

## **“ESPRESSO NEL CAFFÈ”**

*di Bernardo Iovene*

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questa è la caffeina.

**BERNARDO IOVENE**

Questa qua?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questa è caffeina.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è la caffeina? Sì. Ma è terra?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

No, è caffeina. Tocchi se vuole, non è un prodotto finito, quindi non c'è problema. Sono cristalli di caffeina.

**BERNARDO IOVENE**

Questa qua se io la ingerisco muoio?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questa quantità no, un cucchiaino da minestra sì.

**BERNARDO IOVENE**

E facciamo un cucchiaino, cioè non mi voglio suicidare voglio vedere.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Sì, sì, confermo.

**BERNARDO IOVENE**

La quantità letale?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

E bisognerebbe pesarla.

**BERNARDO IOVENE**

Se io ingerisco questo, ho finito di vivere?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Sì, e neanche piacevolmente, a voglia a bere caffè così!

**BERNARDO IOVENE**

Ad esempio nel caffè quanto ce n'è di questo?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Consideri che in una tazza di espresso ce ne sono dai 70 ai 100 milligrammi.

**BERNARDO IOVENE**

Milligrammi.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Dobbiamo arrivare agli 8, 10 grammi di caffè per arrivare a una dose letale.

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

La prima estrazione, i primi due secondi, noi facciamo sempre il purge, perché? Perché...

**BERNARDO IOVENE**

Il?

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Il purge, sarebbe spurgare, diciamo.

**BERNARDO IOVENE**

Spurgare...

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Quindi, togliamo i primi secondi di acqua, perché si trascina dentro i residui di caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Perché è acqua sporca?

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Diciamo che questa è sporca. Se voi prima di fare il caffè andate lì e gli dite: "un attimo prima di mettere sotto il braccetto porta filtro voglio vedere con che acqua tu mi avresti dato il caffè".

**MILENA GABANELLI I IN STUDIO**

Magari da domani i baristi cambiano abitudini e anche noi, perché dentro alla tazzina non c'è solo caffè, il 95% è acqua, quindi è meglio se è trasparente e non quella che ha pulito tutti i fondi dei caffè precedenti. Parliamo della bevanda più bevuta perché il caffè, dopo il petrolio, è il prodotto più scambiato al mondo. Nota storica: l'espresso è nato in Italia da un imprenditore torinese, questo vuol dire che noi siamo i depositari della tradizione e sappiamo come si fa a farlo bene, quindi noi dovremo esportare questa tradizione e dobbiamo essere in grado di riconoscere un prodotto con le sue qualità benefiche da un altro che magari, oltre ad alterare il gusto, fa pure male. Dall'espresso al nespresso. Che cosa beviamo con il nostro Bernardo Iovene.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Per avere un caffè con acqua pulita, senza i residui del caffè precedente, basta un'operazione di due secondi, il purge, ma pare che in pochi lo sappiano. A Livorno chiediamo alla barista di far scorrere l'acqua un attimo prima di mettere sotto il braccetto.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è il purge. Purge.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Qui siamo a Brescia. Qui siamo ad Arezzo, ed ecco l'acqua con cui ci stavano preparando il caffè.

**BARISTA**

Per lei sono delle fisime?

**BERNARDO IOVENE**

Abbiamo fisime?

**BARISTA**

Urca!

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Qui a Reggio Emilia, Milano, Napoli. Qui siamo tra i Carrugi a Genova.

**BERNARDO IOVENE**

Dovrebbe essere il purge, cioè farlo prima di fare ogni caffè.

**BARISTA**

Sì, ma quando ne fai circa 1000 caffè al giorno, la gente arriva fino a caricamento, se aspettiamo quell'operazione.

**BERNARDO IOVENE**

Dovresti farlo a ogni caffè, no?

**BARISTA**

Nooooo, eh noooo! Si pulisce la sera la macchina.

**BERNARDO IOVENE**

La sera.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quando va bene! Perché c'è anche chi aspetta il fine settimana. Qui siamo a Roma.

**BARISTA**

È normale questo. Sì, perché il filtro sotto viene pulito una volta a settimana.

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Secondo me la maggiore parte dei baristi non lo sanno, perché quando io faccio i corsi di formazione, all'inizio la prima cosa che faccio vedere è questa: da lì in poi i baristi rimangono allibiti e aprono la mente.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nei bar che usano le macchina a leva il purge lo fanno per forza, ma non lo sanno.

**BERNARDO IOVENE**

Perché ha fatto uscire l'acqua adesso? Perché se no esce l'acqua sporca?

**BARISTA**

No, non esce l'acqua sporca, per riscaldare il beccuccio e il fondo del caffè, non per l'acqua sporca, quello è caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Quello è il caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi bisognerebbe pulire le guarnizioni e il filtro, comunque l'acqua con queste macchine a leva è quasi pulita, per tutte le altre invece, nel 90% dei casi, la storia è questa.

**BARISTA**

Facciamo uscire l'acqua.

**BERNARDO IOVENE**

É questa qua?

**BARISTA**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE**

Io mi bevo questa acqua?

**BARISTA**

Ma no quella non è acqua sporca, quella è la posa del caffè in effetti.

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Voi mangereste un piatto di tagliatelle dove a pranzo ci avete mangiato il sugo, la sera ce lo rimettete sopra perché ha quel saporino un pochino più... no?

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma il massimo del lurido lo troviamo all'autogrill. Guardate cosa ha tirato fuori questa macchina da caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Ancora, ancora. Eccola qua, questa è l'acqua con cui ci fanno il caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Abbiamo fatto vedere quest'acqua ai responsabili del servizio igiene alimenti dell'Emilia Romagna.

**BERNARDO IOVENE**

Questi esercizi pubblici che somministrano un caffè fatto con quell'acqua per lei è normale?

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Io devo valutare.

**BERNARDO IOVENE**

Io voglio solo sapere se per lei è normale.

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Certo. Partiamo se è un prodotto che fa male o non fa male. Quell'acqua nera fa male o non fa male? E' questo quello a cui noi dobbiamo dare una risposta al consumatore. Non dobbiamo dirgli...

**BERNARDO IOVENE**

Secondo lei non fa male?

