

# In Toscana siamo campioni di tostatura

## Dalla CSC di Livorno alla Trinci di Cascine di Buti, le torrefazioni che soddisfano anche i superesigenti



Andrea Trinci (foto Silvi)

**S**ono circa 700 le torrefazioni più o meno grandi, industriali o artigianali in Italia. La Toscana è famosa per la qualità delle varietà impiegate e la competenza nella tostatura, grazie ad alcune aziende che stanno conquistando sempre più l'apprezzamento del pubblico esperto.

Le **Plantagioni del Caffè**, che fa parte dell'associazione internazionale CSC (Caffè Speciali Certificati) per la promozione della cultura del caffè di qualità, ha sede in via Provinciale Pisana 583 a Livorno, dove organizzano anche corsi di degustazione e caffettiera per appassionati e professionisti. Come si capisce dal nome, il punto forte dell'

azienda è la ricerca delle singole plantagioni per garantire ai clienti una tracciabilità totale del caffè, quindi il controllo totale della filiera dal chicco alla tazza. Tra i fiori all'occhiello della produzione, l'Iridamo blend 100% arabica delle plantagioni El Haro Bleu in Guatemala e Yragalem in Etiopia, e San Luis & Raigode, miscela da El Salvador e India.

Kena Top Quality AA, pura arabica di Sidama Berehka Istare (Etiopia), Pacamara Gigante del Nicaragua, Indonnesia Giava, sono solo alcune delle trenta tra miscele e monorigini delle proposte di **Espresso Giada**, azienda di largo Molinuzzo 9 a Pisa. Espresso Giada è specializzata

nel confezionamento di caffè in cialde per la ristorazione. Il caffè viene selezionato nei luoghi di origine, tostato a fuoco lento, lavorato in piccole quantità con procedimenti artigianali. La carta del caffè in cui sono descritti i diversi tipi consente una scelta "guidata" al ristorante.

La famiglia Trinci è una famiglia di torrefattori fin dal 1939. La **Trinci Torrefazione Artigiana** di Caffè e Cacao, che si trova in via Sarzanese Valderra 184 a Cascine di Buti, Pisa, è nota per la passione con cui tostano ancora i chicchi a legna. Andrea Trinci ha anche insegnato ai detenuti il suo mestiere. Nel 2004 ha infatti aderito al progetto Huehuetenango (guatemalteco,

Presidio Slow Food) nella casa circondariale Le Vallette di Torino. Gestita dalla cooperativa sociale Pausa café, la torrefazione del carcere vede impegnati detenuti dalla tostatura all'impacchettatura. Una scommessa vincente, che unisce impegno sociale e salvaguardia della biodiversità.

Dalle Hawaii al Nicaragua all'Etiopia, Daniele Siliti, di **Siliti cioccolato e caffè** - via Francesca Sud Cristoforo Colombo, impporta il caffè da lui selezionato per tostarlo, come ha imparato dal padre, miscelarlo o lasciarlo in purezza a seconda delle varietà e di quanto il suo gusto suggerisce. Tanto apprezzato che gli hanno chiesto di aprire una succursale anche in Qatar.

Tra i suoi prodotti più apprezzati il rarissimo Kopi Luwak, il Giamaica Blue Mountain e il Captain Cook.

Pietro Staderini è cresciuto bevendo (e respirando) caffè, perché era poco più di un bambino quando il serviva in un famoso bar-torrefazione fiorentino. Dove ha imparato a distinguere le varietà migliori. Negli anni '70 apre la sua caffetteria, che oggi è **Torrefazione Piana** (di Pietro e Alessandro Staderini), in via Meucci 1, Bagno a Ripoli. Ma il caffè tostato presente sul mercato non lo soddisfaceva: decise di tostarlo personalmente per cogliere l'attimo preciso di un aroma perfetto (in una piccola tostatrice di non più di 60 chili per volta). L'orgoglio dell'azienda? Il Giamaica Blue Mountain, l'Hawaii Extra Fancy e il Portorico Yauco Selecto. (E.C.)