

Manuel Terzi: «Nella degustazione del caffè sono importanti i preliminari»

scritto da Enzo Radunanza | 01/09/2017



Insieme al fondatore di Caffè Terzi, esploriamo il mondo della bevanda più antica, seducente e apprezzata del mondo. Un viaggio tra proprietà e caratteristiche, storia e leggende, consigli pratici e falsi miti, analisi sensoriale e confronto con il vino.

Il caffè è un rito a cui non si rinuncia e che accompagna i momenti di svago e convivialità ma anche quelli lavorativi, grazie alle sue proprietà energizzanti e tonificanti. Ma siamo sicuri che le caratteristiche di un buon caffè siano proprio quelle a cui ci hanno abituato?

Ne abbiamo parlato con **Manuel Terzi**, esperto del settore e fondatore di [Caffè Terzi](#) una realtà tutta emiliana che, dal 2001, si è imposta sul mercato della torrefazione privilegiando l'**eccellenza della materia prima** e abbinandola ad un **servizio impeccabile** nelle proprie caffetterie.

Affiancato e sostenuto dalla moglie **Elena**, Manuel è stato un vero pioniere che non ha mai avuto paura di osare e innovare, anche scardinando antichi retaggi culturali sul caffè e alcune pratiche "ingannevoli" per il consumatore. Le miscele di Caffè Terzi sono state pluripremiate ma più che di

prodotti, vogliamo approfittare per assorbire più informazioni possibili su quella che anticamente la Chiesa definì la “bevanda del diavolo”.

L'incontro con Manuel Terzi a Bologna

Ci siamo incontrati nella caffetteria di via **Oberdan 10/D a Bologna**, uno scrigno di fascino e sobria eleganza che ricorda i caffè letterari dell'Ottocento e Novecento, ritrovi di pensatori e intellettuali che - davanti a una tazzina fumante - parlavano di arte, letteratura e cultura. Ho scoperto un uomo semplice e garbato, carico di passione ma con il piacere della condivisione senza l'atteggiamento di chi voglia far pesare la sua competenza.

Nelle sue parole ritorna spesso l'espressione «**secondo me**» che, sulle labbra di un simile esperto, sarebbe superflua se non fosse che **Manuel Terzi** appartiene davvero alla schiera dei grandi, capaci di restare umili e di tenere la mente aperta a nuove opinioni e al confronto con gli altri.

Prima dell'intervista mi offre **due singole origini** da **Papua Nuova Guinea** e **Colombia**. I caffè hanno poca crema ma i profumi sono interessanti, il gusto è pulito, buono e non particolarmente estremo, quindi di facile beva.

«Proprio in questo periodo - esordisce con orgoglio - stiamo sdoganando un lotto di caffè dell'Etiopia che è favoloso. Se lo bevi a occhi chiusi non sembra caffè grazie ai sentori di fiori, frutta e miele. Sarò felice di fartelo degustare quando sarò pronto». Accetto volentieri e, incuriosito, inizio le mie domande.

L'intervista

Quanti locali avete e come è organizzata la produzione?

Le caffetterie sono due, a Bologna e a Vignola, a cui si aggiungono i **Caffè Terzi in Spagna** come negozi a marchio. Per quanto riguarda i laboratori di produzione, ci appoggiamo ad un grosso contoterzista e poi gestiamo direttamente due nostri piccoli laboratori da cui escono miscele più particolari. Non abbiamo siglato nessun contratto o obbligo di acquisto e, ogni anno, assaggiamo caffè provenienti da tutto il mondo comprando solo quelli che ci emozionano. Importiamo da Brasile, Centro e Sud America, Caraibi, Nord Africa ed Etiopia, un Paese che eccelle nella qualità, con caffè costosi ma che regalano le meravigliose sensazioni di un mazzo di orchidee, di miele e gelsomino.

Come nasce la vostra avventura nel mondo del caffè?

Fin da giovane ho lavorato in locali serali ma, dopo il matrimonio, con mia moglie Elena abbiamo ritenuto che fosse più adatto un locale diurno, optando per una caffetteria che proponesse un prodotto di qualità. All'apertura del primo bar in via Oberdan, ci siamo immediatamente resi conto che non esistevano fornitori che garantissero una materia prima eccellente e una continuità negli approvvigionamenti e questo ci ha convinto a produrre in proprio. Abbiamo creduto in questo settore fin dal 2001 e nelle affinità che ha con il mondo del vino ma all'inizio non è stato facile. Una tazza del nostro caffè di qualità costava il triplo o il quadruplo rispetto agli altri bar; la gente si scandalizzava e quasi si offendeva, molti entravano solo per schernirci e ci dicevano che non ce l'avremmo mai fatta ma non ci siamo lasciati scoraggiare. Abbiamo introdotto degli abbinamenti con il cioccolato e puntato su una degustazione che prescindesse dai tradizionali standard gusto-olfattivi del caffè. In Italia siamo stati tra i primi, se non i primi, ad introdurre il concetto di acidità e a sostenere che la sciroposità è secondaria in un buon espresso.