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

No.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè, fare il caffè con quell'acqua e fare il caffè con l'acqua pulita è la stessa cosa? È uguale?

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Io devo sempre, insisto, può sembrare strano, può sembrare assurdo, ma io devo sempre badare, decidere dove mandare, dove indirizzare le forze dei controlli ufficiali.

**BERNARDO IOVENE**

Questo non è un problema.

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Questo non è un rischio sanitario, non è considerato un rischio sanitario, è comunque dell'acqua che comunque viene dal residuo di qualche cosa che è idoneo al consumo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

L'acqua sporca sarà anche idonea al consumo, ma di sicuro compromette la riuscita di un buon caffè! Lo sanno bene alla Kimbo, che forniscono 1 milione e 300 mila chili di caffè ai 700 bar autogrill, nella sede di Napoli mostrandoci come si deve fare il caffè, fanno il purge.

**CARMINE CAPITANIO – TRAINER CENTER KIMBO**

Il caffè è come una spugna, assorbe tutti i cattivi odori. Quel caffè che è rimasto la può andare a intaccare la paletta di caffè e dopo possiamo sentirlo in tazza.

**BERNARDO IOVENE**

Voi ai vostri baristi glielo dite questo? Che lo devono fare?

**CARMINE CAPITANIO – TRAINER CENTER KIMBO**

Noi ci diciamo tutto, quando vengono qua e sia sul posto.

**SIMONE CAVALLO – DIRETTORE GENERALE KIMBO**

Ma non solo, diciamo, i nostri imprenditori vanno in giro, vanno a controllare che queste cose vengano fatte.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Evidentemente sono pochi, comunque questi residui sono cotti e bruciati centinaia di volte, perché i baristi, e non solo quelli di autogrill, non puliscono il filtro prima di metterci il caffè macinato.

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

Se io questi residui li faccio rimanere qui dentro, intanto impediscono alla successiva estrazione di poter percolare in maniera corretta, ma soprattutto mi danno un sentore di amaro, perché questo è caffè esausto. Quindi correttamente sarebbe da, utilizzando....

**BERNARDO IOVENE**

Un pennellino...

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

Un pennellino.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Invece troviamo dei baristi convinti che i residui migliorano il caffè.

**BARISTA**

Questi qua, durante il lavoro bisogna mantenerlo così, non bisogna pulirlo, se no il caffè viene sempre come il primo della mattina.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Questo è il bar di fronte al tribunale di Napoli dove il magistrato che si è occupato del caffè imposto dalla camorra, mi ha invitato a bere il caffè perché è buono. Ma poi guardando la macchina del caffè mi accorgo che il braccetto erogatore è incrostato di residui che si liberano placidamente dentro la tazzina.

**LAURA VICINELLI – MEDICO IGIENE ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Questa situazione non è normale.

**BERNARDO IOVENE**

Non è normale?

**LAURA VICINELLI – MEDICO IGIENE ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

No.

**LAURA VICINELLI – MEDICO IGIENE ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Assolutamente no.

**BERNARDO IOVENE**

Non è normale?

**GABRIELE SQUINTALI - RESPONSABILE IGIENE E ALIMENTI EMILIA ROMAGNA**

Questa ultima, questo filmato che ci ha fatto vedere non è considerato normale, è chiaro che un collega che va a fare un controllo in un bar e trova questa situazione gli chiede, sicuramente gli fa una prescrizione di procedere a una maggiore attenzione di pulizia della macchina. Punto. Però non lo accuso di stare intossicando qualcuno o di dare un rischio per il consumatore, perché noi in questa fase, anche se è bruttissima da vedere, non abbiamo evidenze scientifiche che ci sia un rischio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il professor Russo dice invece che i residui sottoposti ad alte temperature liberano delle sostanze pericolose.

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

Quali sono queste sostanze fondamentalmente? Sono sicuramente vari composti furanici e poi anche tracce di acrilammide, bene, queste due sostanze sono addirittura cancerogene e allora...

**BERNARDO IOVENE**

E si liberano?

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

E si liberano quando si forma l'alta temperatura e si depositano anche sui recipienti che non vengono lavati, quindi i recipienti vanno lavati.

**BERNARDO IOVENE**

Per cui quando ci sono questi residui c'è la possibilità, insomma, che si possa sviluppare qualche materia cancerogena?

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

Allora, le materie cancerogene sicuramente si sviluppano, però bisogna anche dire una cosa per evitare inutili allarmismi, e qual è il fatto? Che normalmente il cancerogeno è dose dipendente, cioè dipende dalla dose, dipende in pratica da quanto noi ne prendiamo.

**DONNA**

Faccio una macchinetta grande. Me la prendo tutta. Poi dopo ne faccio un'altra piccola, me la prendo tutta, poi vengo da mia mamma e mi prendo il caffè, poi vado al lavoro e mi prendo il caffè. Si vede?

**BERNARDO IOVENE**

Lei quanti caffè beve al giorno?

**UOMO**

Io diciamo che una decina di caffè tranquillamente li faccio. Stamattina già sono al quarto caffè.

**RAGAZZO**

Una quindicina.

**BERNARDO IOVENE**

Quindici caffè?

**RAGAZZO**

Sì.

**DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE**

Quando voi vedete che c'è uno straccetto di questo tipo e il barista pulisce vuol dire che è un bravo barista.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Andrebbe poi pulita la campana del macinino, se c'è l'alone giallo vuol dire che i chicchi sono ossidati e il caffè avrà un sapore rancido, ma per i baristi sono pignolerie.

**BARISTA**

Pulire costantemente questa non è che pregiudica o migliora la qualità del caffè, è semplicemente una questione estetica.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il macinato non va tenuto all'aria, Anche quello che usiamo a casa, bisogna tenerlo sempre in frigo, se no perde gli aromi, infatti al bar andrebbe macinato all'istante.

**TRAINER DI LAVAZZA**

Pensate che dopo un quarto d'ora che il caffè è stato macinato abbiamo il 70% delle proprietà aromatiche che oramai è andato via.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A tenere i corsi di formazione sono le grandi torrefazioni come Lavazza a Torino, Illy a Trieste o l'associazione europea di caffè, e l'Aibes, associazione italiana Barman. Vediamo un capo barista e docente dell'Aibes nel suo bar come fa il caffè.

