



IL CAFFÈ DAL GUSTO LUSSUOSO

di Alfredo Zavanone



Da sempre il caffè accompagna la fine dei pasti come digestivo ed è sinonimo di compagnia e allegre chiacchiere, oltre ad essere spesso assunto per evitare di appisolarsi durante il lavoro. Nelle maggiori città si trovano ancora le caffetterie d'epoca, ad esempio a Roma in Via Margutta e a Milano vicino al Duomo, dove è possibile gustare la pasticceria scelta in mezzo a marmi e pareti specchiate: addirittura nel locale milanese tutto ciò che si vede è in vendita, persino la sedia su cui si è seduti.

Di norma il caffè proviene dai Paesi arabi e sudamericani, ma pochi sanno che anche l'isola di Giava produce un caffè rinomato e di grande pregio, che in Inghilterra costa ben 62 euro a tazzina. Da oggi è possibile gustarlo a prezzo contenuto presso "Caffè Commercio" di Gambolò (Pavia), antica torrefazione diretta da Agostino Pastore, che dopo una lunga esperienza come gestore di un rinomato caffè a Venezia è tornato al suo Paese di origine ed ha aperto questo locale chic nel quale è possibile visitare le sale di lavoro con i sacchi fumanti di caffè appena tostato.

"Il caffè di Giava si chiama Caffè Raro e nasce da una pianta locale, la Luwak – spiega Agostino, Gusto per gli amici, tanto per rimanere in tema – e questa varietà costa tanto in giro per il mondo perché è prodotta in quantità molto limitate. Personalmente mi sono sempre dedicato anima e corpo per studiare le varie tipologie di caffè nel mondo ed ho girato i luoghi più diversi, Giamaica, Hawaii, Porto Rico, Santo Domingo, Nepal, dove ho potuto apprendere quanti tipi di caffè esistono, le differenti tostature e sapori, per ricreare il tutto nel mio laboratorio per i clienti".

Da quanto tempo si dedica a questo lavoro?

"Il mio primo caffè risale al 1984, per cui sono oltre 20 anni di esperienza e di lavoro. Oggi, poi, le grandi multinazionali di caffè hanno sposato il sostegno di progetti umanitari e questo mi pare di grande importanza sociale e culturale. Mi sento un vero e proprio Artigiano di quest'arte nobile, anche il tipo di caffettiera che si usa contribuisce a rendere la bevanda diversa e particolare e la doppia tostatura in vigore oggi permette al chicco di spandere il suo aroma e le sue proprietà organolettiche al meglio e quindi di creare una tazza fumante e cremosa che può avere i sapori più diversi: agrumi, cioccolato, canditi, spezie, frutti di bosco...Al cliente la scelta!"