Si può essere un buon degustatore di caffè se non si conosce il vino?

Vino e caffè sono mondi paralleli nel senso che il vino è una bevanda affascinante e radicata nella cultura italiana e ha un profilo gusto-olfattivo abbastanza ampio e complesso. Se prendiamo un grande Château o un rosso strutturato, si parla di 1500 aromi ma la degustazione è influenzata da molti più aspetti. Il caffè espresso è altrettanto complesso come un rosso, se non di più, ma l'insidia è che dobbiamo valutarlo con due semplici sorsi. Personalmente ho fatto molta più fatica ad avvicinarmi alla degustazione dell'espresso e ritengo che chi sa degustare il caffè abbia tutte le armi in mano per degustare il vino; inversamente c'è bisogno di maggiore allenamento.



Come mai usate porcellane sottili al posto di quelle che vediamo abitualmente nei bar.

Questa è una delle tante leggende metropolitane sul caffè. La tazza deve essere calda e dotata di coibenza ma nessuno ha mai detto che debba essere anche grossa. Le vecchie tazze erano di ceramica scadente e lo spessore serviva per contenere i costi mentre le porcellane tipo "*fine chine porcelain*" che usiamo noi, hanno una forte coibenza e isolano il caffè dal punto di vista termico, pur essendo sottili.

Altro argomento discusso è lo zucchero. Si può usare e di quale tipo?

C'è un'accesa diatriba anche su questo aspetto. Io metto un po' di zucchero ma sono contrario a quello semolato perché il processo di raffinazione con ossidi di calce rilascia sostanze tossiche e nocive che trasmettono una sensazione calcarea, gessosa o "*chalky*" come dicono all'estero. Quelli più adatti sono lo **zucchero di canna**, non molto aromatico, oppure il **fruttosio** che è abbastanza neutro e sparisce dopo la deglutizione quindi il senso di dolcezza non è persistente.

Prescindendo dai gusti personali, quali sono le caratteristiche di un buon caffè?

Premetto che sono un po' controcorrente rispetto alla tendenza comune perché tutti assegnano grande importanza alla sensazione tattile, al bilanciamento acidi-tannini e alla dolcezza, intesa come pseudo-dolcezza ossia quel condizionamento del cervello che è indotto a ritenere che una bevanda sia dolce quando è sciropposa. Io, invece, ritengo che, **per decretare la bontà di un caffè, la cosa più difficile da trovare sia il naso** perché la degustazione completa si realizza solo se interviene l'odorato che rende perfetta la sensazione del gusto.

Spiegaci meglio questo concetto

I gusti fondamentali percepiti dall'apparato gustativo umano sono solo cinque: amaro, aspro, dolce, salato e umami mentre gli aromi o profumi sono centinaia di migliaia e il nostro apparato olfattivo è in grado di riconoscerne fino a diecimila. Quando deglutiamo, dalla bocca, le molecole di aroma raggiungono la cavità nasale dove i recettori analizzano gli odori e mandano determinate informazioni al cervello affinché esso apprezzi i sapori. In questo senso, il **gusto è figlio dell'olfatto** perché il naso è determinante per la degustazione e infatti, se mi tappo il naso, fatico a riconoscere qualsiasi sapore. Nei miei corsi, scherzando faccio un esempio. È come quando fai l'amore per la prima volta con la ragazza tanto desiderata; il tutto sta nei preliminari perché quando arrivi all'atto è quasi finita. La stessa cosa accade nella degustazione del caffè: il tutto sta nell'analisi olfattiva. Quindi, secondo me, i **requisiti di un buon caffè sono l'assenza di difetti, l'ampiezza, l'eleganza e la complessità aromatica** intesa primariamente come piacere olfattivo. Il palato interverrà successivamente; sicuramente dovrà essere piacevole ma l'acidità e la cremosità passano in secondo piano se ho già goduto dal punto di vista olfattivo e gustativo, se ho persistenze retro nasali e retro olfattive tali che - dopo la deglutizione - inspirando ed espirando ho la testa piena di profumi.

Che peso ha la crema sulla valutazione del caffè?