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

La quantità di caffè deve essere sui 6 grammi e mezzo, 7. Andiamo ad erogare, tempo di pre-infusione 5 secondi, erogazione totale in tazzina 30, 33 secondi.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè queste sono le cose che bisogna fare?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Esattamente. Il caffè deve uscire a coda di topo.

**BERNARDO IOVENE**

Così come sta uscendo adesso?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Così come sta uscendo adesso la cremosità la riconosciamo dal colore marroncino del striato di bianco del caffè, dalla lucidità che da il caffè una volta in tazza.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è un caffè fatto da, da...

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

E' un caffè fatto.

**BERNARDO IOVENE**

Da un barista professionista.

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Senta, può togliere un attimo il gruppo? Mi fa andare l'acqua qui?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua, no, lei, prima ha fatto... cioè, non ha fatto lo spurgo, vuol dire che mi ha fatto il caffè con questa acqua qua? Cioè, dico, non è obbligatorio fare lo spurgo prima?



**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Dipende dalla mole di lavoro.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè, se c'è troppa gente lei non lo fa?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

No, non è che non lo faccio.

**BERNARDO IOVENE**

Voi quando fate i corsi ste cose non lo dite ?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Certo che lo diciamo, è la prima cosa che diciamo, perché possiamo trovare dei residui dentro la tazzina..

**BERNARDO IOVENE**

Però, insomma, si deve fare o non si deve fare?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Sì, sicuramente si deve fare.

**BERNARDO IOVENE**

Anche questo qua, il filtro andrebbe pulito con un pennello per non lasciare tutto questo residuo, non solamente, no?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

È soggettiva la cosa.

**BERNARDO IOVENE**

Ah è soggettiva?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Per cui lei a questi residui aggiunge altro caffè?

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Così.

**UGO BARBI – RESPONSABILE LAZIO ASSOCIAZIONE ITALIANA BARISTI - AIBES**

E le dimostro che il caffè comunque esce in maniera ottimale.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Normalmente nel suo bar questo docente non fa nessuna delle operazioni che vengono insegnate. Anche il filtro non va pressato dal basso verso l'alto, ma il contrario, perché se la pressione è omogenea il caffè esce a coda di topo che è così... e non così. E poi c'è l'acqua, che va depurata e addolcita con il sale, perché se non si mette il sale nel depuratore, si intasa lo scambiatore di calore.

**CORRADO CASTAGNINI – RIPARATORE MACCHINE DA CAFFÉ**

Questa è nuova. Questa qua è l'acqua calcarea.

**BERNARDO IOVENE**

Nooo! Incredibile!

**CORRADO CASTAGNINI – RIPARATORE MACCHINE DA CAFFÉ**

Sì, sì è così.

**BERNARDO IOVENE**

Io barista lo posso evitare?

**CORRADO CASTAGNINI – RIPARATORE MACCHINE DA CAFFÉ**

Sì, basta seguirla bene.

**BERNARDO IOVENE**

Su 10 quanti seguono bene le macchine?

**CORRADO CASTAGNINI – RIPARATORE MACCHINE DA CAFFÉ**

Pochi, però delle volte possiamo dire che è una nostra fortuna, perché se la roba se non si rompe mai come facciamo?

**DAVIDE COBELLI – TRAINER BARISTA SCAE E IIAC**

Tutti pensano in Italia che per fare un espresso serva solo essere italiani. Io sono italiano e so fare pizza ed espresso, non è vero, fare l'espresso è un'arte, è un'arte che si apprende con tanta formazione e con tanto lavoro.

**BERNARDO IOVENE**

Lei ha fatto una scuola immagino?

**BARISTA**

No, no ho lasciato la scuola per imparare 'sto mestiere.

**BERNARDO IOVENE**

Tu sei stato a scuola per fare il caffè?

**BARISTA**

Io ho fatto scuola, la scuola dell'apprendistato, diciamo, non ho fatto corsi ma ho lavorato dipendente.

**BERNARDO IOVENE**

Lei ha fatto scuola?

**BARISTA**

No, io no.

**BERNARDO IOVENE**

E dove ha imparato?

**BARISTA**

Qua, la gavetta.

**MILENA GABANELI IN STUDIO**

Siccome paghiamo, dobbiamo pretendere almeno due cose: acqua e filtro puliti. Tempo 10 secondi e non ci vengano a dire che la fila arriva chissà dove perché il filtro non te lo puliscono nemmeno quando sei da solo al banco. Non tutti i baristi, per carità. Da quel che abbiamo visto chi fa formazione se ne frega, chi la insegna pure, ma queste operazioni le spiegano anche quelli che installano la macchina del caffè e chi il caffè lo vende, i torrefattori. Da un chilo di caffè che costa mediamente 15 euro, escono 150 tazzine. Il valore di un bar si misura nel numero di caffè che fa. Quindi il barista ha tutto l'interesse che vendere un prodotto buono e comprare da un torrefattore piuttosto che un'altro, in base alla qualità, la provenienza, la tostatura. E invece, e invece i torrefattori oltre al caffè vendono anche ben altro...

**DAVIDE COBELLI – TRAINER BARISTA SCAE E IIAC**

Quando un agente di caffè va all'interno di un nuovo bar, non gli viene dal titolare richiesto "quanto è buono il tuo caffè?", il titolare del bar spesso neanche lo assaggia, ma chiede sempre "quanto mi costa questo caffè?" sperando che gli costi sempre meno e "cosa mi dai in cambio".

**BARISTA**

La torrefazione ci ha dato in comodato d'uso la macchina del caffè, i due macinini e la lavastoviglie che è qua. Tutto il comodato d'uso gratuito.

**BARISTA**

Ho un contratto di 3 anni dove praticamente ci vincolano a usare il suo caffè in cambio della... signora arrivederci... in cambio dell'usufrutto della macchina con le assistenze a suo carico. E per 3 anni abbiamo insomma l'esclusiva del suo caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma le torrefazioni vanno anche più in là, regalano anche le insegne, i tavoli, finanziano la ristrutturazione e prestano soldi. Nel prezzo al chilo c'è tutto compreso.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè allora, loro vi danno il caffè e poi vi hanno ristrutturato tutto il bar?

