella tazzina? Del luogo in cui viene coltivata la pianta del caffè per esempio, o di quale siano le sue caratteristiche, ad oggi valutate solo in base a sensazioni soggettive senza riscontri oggettivi come accade invece per il vino e l'olio. A questa lacuna, che potremmo definire un problema di identità del caffè, risponde la nuova ricerca condotta dall'Accademia del caffè espresso, hub culturale dell'azienda fiorentina produttrice di macchina da caffè espresso La Marzocco, con sede a Fiesole.

Attingendo al contributo scientifico del botanico e neurobiologo Stefano Mancuso, oltre che del Pnat, il team interdisciplinare nato come spin-off dell'Università di Firenze, e di Enea, l'agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico-sostenibile, l'Accademia trasformerà la dimensione sensoriale del caffè, legato alla soggettività, in qualcosa di oggettivo, misurabile, analizzabile. "Potremmo fare un'analogia con il vino - spiega Massimo Battaglia, responsabile per la ricerca sul caffè dell'Accademia - se prendiamo un Sangiovese che viene da Montalcino troveremo delle caratteristiche ben precise di quel vino, perché le sue caratteristiche aromatiche sono legate in parte alla genetica della varietà, e in parte al territorio, e il risultato cambierà anche a seconda del tipo di lavorazione. Vorremmo che fosse lo stesso anche per il caffè". Il vantaggio? "Una maggiore conoscenza,

informazione e consapevolezza sul caffè, seconda commodity mondiale per interesse economico, avrà un effetto benefico su tutta la filiera, dall'utente finale e a ritroso fino al piccolo produttore, che sarà meno esposto a frodi, solo per fare un esempio". La ricerca è appena cominciata con i primi 400 campioni di caffè analizzati, e nell'arco dei prossimi due anni proseguirà prendendo in esame campioni di caffè dall'Honduras, Guatemala, Salvador e Costa Rica. "Nell'immaginario comune il caffè viene prodotto in grandi aziende con centinaia di lavoratori - continua Battaglia - in realtà il 70% dei produttori di caffè sono piccole realtà, massimo quattro o cinque ettari che bastano giusto per mandare avanti la propria famiglia. Identificare le qualità del caffè servirà a portare alla luce queste piccole realtà, virtuose perché sostenibili sia da un punto di vista economico che ambientale

in quanto presenti in zone molto delicate del pianeta a causa dei cambiamenti climatici. È questo l'aspetto che ha spinto Mancuso a collaborare al nostro progetto". Ciò a cui mira il progetto è infatti approfondire la conoscenza di un prodotto di cui, a dispetto del suo consumo, si sa poco, e dimostrare che, commenta lo stesso Mancuso, "è possibile coltivare ottimo caffè in maniera buona, pulita e giusta, per creare un modello davvero sostenibile che possa poi essere utilizzato per le altre colture del pianeta".