

LE ECCELLENZE

Nella trasmissione Rai in onda domani
I segreti del caffè e del cacao
L'esperienza di Andrea Trinci
sarà raccontata a Uno mattina

CASCINE DI BUTI. Le telecamere di Uno Mattina si accendono su Andrea Trinci (*nella foto*). L'esperto torrefattore di Cascine di Buti sarà ospite del programma di Rai Uno domani per parlare del caffè e dei suoi segreti.

Andrea Trinci, forte della sua capacità professionale è diventato celebre per la tostatura di caffè e cacao mediante l'uso di una tradizionale macchina a legna, seguendo un procedimento "dolce", senza aggredire il chicco durante

la lavorazione, con risultati impareggiabili.

La storia della torrefazione Trinci inizia a Firenze nel 1939. La gestisce Ercole che, qualche anno

dopo, trasferisce la sua bottega a Pistoia. Nel 1971 subentra il figlio Andrea, mantenendo la tostatura a legna.

Nel 1992 Andrea vende tutto e si lega a un grande gruppo industriale che garantisce visibilità internazionale al suo caffè, chiedendo in cambio una sorta di "consulenza sulla qualità". Seguono dieci anni non facili, fatti di grandi soddisfazioni. Il suo caffè, esportato in diverse città d'Europa, è servito anche ai capi di Stato presenti al G8, ma anche di alcune divergenze. Nel 2002 la nostalgia del lavoro artigianale lo spinge a cominciare da capo: scova un fondo di 100 metri quadri a Cascine di Buti e apre il suo nuovo laboratorio.



FRANCOSILVI