**BARISTA**

Sì, in parte.

**BERNARDO IOVENE**

Ho capito.

**BARISTA**

La prima ristrutturazione, le altre si fa al 50, di solito.

**BERNARDO IOVENE**

Si fa al 50%?

**BARISTA**

Si fa, ma dipende sempre dal rapporto che hai con....

**BERNARDO IOVENE**

Però gli altri per esempio cosa danno? Cioè, tutti quanti ristrutturano i locali?

**BARISTA**

Da quello che ho sentito danno anche i soldi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sono stati offerti ad uno dei bar più rinomati di Napoli, il Gambrinus.

**ANTONIO SERGIO – CAFFÈ GAMBRINUS - NAPOLI**

C'è stata un'azienda. Ci propose dei soldi, ci davano dei soldi in contanti, ci procuravano macchina per caffè, macinino, tazzine e in più ci dava il caffè gratis da consumare in quell'arco dell'anno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Le torrefazioni quindi, più che farsi concorrenza sulla qualità del caffè, se la fanno sui servizi accessori. A Trieste c'è la Illy, ma nel noto caffè degli specchi l'ha spuntata Segafredo, che è di Bologna.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè, cos'è? avete una convenzione perciò avete Segafredo?

**BARISTA**

Sì, sì, per quello usiamo Segafredo sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E la Moreno che l'ha spuntata al Gambrinus, cosa dà in cambio?

**ANTONIO SERGIO – CAFFÈ GAMBRINUS - NAPOLI**

Quando c'è da fare una ristrutturazione, c'è da rinnovare, da restaurare un quadro, c'è da comprare un mobile particolare.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè vi assiste come tutte le torrefazioni?

**ANTONIO SERGIO – CAFFÈ GAMBRINUS - NAPOLI**

Sì. Se lei vuole un Maradona in squadra lo deve pagare. Higuain lo abbiamo comprato!

**BERNARDO IOVENE**

Quindi la Moreno che c'ha Maradona che siete voi, per avervi in squadra vi deve pagare?

**ANTONIO SERGIO – CAFFÈ GAMBRINUS - NAPOLI**

Eh sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La Moreno, ha una torrefazione medio grande e a Napoli fornisce molti bar, offre anche il pacchetto completo e ha un'officina attrezzata per l'assistenza alle macchine, il cliente paga solo la fornitura del caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Quanto costa un kg del vostro caffè?

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

Beh, diciamo in media siamo intorno ai 15 euro al kg, però, diciamo, riteniamo di essere nella media dei prezzi.

**BERNARDO IOVENE**

Ma insieme a questo qua ci stanno anche le macchine?

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

L'assistenza, dal controllo qualità sul punto vendita.

**BERNARDO IOVENE**

Li aiutate anche nelle ristrutturazioni?

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

No, questo non...

**BERNARDO IOVENE**

Ma come? Al Gambrinus mi hanno detto che gli avete fatto la ristrutturazione. L'aiuto al barista è anche finanziario insomma...

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

Sì, però è chiaro, in piccola parte, diciamo, quindi, non lo evidenzieremo come cose, perché è un aiuto commerciale, quindi, può essere un'insegna...

**BERNARDO IOVENE**

Si fa ma non si dice?

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

Non si dice, perché chiaramente...

**BERNARDO IOVENE**

Lo fanno tutti, pure al nord lo fanno!

**CLAUDIO PERCUOCO – MORENO CAFFÉ**

Beh diciamo che questo non lo vorremmo evidenziare.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La Lavazza addirittura si è organizzata con una finanziaria.

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Noi abbiamo una struttura dedicata all'interno dell'azienda che fornisce dei servizi finanziari ma...

**BERNARDO IOVENE**

Una finanziaria vera e propria?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

E certo, certo.

**BERNARDO IOVENE**

Insomma prestiti con interessi?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Guardi, rispetto, diciamo, alle normali regole di mercato.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi voi oltre al caffè avete anche quest'altra attività?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Se il barista ha bisogno.

**BERNARDO IOVENE**

Però, dico, l'obbiettivo qual è? Vendere il caffè insomma?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

L'obbiettivo è vendere il caffè e che il caffè all'interno del bar che usa Lavazza, che sia un caffè di qualità.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ai bar in provincia di Caserta la camorra ha imposto il proprio caffè e sui prestiti sta indagando la squadra mobile.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè queste torrefazioni che oltre a vendere il caffè prestano anche dei soldi, no, è un fatto normale?

**ALESSANDRO TOCCO – CAPO SQUADRA MOBILE CASERTA**

No, certo che non è un fatto normale. Ci sono altre attività aperte, altre indagini in corso, da qui a breve verranno portati alla luce delle cronache giudiziarie.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè, quindi, insomma... è un fenomeno...

**ALESSANDRO TOCCO – CAPO SQUADRA MOBILE CASERTA**

È un fenomeno conosciuto... diffuso ma non tollerabile sicuramente...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Così diffuso che i torrefattori che non si adeguano sono tagliati fuori, come il marchio storico Salimbene. Ormai vende solo all'estero.

**CARLO GRENCI – TORREFATTORE ESPERTO CRUDISTA**

Diciamo che questa pratica del finanziamento rende secondaria, secondaria la questione della qualità. Nessuno si mette a fare storie e poi alla fine, cosa mi dai cosa non mi dai, se mi hai dato 60 mila euro, insomma. O 100 o 300 a seconda dell'importanza del locale.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A tenere botta a Napoli è rimasto l'altro marchio storico Passalacqua, ai bar vende solo caffè e costa meno degli altri.

**BIAGIO PASSALACQUA - TORREFATTORE**

Deve costare per forza di meno.

**BERNARDO IOVENE**

Perché non ci sono i macchinari...

**BIAGIO PASSALACQUA - TORREFATTORE**

Non ci sta nessun incentivo vicino, è logico.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Infatti i titolari dei bar che non accettano il finanziamento delle torrefazioni pagano meno il caffè, perché comprano solo caffè, e se la marca non soddisfa, la cambiano quando vogliono.

**BARISTA**

Se io domani non sono più contenta di questo prodotto lo cambio, ma non è che devo dare indietro mezzo locale.

