

Lugano profuma di caffè

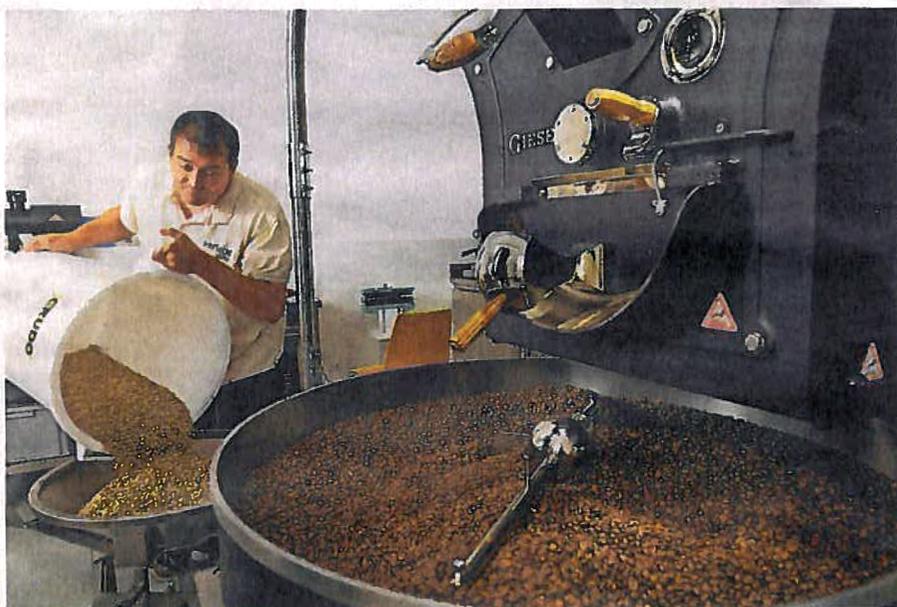
Il caffè Masaba tostato al Canvetto Luganese è ora da Coop. Accompagnati da Jean-Claude Luvini, direttore dell'azienda, scopriamo le peculiarità di questa piccola torrefazione e perché macinare il caffè solo dopo l'acquisto.

TESTO ELISA PEDRAZZINI FOTO SANDRO MAHLER

«La bontà di un caffè dipende dalla materia prima; la tostatura può valorizzarla o rovinarla» afferma Jean-Claude Luvini, direttore della Masaba Coffee di Savosa. Luvini ha fondato l'azienda una decina di anni fa per trasformare e commerciare il caffè solidale dell'Uganda, scoperto durante un viaggio insieme all'Associazione Cooperazione Ticino Uganda. Lo sviluppo sostenibile e gli aspetti sociali sono da sempre un filo conduttore per questo caffè di alta qualità perciò, ispirandosi a realtà della vicina Penisola, Luvini ha voluto dare una nuova svolta collaborando con la Fondazione Diamante per la torrefazione.

Tostatura d'eccezione

Dalla primavera scorsa la tostatura è eseguita, infatti, presso il Canvetto Luga-



Il cuoco Stefano Del Pietro alle prese con la tostatura del caffè.



La direttrice della Fondazione Diamante Maria-Luisa Polli e Jean-Claude Luvini di Masaba Coffee.

nese, uno dei 14 laboratori della Fondazione Diamante, dove lavorano persone a beneficio di una rendita invalidità, educatori e persone provenienti dall'ambito della ristorazione. Dopo la formazione con un esperto e l'acquisto di una tostatrice professionale, sei di loro hanno scelto di dedicarsi alla lavorazione del caffè e alle attività ad essa collegate, come la pesa e l'etichettatura, che possono essere svolte da utenti della Fondazione e ampliano l'offerta lavorativa del Canvetto. La torrefazione è supervisionata dal cuoco della struttura,

Stefano Del Pietro, che si occupa anche delle analisi sul caffè crudo. La tostatura è veloce: 12-14 minuti a 180-225 °C, a dipendenza della miscela. «Dev'essere breve e intensa, come la cottura di una bistecca, altrimenti il caffè risulta brastato e non tostato. Lo slogan "tostatura lenta" promosso da alcune torrefazioni non ha alcun senso» spiega Luvini.

Il caffè dopo la torrefazione ha bisogno di un paio di settimane di riposo durante le quali si stabilizza e libera dei gas: le confezioni di caffè hanno un piccolo sfiatatoio per permettere l'uscita

dell'aria, ma non l'ingresso (l'ossigeno nuoce al prodotto). «Malgrado il caffè abbia una lunga conservazione, il sapore si mantiene perfetto fino a tre mesi dalla lavorazione, poi inizia a perdere d'intensità» precisa il fondatore di Masaba. La macinatura andrebbe eseguita solo prima di fare il caffè o al momento dell'acquisto, invece di acquistarlo già in polvere: «Il mio invito è di usare le macine poste dietro le casse alla Coop, come si faceva una volta. In questo modo il caffè è più "fresco" e si può scegliere lo spessore della grana adatto al proprio uso e gusto» consiglia Jean-Claude Luvini.

Da quando esegue la tostatura, anche il cuoco del Canvetto ha cambiato

modo di preparare il caffè: «Mi sono appassionato e ora sono molto più attento al sapore. Prima bevevo l'espresso della macchinetta; ora macino i grani appena prima di preparare il caffè e uso la mocca... per il filtro non sono ancora pronto». Allude alla tendenza odierna di tornare alla caffettiera preparata con il "filtro". «È una moda che mette in risalto le sfumature organolettiche del caffè e constatiamo una richiesta crescente di tale settore – precisa Luvini –. Il consumatore ticinese di solito ama un caffè di corpo e abbastanza tostato, non troppo acido, con aromi che ricordano il cioccolato e la nocciola. La mocca e la macchinetta rimangono i sistemi più popolari per gustarlo». ●



CAFFÈ MASABA

Ora da Coop

SILVER

Una selezione di grani fruttata ma poco acida con prevalenza di varietà Arabica (75%). Dà un espresso dolce e delicato e si addice per tutte le preparazioni casalinghe (macchine, mocca e filtro).

COPPER

È un muscoloso espresso all'italiana con il 70% di varietà Robusta che, come dice il nome, dà forza e corpo. La miscela si addice alle macchine da caffè casalinghe e alla mocca.

Le confezioni di Masaba Coffee in grani, nelle qualità Copper (fr. 9.95/250 g) e Silver (fr. 10.95/250 g), si trovano nei punti vendita Coop di Castione, Lugano Nord, Bioggio, Serfontana, all'Ipermercato Resega a Canobbio e all'Ipermercato Cattori di Losone.