

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Il grande libro del Rum

di Marino Forcellini

Il più importante libro edito in Italia che descrive il mondo del Rum è quello di Davide Staffa "**Il grande libro del Rum**", di cui è stata pubblicata la seconda edizione.

Abbiamo incontrato l'autore che è romagnolo ed abita a Cotignola in provincia di Ravenna.

Prima di porgli alcune domande sul libro cerchiamo di conoscere Davide Staffa. Attualmente svolge un'attività commerciale nel mondo del vino e dei distillati. I suoi contatti con il mondo del vino sono iniziati con la frequenza dei corsi A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) per acquisire il diploma di sommelier. A quel punto la sua passione per questo mondo è esplosa ed è diventato un sommelier quotato e conosciuto a livello nazionale; infatti ha vinto importanti concorsi nazionali riservati ai sommelier: Miglior sommelier romagnolo (anno 2005), Master italiano del Sagrantino (anno 2006), Master italiano dell'Aglianico (anno 2007), diverse volte sul podio al Master del Sangiovese e Vice Campione al Concorso Nazionale per il Miglior Sommelier (anno 2009), dimostrando di avere una conoscenza molto ampia e approfondita del mondo del vino, diventando poi anche docente nei corsi A.I.S., nelle lezioni che riguardavano il mondo della birra e dei distillati.

Nel frattempo la passione era diventata anche un lavoro, in quanto aveva abbandonato la precedente attività, prima entrando come sommelier nel mondo della ristorazione e poi passando a quella che è la sua attuale professione e cioè la vendita di prodotti enogastronomici; principalmente vini e distillati.

Dalla propria professione e anche dall'attività di docente nei corsi A.I.S. aveva notato la carenza di libri adeguati per lo studio e la divulgazione di questo distillato, per cui ha deciso di approfondire la propria conoscenza. L'idea di partenza era stata quella di raccogliere del materiale per fare una piccola pubblicazione, magari una dispensa, ma poi il tempo era passato e in sette anni il materiale raccolto era diventato talmente voluminoso che gli amici gli hanno consigliato di fare la pubblicazione di un libro. Convintosi dell'idea ha cercato di approfondire ancora meglio le sue conoscenze, con viaggi nelle zone di produzione conoscendo direttamente i produttori e osservando direttamente i processi produttivi

Ci puoi descrivere un po' il contenuto e a chi è rivolto il libro?
"Il libro cerca di dare un quadro il più possibile completo del mondo del rum. Vi è un po' di storia, poi la descrizione della tecnica di produzione: dalla materia prima al prodotto finito, passando dalla fase di fermentazione e distillazione, da dove emergono le differenti tipologie di prodotto derivanti sia dalle diverse materie prime (sempre provenienti dalla canna da zucchero), che dalle diverse modalità di distillazione ed infine dal processo di invecchiamento. La parte più voluminosa del libro è relativa all'analisi dei diversi territori, con cenni storico-

geografici e la catalogazione di tutti i produttori e dei diversi distillati prodotti. Per questo credo che il libro sia rivolto a tutte le tipologie di lettori: a chi è un neofita e può farsi un'idea un po' approfondita di cosa sia il rum, fra l'altro si parla anche di degustazione ed abbinamenti, mentre per l'appassionato può essere interessante avere una panoramica abbastanza completa dei produttori mondiali ed essere anche stimolato a degustare dei prodotti a lui sconosciuti.”

Esistono altre pubblicazioni in Italia di questo tipo relative al mondo del rum?

“Non esistono altre pubblicazioni così complete. Vi sono alcuni libri che parlano del mondo del rum, ma prendono in considerazione poche tipologie, al massimo una decina di prodotti, magari i più conosciuti e diffusi. E' un compendio sullo studio del rum e anche a livello mondiale non si trovano molti altri esempi, infatti nel 2015 al Festival del Rum di Madrid è stato premiato come il miglior testo educativo del mondo del rum e all'estero viene ancora acquistato anche se esiste solo l'edizione in italiano e non è mai stato tradotto.”

La seconda edizione è stata pubblicata a quasi 5 anni di distanza dalla prima. Quali sono le differenze più importanti fra le due?