**ALESSANDRO PELITHANASSIS – CAFFÈ SAN MARCO - TRIESTE**

Le grandi torrefazioni vengono e ti dicono "tu apri benissimo ti do 100mila euro". Diciamo che ti danno una grossa mano, ma questa grossa mano è apparente nel senso che tu stringi un contratto con loro di tot anni, strapaghi il caffè, in realtà, lo paghi anche sopra i 25 euro al kg. Noi compriamo il crudo lo facciamo torrefare ad una torrefazione qua vicino e lo paghiamo meno di 10 euro al kg, quindi risparmiamo 15 euro al kg.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Insomma quando sei libero puoi puntare sulla qualità. Se il caffè è un piacere, dovremmo sapere se stiamo bevendo un'arabica o una robusta, e da dove viene. Ma i nostri baristi al massimo ti dicono la marca.

**BERNARDO IOVENE**

Bonomi? Che cosa è arabica o robusta?

**BARISTA**

Non lo so.

**MATTEO DI CALISTO**

Che qualità di caffè usate?

**BARISTA**

Marziali.

**MATTEO DI CALISTO**

Ma la qualità la conosce?

**BARISTA**

No, marziali.

**MATTEO DI CALISTO**

Arabica, robusta?

**BARISTA**

No, non c'è ...Marziali, è Marziali.

**MATTEO DI CALISTO**

Che tipo di miscela è? Come è composta?

**BARISTA**

La composizione precisa non....

**MATTEO DI CALISTO**

Che sapore ha?

**BARISTA**

Un sapore molto buono, duro.

**BERNARDO IOVENE**

Ma il caffè da dove arriva?

**BARISTA**

Dalle piantagioni di caffè.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nemmeno nei locali storici lo sanno.

**ANDREA MATARANGOLO- ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Che caffè è questo? Che miscela?

**BARISTA**

Non lo so dire.

**ANDREA MATARANGOLO- ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

La percentuale di arabica e robusta?

**BARISTA**

Non lo sappiamo.

**MILENA GABANELLI IN STUDIO**

E dovremmo essere il paese intenditore di caffè! Allora, se il torrefattore ti vincola facendoti anche da banca, o facendoti addirittura un prestito in contanti, che tu gli restituisci lavato dentro la fattura del caffè, vuol dire che l'impostazione del settore ha fatto diventare il prodotto un'altra cosa. Qualche dato sul consumo procapite annuo: noi paese dell'espresso siamo 12esimi, davanti a noi c'è la Finlandia con 12 kg procapite, la Norvegia 10 kg, Danimarca 9, la Svizzera e l'Austria 8 kg, Svezia e Germania 7 e poi ci siamo noi con 5,7 chili. Non c'entra la crisi perché il consumo è stabile da molti anni. Oggi in Italia noi abbiamo 800 torrefazioni, ma solo 5 occupano il 70% del mercato. La qualità del chicco crudo e la tostatura determinano l'aroma. E qui, ci sono come per il vino, dei parametri condivisi. E allora assaggiamo la qualità dei caffè che vendono ai nostri bar, anche quelli più prestigiosi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

L'arabica sprigiona più aromi che tecnicamente prendono il nome di acidità.

**LUIGI ODELLO – ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI DI CAFFÈ**

Sì, perché è un'acidità nel senso della freschezza. Proviamo a pensare all'acidità della mela, all'acidità dell'uva, all'acidità della pesca, sono tutt'altro che acidità fastidiose.



**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi l'acidità è positiva. Negativo invece è l'amaro.

**MARCO CREMONESE – CONSULENTE CAFFE'**

Quando un caffè, un espresso è amaro vuol dire che stiamo utilizzando una materia prima, cioè un caffè verde che non ha un'ottima qualità, che non è stato lavorato correttamente in tutta la sua filiera produttiva.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Bevuto il caffè, il palato deve essere liscio.

**LUIGI ODELLO – ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI DI CAFFE'**

Se un caffè è ruvido si sente immediatamente.

**BERNARDO IOVENE**

Ruvido è negativo?

**LUIGI ODELLO – ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI DI CAFFE'**

È negativo.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi non deve essere ruvido, deve essere liscio tra la lingua e il palato?

**LUIGI ODELLO – ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI DI CAFFE'**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quando invece ti lascia la sensazione del caco immaturo, è astringente. A questo punto passiamo all'assaggio sul campo con chi fa questo di mestiere: i membri dell'associazione Europea del caffè. Cominciamo da Napoli, dove il caffè è un mito.

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Allora il palato è molto amaro, è astringente, quindi sensazione di lappamento al palato. Il retrogusto è di gomma bruciata, legno bruciato, cenere. Questo caffè lo possiamo valutare al 2 da 1 a 10, in cui 6 è la sufficienza.

Legno, legno bruciato, leggera cenere, caramello, sono indeciso tra 4 e mezzo e il 5. Sa di rancido, legnoso, pane tostato, leggero cacao. 4 e mezzo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E adesso allo storico Gambrinus, dove tutti i presidenti della Repubblica hanno gustato il caffè napoletano. Ma la crema non promette.

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Vedete che si è già aperta la crema, si vede il liquido sottostante, annusiamo l'aroma. Allora è molto amaro, non è acido, è astringente, dei sentori leggeri di terra. Darei una valutazione di 3 e mezzo.

**BERNARDO IOVENE**

Tre e mezzo? Al Gambrinus. Questo è uno dei migliori...

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Sì, sì, ma io degusto tecnicamente e valuto quello che sento in bocca.

**BERNARDO IOVENE**

Dicono a Napoli non si beve un buon caffè.

**BIAGIO PASSALACQUA - TORREFATTORE**

Eh beh... avranno ragione.

**BERNARDO IOVENE**

Hanno ragione?

**BIAGIO PASSALACQUA - TORREFATTORE**

Eh a Napoli non è che si beve... si beve un buon caffè e si può anche non bere un buon caffè.

**BERNARDO IOVENE**

Ma un caffè che sa di legno, che sa di muffa... che sa di terra... Qual è il motivo di questa caduta di qualità?