Quando sono stato giudice in una competizione, tra i parametri di valutazione dell'espresso c'era anche la qualità della crema che viene influenzata dalla tecnica di estrazione e dalla dose di caffè impiegata; superando i canonici 7 grammi, si avrà una maggiore sciroposità. Nella commissione, spostavamo 3 volte la crema con un cucchiaino e la valutavamo "**elastica e persistente**" se si richiudeva perfettamente anche dopo il terzo tentativo, "**abbastanza elastica e persistente**" se si richiudeva dopo il secondo e "**poco elastica e persistente**" se si chiudeva solo dopo una volta. Però la qualità della crema non è detto che corrisponda al miglior profilo gusto-olfattivo dell'espresso. Anzi, alcuni caffè di pregio molto aromatici hanno molecole piccole che hanno bisogno di volatilizzarsi per esprimersi al meglio e una crema troppo densa ostacolerebbe il passaggio delle sostanze aromatiche. Pensiamo alla piccolissima molecola dell'acido acetico che conferisce la sensazione di freschezza, di fruttato e di aromatico positivo e che richiede una crema meno persistente per far sì che i profumi siano amplificati.

Approfondiamo il concetto di dolcezza del caffè.

Esistono diversi parametri che contribuiscono alla determinazione della **dolcezza in senso globale**. La prima è la **dolcezza zuccherina o intrinseca** che è la quantità di glucidi residui nel caffè che non hanno subito processi di degradazione legati al trattamento termico che avviene sopra i 130 gradi. Mi spiego meglio. Il caffè contiene una percentuale di zuccheri del 10%; con la tostatura si attivano sia la **caramellizzazione degli zuccheri** che la **Reazione di Maillard**, che coinvolge zuccheri e proteine. Più la tostatura è chiara e breve, maggiori sono gli zuccheri residui e quindi più intensa è la dolcezza; più scura e prolungata è la tostatura, minore sarà la percentuale di zuccheri che saranno amari e caramellizzati. Poi abbiamo una sensazione di **dolcezza intesa come soavità o dolcezza fruttata** e non molto zuccherina simile, ad esempio, ad un'arancia matura o a un mango. Infine, esiste una **pseudo dolcezza**, su cui molti fanno leva per stimolare l'*appeal* nella clientela ma che è solo ingannevole perché è ingenerata sul cervello dalla cremosità della bevanda e si ottiene con una tostatura più scura che attiva la formazione dei polimeri, responsabili della sciroposità.

Quali sono, invece, i difetti di un caffè?

Sono tantissimi e purtroppo, per decenni, sono stati presenti nel prodotto consumato quotidianamente fino ad essere ritenuti tipici della bevanda. A parte quelli gravi come le **ocratossine** e le **aflatossine** che sono sostanze cancerogene, ci sono delle imperfezioni di natura gusto olfattiva. In Italia c'è la tradizione del caffè molto sciroposo con percentuali eccessive di Robusta, tali da trasmettere una spiacevole sensazione tannica; è come leccare della sabbia. A chi si avvicina al caffè con poca conoscenza, suggerisco di fare anche una **valutazione meramente**

commerciale. Non si possono considerare pregi di un espresso i sentori di legno, di pepe e di cuoio perché il caffè è molto più pregiato e costa dai 40 ai 60 euro al kg. Al contrario, se sentiamo frutta, fiori, miele ed erbe aromatiche vuol dire che il caffè sta esprimendo sentori più nobili in senso assoluto.

Cosa si intende esattamente per caffè italiano?

Il caffè si beve da millenni in tutto il mondo e l'Italia non ha scoperto una particolare miscela o varietà né produce la materia prima che proviene dai Paesi tropicali. Quella che ci viene riconosciuta è una fortissima "Dop" sul caffè espresso perché l'abbiamo inventato noi nel 1884 quando l'imprenditore torinese **Angelo Moriondo** depositò il primo brevetto per fare il caffè espressamente a richiesta. Siamo stati i primi a portare in giro le **macchine per caffè espresso** e i primi a creare i locali dedicati al caffè espresso, inteso come veloce. L'Italia è l'unico Paese al mondo dove un'enormità di bar producono reddito servendo caffè con il solo metodo espresso, e non come - ad esempio - i paesi anglosassoni dove il sistema più diffuso è il **caffè filtro percolato** e dove si possono permettersi grammature (e costi) maggiori.

Oltre alla modalità di preparazione espressa, ci sono altre specificità del nostro caffè?

Il tipico espresso italiano è più intenso e sciropposo e si prepara con solo 7 grammi per battuta. Queste due caratteristiche hanno motivazioni storiche ed economiche. Da noi, infatti, la tostatura è sempre stata più spinta per creare una bevanda intensa e sciropposa che doveva coprire i difetti determinati da un uso eccessivo della varietà Robusta, più economica, priva di profumi, di aromi e di piacevolezza oggettiva. La scelta è stata obbligata dall'opportunità di poter reggere la spesa delle macchine per espresso regalate al barista.

