

# L'espresso in Piemonte, tra storia e ricerca



FAUSTO DEVOTO, DELLA TORREFAZIONE SATURNO DI ALESSANDRIA, RACCONTA L'ESPRESSO IN PIEMONTE, LABORATORIO INSTANCABILE DOVE LA RICERCA NON SI FERMA MAI

DI CLAUDIA FERRETTI

**L'**espresso con maggiore *appeal* in Piemonte è delicato e di tostatura bassa. Il caffè della tazzina deve avere una buona acidità e aromi freschi di agrumi, fiori, frutta fresca e tutte le manifestazioni della frutta secca, specialmente della mandorla. Parola di Fausto Devoto uno dei titolari della Torrefazione Saturno di Alessandria, che aggiunge anche che il gusto piemontese in generale predilige i prodotti in cui si percepiscono bene i caffè centro americani.

## Cos'è il caffè per il Piemonte?

L'industria del caffè è fiorente in Piemonte da oltre cento anni. Gusto e cultura del caffè in questa regione si fondano su fenomeni storici ed economici. Il porto di Genova ha garantito a lungo grandi quantità e varietà di verde. Torino è stata capitale d'Italia, abitata da intellettuali e da militari che hanno animato i locali della città. Nel dopoguerra poi l'importante sviluppo

industriale ha diffuso il benessere, portando anche le classi medie a sorseggiare l'espresso al bar. Il Piemonte è anche un campo di innovazione. Le torrefazioni cercano sempre nuove vie e sperimentano miscele ancora più delicate e aromatiche.

## Quali sono le nuove tendenze dei consumi della regione?

Da almeno quindici anni il consumatore si è avvicinato alla colazione in pasticceria e più recentemente una nuova formula sta raccogliendo grandi successi nelle città: la forneria-caffetteria, che affianca al servizio di prodotti da forno quello del caffè, dotandosi di postazione barista e di servizio al tavolo. Anche i prodotti vanno diversificandosi. Torna in voga la rivisitazione del tradizionalissimo marocchino nelle sue varianti alla nocciola, alla mandorla e con *topping*. Fioriscono alcuni locali a matrice biologica e nascono bar-caffetterie che presentano diverse tipologie di caffè accanto alla miscela di punta. I locali si diversificano così dotandosi di un'identità nuova e ricercando i consumatori più attenti e curiosi. Se la crisi e l'avvento del porzionato hanno disaffezionato il cliente al bar, sta ai professionisti dover dimostrare con i fatti che l'espresso è un piacere da donarsi.

## Quale valore dà l'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) alla vostra attività?

L'Inei ha dato un grandissimo valore alla nostra attività. Certificare il prodotto è un modo per inserire un'azienda anche di piccole o medie dimensioni in un grande sistema di qualità che non sia solo sedicente tale, ma effettivo: tutti dicono di lavorare in qualità, ma non tutti lo possono provare. Inei ha aiuta a ricercare la qualità e a mantenerla. Il personale stesso dell'azienda è maggiormente consapevole di cosa significhi assaggiare il caffè in modo scientifico e codificato. Il panel aziendale è ora più importante che mai e il continuo controllo sensoriale svolto sul prodotto nelle diverse fasi di produzione dà una maggiore tranquillità non solo ai nostri clienti, ma anche a noi stessi e ai nostri venditori, certi della nostra qualità. **M**



## L'Istituto Nazionale Espresso Italiano

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano ([www.espressoitaliano.org](http://www.espressoitaliano.org)), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 42 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.



FAUSTO DEVOTO