**BIAGIO PASSALACQUA - TORREFATTORE**

Diciamo che la tazzina di caffè che viene venduta abitualmente non è quella tazzina di caffè che veniva venduta, diciamo così, 10 anni fa. Professionisti nel campo del caffè che vendono caffè nei pubblici esercizi sono rimasti ben pochi.

**BERNARDO IOVENE**

1, 2, 3, 4, 5...

**RAGAZZO**

Una decina solitamente.

**BERNARDO IOVENE**

Dieci al giorno?

**RAGAZZO**

Sì, sì.

**BERNARDO IOVENE**

Lei quanti caffè prende al giorno?

**UOMO**

Sui 4, 5 caffè al giorno.

**BERNARDO IOVENE**

4, 5 caffè... Al bar o a casa? Come fate?

**RAGAZZO**

Bar, o casa, maggiormente a casa sinceramente a me il caffè del bar parlando con rispetto mi fa i' in do o bagno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Passiamo a Roma in un bar vicino piazza Navona.

**ANDREA MATARANGOLO - ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Amaro estremamente negativo, bruciato, esce fuori tutto il rancido e un bel po' di astringenza, forse due, ma perché mi sta simpatico il barista.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ci spostiamo allo storico caffè Greco.

**ANDREA MATARANGOLO - ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Un amaro sul bruciato, un amaro quasi di gomma bruciata, qualcosa di rancido di base, sicuramente c'è una buona percentuale di robusta all'interno di questa miscela, un po' di paglia, beh, diciamo che un bel 4 ci sta.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Continuiamo a Firenze.

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Ha dei sentori di gomma, gomma bruciata, legno bruciato, forse un po' di cenere, direi che questa tazza, almeno così amara, adesso proveremo anche con lo zucchero, la votazione è di 2.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Un 5 lo strappiamo in questo locale storico, ma poi mettendoci lo zucchero...

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Questo è uno dei rari casi in cui con lo zucchero un caffè perde alcune delle sue caratteristiche positive, direi che con lo zucchero questa tazza ha una votazione di 4. Allora, i sentori sono di pane tostato, di biscotto, di cantuccino direi, quindi quel misto di biscotto con la mandorla, anche se però ci sono sentori di rancido e leggero panno bagnato, io direi una votazione... un 4.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il rancido è dovuto al mantenimento dei chicchi. Qui siamo nel bar dove utilizzano il caffè Passalacqua.

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Come qualità del caffè, della materia prima, non è male. Peccato per il rancido.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi una buona qualità, ma il caffè macinato è tenuto all'aria, di conseguenza irrancidisce. Così come i chicchi che vendono nella vetrina che rimane aperta.

**ANDREJ GODINA – ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA SOCIO SCAE**

Vedete il lucido che c'è sui chicchi. Questi oli a contatto con l'ossigeno, questi grassi si irrancidiscono e quindi danno sentori di rancido.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

I sentori di legno e terra, invece sono tipici della qualità robusta.

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

Questo è un caffè Vietnam. Il Vietnam è il secondo produttore di caffè al mondo.

**BERNARDO IOVENE**

Al mondo.

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

E fa fondamentalmente caffè robusta.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Questi invece sono arabica.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è quella migliore, diciamo, immagino?

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

Diciamo di sì. Quella che forse ci dà maggiori caratteristiche aromatiche.

**ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Un kg di caffè arabica costa 2,8 - 3 euro al kg, il robusta ha un prezzo più basso che è nell'ordine di un euro e mezzo o qualcosa in più, poi i prezzi sono molto variabili secondo i prezzi di borsa.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi il caffè si compra non quando serve, ma quando il prezzo è basso, poi si stocca in grandi magazzini privati nei porti di Genova, Trieste e Napoli. Alcune qualità, anche se passano la dogana, devono poi essere selezionate e gli impianti ci sono solo a Trieste e Genova. Questa è una robusta arrivata sfusa in un container.

**LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFE'**

All'interno del caffè ci possono essere un'infinità di corpi estranei, troviamo piatti, bicchieri, di tutto per cui... come potete vedere c'è una grandissima quantità di pietre...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi c'è una selezione ottica per isolare i chicchi scuri.

**BERNARDO IOVENE**

Voi di questi chicchi che cosa ne fate?

**LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFE'**

Lo scarto viene messo a disposizione del nostro cliente.

**BERNARDO IOVENE**

Comunque questo qua viene anche commercializzato, magari c'è chi...

**LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFE'**

Questo può essere utilizzato magari in prodotti di fascia inferiore. Però il chicco scuro è un chicco che quando viene tostato se viene poi, in buona quantità, miscelato crea un senso di amaro.

**BERNARDO IOVENE**

Non si butta niente diciamo...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Dalla selezione viene fuori un caffè di serie A e uno di serie Z, perché un caffè di questa specie, probabilmente non passerebbe nemmeno i controlli doganali. Ma c'è chi sicuramente lo macina e lo vende.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua è andato in avaria?

**LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFE'**

Come vedete sì... vedete segni di bagnamento importanti.

**BERNARDO IOVENE**

Questo puzza, questo qua puzzerà adesso.

**LUCA ROMANI – SPEDIZIONI CAFFE'**

Beh sì...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Comunque le torrefazioni vengono qui a caricare il caffè, in sacchi da 60 e 600 chili, le industrie come Lavazza, invece, caricano questi grandi camion.

**BERNARDO IOVENE**

35 camion al giorno, di questi qua... Ma quanto caffè c'è qua dentro?

**UOMO**

Questi sono 300 quintali.

**BERNARDO IOVENE**

300 quintali.

**UOMO**

Produciamo Mediamente 400 tonnellate al giorno per cui può immaginare..

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il 35% del caffè che arriva in Italia, cioè 150.000 tonnellate è di Lavazza.

**BERNARDO IOVENE**

Per lei è indispensabile la robusta?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Non è che è indispensabile ... è il gusto italiano, cioè, è la qualità percepita, cioè non è... il fatto di...

**BERNARDO IOVENE**

Cioè la qualità percepita dagli italiani...

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

La qualità che fa parte un po' della cultura...

**BERNARDO IOVENE**

E' un'alta percentuale di robusta?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Certo. Noi usiamo in generale un 60% di arabica e un 40% di robusta rispetto ai due milioni e mezzo di sacchi che trattiamo ogni anno.