“Nella seconda edizione è stata migliorata la grafica, partendo già dalla copertina. E' stata ampliata la parte storica e modificate molte schede di prodotti, in quanto per molti rum in questi anni era stato modificato notevolmente il packaging. Inoltre sono stati inseriti circa il 50% di prodotti in più. Attualmente sono censiti quasi il 90% dei rum prodotti a livello mondiale. Può essere veramente definito un compendio mondiale del mondo del rum.”

Puoi dare alcuni concetti molto sintetici per permettere anche a chi non ha grandi conoscenze, se ha l'occasione di degustare un rum di avere qualche criterio per valutarne la qualità?

“Premesso che i gusti personali sono diversi e ognuno dopo averne degustato diverse tipologie valuta qual è il rum che gli ritiene qualitativamente migliore, possiamo dire che in via generale vi sono due grandi categorie: i rum artigianali e i rum industriali. I rum artigianali sono prodotti normalmente in quantità abbastanza limitate da piccole distillerie mentre i rum industriali sono prodotti da grandi distillerie e usano tipologie di alambicchi che permettono il lavoro in continuo di grandi quantità di materia prima da distillare.

La distinzione importante è quella della materia prima utilizzata. Si parte sempre dalla canna da zucchero, ma è possibile utilizzare: la melassa, che è il residuo di produzione dopo avere estratto lo zucchero dal succo ottenuto dalla spremitura della canna, lo sciroppo di canna che si ottiene concentrando il succo fresco per poterlo stabilizzare e poterlo lavorare anche non immediatamente oppure dal succo vergine di canna da zucchero.

Il rum prodotto dal succo vergine di canna, che viene denominato rum agricolo, rappresenta solo una piccola quantità del rum artigianale. E' una produzione più rischiosa perché la lavorazione deve essere molto attenta e rapida per

evitare eventuali alterazioni, ma conserva sapori e profumi più integri.

Altro aspetto importante è l'invecchiamento. I rum che hanno tempi più lunghi di affinamento acquisiscono aromi e gusti sempre molto più apprezzati.”

Il mondo dei distillati è molto ampio. Come si colloca il rum nei confronti dei distillati in generale?

“Premesso che il rum è una bevanda alcolica e quindi deve essere sempre bevuto con moderazione, è il distillato che mette tutti d'accordo. Viene bevuto sia dai giovani che dagli estimatori di ogni età, perché l'uso, nella tipologia non invecchiato, è molto diffuso nei drink e cocktail e pertanto può essere una bevanda fresca da bere in spiaggia, ma può anche, in modo particolare per i rum agricoli invecchiati, arrivare a livelli altissimi di qualità, da degustare a fine pasto o in occasioni particolari. Faccio il paragone nel mondo del vino: le bollicine sono bevute tutto l'anno in tutte le occasioni, mentre i grandi rossi solo in occasioni particolari. Questo ha fatto esplodere il mondo delle bollicine, tanto da diventare di moda; la stessa cosa avviene per il rum soprattutto per i drink, tanto che anche altri distillati quali whisky e grappe stanno cercando di entrare nel mondo dei drink per diversificare i loro potenziali consumatori. Quindi poiché il rum è diventato di moda la produzione sta aumentando e stiamo osservando che vi sono produttori che lavorano in modo molto corretto, ma anche chi cerca di produrre a basso costo, con prodotti scadenti. Ma a lungo andare la qualità paga e restano sul mercato solo i prodotti migliori.”

Questa è la seconda edizione del libro, cosa dobbiamo attenderci per il futuro?

“In effetti l'uscita di questa seconda edizione è stata anche economicamente molto impegnativa, perché sono stato l'editore di me stesso e non ho chiesto nessuna sponsorizzazione ad alcuna azienda per essere completamente libero nei miei giudizi, per cui pensavo per un po' di non iniziare una nuova avventura. Però un progetto in mente ce l'ho. Non una nuova edizione di questo libro, ma un progetto nuovo dove la degustazione abbia un peso rilevante e poi visto che i precedenti hanno superato i confini nazionali, magari anche una versione in inglese.”