Perché è nata questa consuetudine di dare le macchine ai bar gratuitamente?

Le macchine costruite sulla base del prototipo di Angelo Moriondo erano a pistoni e quindi molto faticose da gestire. Nel 1961 **Carlo Ernesto Valente**, titolare della **FAEMA - Fabbrica Apparecchiature Elettromeccaniche e Affini**, sostituì le pompe elettriche a pistoni e cilindri creando una macchina più comoda e semplice. Poiché per le caffetterie milanesi, la macchina era troppo costosa, i torrefattori iniziarono a fornirla in comodato d'uso in cambio di un contratto esclusivo di fornitura del caffè. Il successo fu immediato ma, per rientrare dal costo della macchina, gli stessi torrefattori iniziarono a fornire miscele di caffè più economiche, ricche di Robusta. Per "ingannare" il consumatore con un caffè più appetibile, intervennero sulla tostatura per ottenere maggiore cremosità. All'estero, soprattutto nei Paesi anglosassoni, forse per l'abitudine a bere il tè, erano abituati a un caffè più liquido e aromatico dato da una tostatura più chiara e priva di Robusta. Anche la dose da 7 grammi ha una motivazione economica perché i bar basano la loro sussistenza sul caffè e non possono permettersi di vendere un espresso con 13 o 14 grammi per battuta, come capitava a Melbourne oppure a Seattle.

Ho l'impressione che la degustazione del caffè, non coinvolga quanto quella del vino. È così?

Si ed è dovuto a diversi motivi. Nel settore del caffè ci sono in gioco grossi interessi economici rispetto al mondo del vino e si preferisce che il consumatore resti ignorante. Il settore è ancora in mano a poche grandi aziende che orientano il mercato imponendo il loro forte potere decisionale; esse esercitano una sorta di strozzo sui produttori di caffè con l'obiettivo di pagare il prezzo più basso possibile. Parlando del vino, inoltre, c'è una clientela più competente che esprime una domanda di qualità alla quale deve corrispondere un'offerta adeguata. La stessa cosa dovrebbe succedere nel mondo del caffè.

Il caffè è da sempre stato avvolto da miti e leggende, anche negative

Sì, sono tante e bellissime e per fortuna molte leggende metropolitane ostili al caffè sono state asfaltate perché si diceva che portava impotenza, sterilità e omosessualità. In realtà non erano in

alcun modo legate al consumo di caffè ma a ben altri “servizi” che venivano offerti agli avventori nelle primissime caffetterie del mondo arabo. Nel 1674 a Londra, le mogli si organizzarono addirittura con una protesta ufficiale, tappezzando la città con la **Petizione delle donne contro il caffè** (*The women's petition against coffee*), ritenuto responsabile di rendere i mariti impotenti e omosessuali. La verità era che si sentivano trascurate perché il caffè veniva bevuto solo dagli uomini e nei bar, piuttosto che a casa. La reazione del Governo fu decisa e confutò completamente queste insinuazioni.

Quali sono le proprietà benefiche del caffè e quali i suoi rischi?

In America consigliano **almeno tre caffè al giorno** per chi è maggiormente a rischio di cancro al colon o all'apparato digerente. Diversi studi hanno dimostrato che il caffè esplica una forte azione preventiva del cancro al seno e del tumore alle ovaie, stimola la funzione epatica, biliare, renale e protegge il fegato dalla cirrosi epatica. Silvio Pellico scriveva: «Se non avessi avuto il caffè a tenere acuta la mia mente non sarei sopravvissuto alle mie prigionie», perché il caffè aiuta l'attività celebrale e stimola il sistema nervoso centrale. Il limite oggettivo risiede esclusivamente nell'accumulo della caffeina che, in dosi eccessive, può essere mortale ma parliamo di 3 espressi tutti in una volta per ogni kg di peso corporeo. La caffeina ha un tempo di metabolizzazione di circa tre ore quindi, in pratica, se assumiamo anche un espresso ogni 3 ore e mezza non dovremmo avere alcun problema.

Organizzate dei corsi per chi si vuole avvicinare a questo mondo?

Siamo stati tra i primi a proporre corsi di caffetteria di tutti i tipi, tranne quelli di **latte art**. Nonostante inizialmente per me sia stato faticoso studiare il mondo del caffè, me ne sono innamorato quando ebbi la fortuna di conoscere **Ernesto Illy** e seguire alcuni corsi con lui. Ultimamente l'offerta didattica in questo settore è diventata esagerata e i corsi in circolazione sono omologati e non sempre finalizzati alla vera conoscenza, all'esperienza e alla cultura del caffè. Quindi non organizziamo più corsi programmati e li facciamo solo su richiesta di italiani e stranieri, sia professionisti che semplici appassionati.