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

I robusta africani sanno più di terra, i robusta asiatici sono più di legno. Però spesso e volentieri questo sapore di terra viene interpretato come cioccolato.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qui, 70% robusta...

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Certo.

**BERNARDO IOVENE**

Ammazza.. questo è una botta?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

No, guardi questo è buonissimo, cioè è buonissimo perché ritorniamo ancora un po' a quello che dicevo prima, questo è un caffè molto cioccolatato.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Assaggiamolo.

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Non è acido.

**BERNARDO IOVENE**

E questo amaro che sento tra lingua e palato?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Questo è assolutamente l'amarezza naturale del caffè.

**BERNARDO IOVENE**

L'amarezza naturale...

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Certo...

**BERNARDO IOVENE**

Sento un po' di ruvido, no?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

È più secco!

**BERNARDO IOVENE**

Lascia quella sensazione di...

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

È più tannico, è più secco, ma questo è dato proprio dalla corposità. È una caratteristica di questa miscela che tantissimi italiani scelgono ogni giorno.

**BERNARDO IOVENE**

Tannico significa legnoso?

**MARCELLO ARCANGELI – RESPONSABILE FORMAZIONE LAVAZZA**

Tannico vuol dire "lapposo".

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Termine che sul vocabolario italiano si usa per i cani quando bevono. Anche le miscele più vendute di Kimbo hanno rispettivamente il 65% e il 20 % di robusta.

**BERNARDO IOVENE**

Questa parte nera qua...

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

No questo, diciamo, è il caffè, si diciamo che è la percentuale di robusta ha più cera e quindi c'è, diciamo così...

**BERNARDO IOVENE**

E' cera, si chiama cera questa.

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

Si chiama cera e quindi anche il corpo, è quello che da il corpo alla tazza.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi la robusta ha più caffeina e più cera, la cera l'abbiamo vista per caso girando in uno stabilimento dove fanno il decaffeinato.

**BERNARDO IOVENE**

Quello cosa è, quella?

**SIGNORE**

Cera del caffè.

**BERNARDO IOVENE**

E' sempre estratto dal caffè questo?

**SIGNORE**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Incredibile.

**SIGNORE**

Infatti il decaffeinato è un caffè pulito.

**BERNARDO IOVENE**

Di caffeina...

**SIGNORE**

Pulito di caffeina, pulito delle polveri e decerato.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè dentro il caffè c'è questo?

**SIGNORE**

Sì, sopra il caffè c'è questo soprattutto..

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua invece che è arabica...

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

L'80% di arabica, è più pulita.

**BERNARDO IOVENE**

Dicono che la robusta no, insomma... sa di legno, di terra...

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

Dipende dai robusta che si utilizzano. Noi ad esempio utilizziamo del Vietnam grado zero e grado uno, zero significa selezionato e grado 1 con una percentuale minima di difetti. Poi esistono anche Vietnam grado 2, 3 e 4 che noi non utilizziamo.

**BERNARDO IOVENE**

Non l'utilizzate proprio voi quello?

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

No, questi no, possono portare poi difetti in tazza come lei ha descritto.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è Vietnam?

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

E c'è scritto Indocina?

**GENNARO DEL PRETE – QUALITA' PANEL LEADER KIMBO**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Girando tra i sacchi di 600 chili troviamo anche il grado 2 e addirittura il 3.

**BERNARDO IOVENE**

Qua Indocina 3 il grado è 3?

**MAGAZZINIERE**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A noi invece come campione hanno dato il grado 1.

**BERNARDO IOVENE**

Eccolo qua, eccola qua. Questo è robusta Vietnam?

**MAGAZZINIERE**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Questo campione l'abbiamo fatto valutare alla cieca, da esperti prima a Napoli e poi a Trieste.

**CARLO GRENCI – TORREFFATTORE ESPERTO CRUDISTA**

Qua ci sono tanti difetti... ci sono questi... i chicchi rotti, ci sono dei chicchi immaturi, anche al contrario. Questa varietà di colore denota sicuramente una disomogeneità nella maturazione.



**BERNARDO IOVENE**

Che qualità è? è bassa qualità è alta qualità?

**CARLO GRENCI – TORREFFATTORE ESPERTO CRUDISTA**

È bassa qualità, sarà sicuramente amaro, sicuramente astringente...

**BERNARDO IOVENE**

Ah amaro...

**CARLO GRENCI – TORREFFATTORE ESPERTO CRUDISTA**

Avrà un forte carattere astringente..

**EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ**

Mi aspetto da un caffè di questo genere di sentire percezioni di legno amaro, probabilmente una vena di muffa, perché vedo che alcuni chicchi sono anche abbastanza sofferti.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Se questo era il grado 1, immaginiamo il 2 e 3! Precisiamo che questo caffè viene sempre miscelato con le qualità arabiche. Il grado 1 e 2 del Vietnam sono usati anche da Lavazza.

**BERNARDO IOVENE**

E 1, 16 VP.

**LAVAZZA**

Eh si questi sono i nostri standard, grado 2...

**BERNARDO IOVENE**

Grado 2.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Questa qualità robusta secondo gli esperti contiene molta caffeina.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questa è la caffeina.

**BERNARDO IOVENE**

Questa qua?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questa è la caffeina.

**BERNARDO IOVENE**

Caffeina? Ma è terra!

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

No è caffeina!

**BERNARDO IOVENE**

Questa qua se io la ingerisco muoio?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Oddio dipende quanta. Questa quantità, no.

**BERNARDO IOVENE**

Nel caffè quanto ce n'è di questo?

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Consideri che in una tazza di espresso ce ne sono dai 70 ai 100 milligrammi. Dobbiamo arrivare agli 8, 10 grammi di caffè per arrivare ad una dose letale.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Tutta questa caffeina è stata tolta dai chicchi per fare il decaffeinato.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Questo è decaffeinato.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè quando voi lo trattate, diventa così.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Esatto.

**BERNARDO IOVENE**

E qui ci avete tolto la caffeina, le cere...

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Le cere e l'abbiamo pulito... olio e pellicola...

**BERNARDO IOVENE**

Perfetto. Tutto questo procedimento costa insomma...

