

Alla ricerca di Bunna: viaggio nell’Etiopia del caffè, ultima parte

Pubblicato: Mercoledì 17 Gennaio 2018



*E’ difficile definire “**In viaggio col Mercante**”, la rubrica di VareseNews basata sui documenti di **Giancarlo Samaritani**, direttore commerciale di Chicco d’Oro Italia: un grande viaggio nel lavoro di popolazioni che spesso ignoriamo ma che sono legati a doppio filo, quotidianamente, a noi fin dalla mattina: cioè ogni volta che sorseggiamo una tazzina di caffè. Il primo dei viaggi alla scoperta di mondi e popolazioni è in **Etiopia**. Questo è il **terzo dei 4 contributi** di cui sarà composto il viaggio.*
[*Guarda qui tutti gli articoli della rubrica*](#)

Il commercio del caffè è cosa piuttosto complicata e quasi sempre gestita a livello governativo, le quotazioni passano dai mercati finanziari nelle borse di Londra e New York dove i broker finanziari e gli intermediari autorizzati provvedono a rifornire di prodotto le aziende di trasformazione finale, cioè le torrefazioni, le quali si occupano di trasformare il prodotto, creare miscele, confezionare, distribuire sul territorio e promuoverne il consumo.

Il ruolo del **torrefattore**, poi, è di determinante importanza: perchè rappresenta il passaggio che attribuisce al chicco di caffè la caratteristica che lo rende prodotto consumabile, che una volta tostato e macinato adeguatamente potremo finalmente gustare in tazza nelle nostre case, al bar, al ristorante, nei luoghi di lavoro ecc...

Il lavoro del torrefattore può essere interpretato come una **vera e propria arte**, infatti, benchè la moderna tecnologia metta a disposizione strumenti di lavoro sofisticati, sono i procedimenti di lavorazione tradizionale che permettono di gestire al meglio la trasformazione del chicco di caffè che proprio in questa fase sprigiona tutte le sue caratteristiche.

Numerosi sono i passaggi che portano il caffè dalla terra alla tazzina, ed è proprio la corretta applicazione di tutte le procedure necessarie ad ogni passaggio che contribuirà a far sì che il nostro palato possa godere di quell’estasi che solo la tazzina di caffè è in grado di produrre facendo esplodere nelle nostre papille gustative una moltitudine di sapori, aromi, sentori, che dall’olfatto al palato raggiungeranno i nostri centri nervosi, la caffeina entrerà nel sangue, raggiungerà il cervello dove suoneranno le campane che risveglieranno la nostra attenzione e ci daranno la carica emotiva che ci permetterà di sopravvivere fino alla prossima tazzina di caffè.

[LEGGI LA PRIMA PARTE](#)

[LEGGI LA SECONDA PARTE](#)

[LEGGI LA TERZA PARTE](#)

di Giancarlo Samaritani