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Infatti il decaffeinato costa di più per questo.

**MASSIMILIANO FABIAN – PRODUTTORE DECAFFEINATO**

Sì, leggermente.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma il caffè fa bene o fa male?

**BERNARDO IOVENE**

Chi beve caffè vive di più...

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

Campa di più e non solo, ma quelli che sono i pregiudizi nei confronti del caffè e cioè che il caffè faccia male nel caso delle malattie cardiovascolari, che il caffè faccia venire il tumore, per esempio il tumore al pancreas o il tumore allo stomaco, si è visto che non solo non è vero, ma addirittura che, per alcuni di questi aspetti, c'era una minore incidenza.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Il caffè fa bene, chiaramente quello che non viene da una materia prima scarsa. Che non sia fatto con questa acqua, e senza residui. Nella qualità arabica c'è meno caffeina rispetto alla robusta, ed anche meno cera.

### **MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Proviamo ad orientarci: la qualità robusta è un caffè forte che non ha aromi, e quando ce li ha non sono buoni. La qualità arabica invece, quando è buona, di aromi ne ha fino a 2000. Agli italiani piace un caffè forte e quindi c'è chi mette una percentuale di robusta dentro all'arabica. Ma dev'essere una percentuale molto alta visto che importiamo il 50% di robusta, la maggior parte vietnamita. Perché costa meno, e infatti invece della crema fa la schiuma. Dopo la pubblicità, vediamo l'espresso nel mondo e poi lui, che fa impazzire il mondo, nel senso del Nespresso.

Prima di passare nel magico mondo delle capsule, vediamo che cosa ci stiamo perdendo. Noi siamo fra i maggiori esportatori di caffè tostato. I grandi numeri li fa Lavazza, Illy, Kimbo e Vergnano e la Segafredo Zanetti. Ma ci sono anche i piccoli, che stanno cominciando a puntare sulla qualità, vanno sulle piantagioni e non sottopagano i coltivatori locali. E hanno capito che se un rito non diventa cultura e non esaltiamo il nostro brand, che ormai si beve in tutto il mondo, e le qualità le stanno studiando in tutto il mondo, rischiamo di perdere il treno del mercato mondiale.

### **ENRICO MESCHINI – PRESIDENTE CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI**

Noi abbiamo esportato caffè talmente di bassa qualità all'estero che per chi oggi fa caffè di alta qualità all'estero noi non siamo più considerati, quindi solo per il fatto di essere italiani ti dicono "no, te fai il caffè che non è buono". L'espresso non è diventato famoso al mondo per gli italiani, questo bisogna averlo chiaro.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A diffondere l'espresso nel mondo non è stata un'azienda italiana, ma un americano di Seattle, passato da Milano negli anni '90 gli è venuta l'idea di aprire una catena di caffetterie in tutto il mondo. La famosa Starbucks.

### **MILENA GABANELLI**

Hai fatto la scuola di formazione?

### **CAMERIERA**

Sì.

### **MILENA GABANELLI**

Per quanto tempo?

### **CAMERIERA**

Due anni.

### **MILENA GABANELLI**

Due anni?

### **ENRICO MESCHINI – PRESIDENTE CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI**

E poi Seattle è diventato il centro del caffè in generale, si parla di Seattle style, meno male per noi anche dell'espresso.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Come dire che grazie alla Starbucks da noi sono nati i caffè speciali.

**BARISTA**

Il Cuba ti è piaciuto?

**BERNARDO IOVENE**

Buono.

**BARISTA**

Buono, profondo, sentito? Con queste note di tabacco di Barrique. È un caffè che va in profondità. Un gran caffè questo.

**PIERO SARDO – SLOW FOOD**

Sovente il prezzo della borsa internazionale del caffè è fatto per le esigenze dei compratori, dei big e non sulle necessità di vita dei produttori. Ci sono stati dei corsi di formazione per i produttori che hanno imparato ad assaggiare e a dire questo sì e questo lo scartiamo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Slow Food per garantire una produzione di qualità paga di più i produttori locali. E il caffè una volta selezionato viene tostato dai detenuti del carcere di Torino.

**BERNARDO IOVENE**

Viene anche retribuito?

**DETENUTO**

Certo, vengo retribuito. Questo mi permette di mantenermi nella mia carcerazione di restituirmi anche una dignità come uomo.

**MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Purtroppo le carceri attrezzate per far lavorare i detenuti sono pochissime. Allora, in un mercato stagnante, quello che è aumentato del 17% è proprio quello delle cialde e delle capsule. Lavazza ne ha vendute nel 2013 2 miliardi e 200 milioni, quante ne ha vendute Nespresso, invece, top secret, non si sa. Ma cosa c'è dentro a queste capsule di cui sembra non si possa fare a meno? Intanto vediamo quel che ne resta. Nel comune di Capannoni dove riciclano tutto, hanno un problema: le capsule appunto.

**OPERATORE ECOLOGICO**

Basta prenderli a caso.

**BERNARDO IOVENE**

Questo un solo utente? Anche questo?

**OPERATORE ECOLOGICO**

Eh sì.

**BERNARDO IOVENE**

Oh mamma mia! Ancora! È tanto caffè questo.

**OPERATORE ECOLOGICO**

E ma anche due o 3 caffè al giorno a testa.

**OPERATORE ECOLOGICO**

Questo non ce l'ha, questo usa la moka. Sei in famiglia si è in due, ne fai due al giorno, quattro al giorno magari eh...

**DAVIDE FONDA**

Questi son Lavazza?

**BERNARDO IOVENE**

Bevono tanto caffè nella sua città sindaco.

**GIORGIO DEL CHINGARO – SINDACO DI CAPPANORI (LU)**

No, anche voi lo bevete!

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A Capannori in provincia di Lucca, riciclano quasi tutto, solo il 18% dei rifiuti va nell'indifferenziata. Aprendo i sacchetti hanno scoperto che più della metà sono capsule, a livello nazionale parliamo di decine di miliardi di plastica e alluminio.

**GIORGIO QUAGLIUOLO – PRESIDENTE COREPLA**

Non sono imballaggio, per cui non sono da conferire nella raccolta differenziata.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi vanno nell'indifferenziato?

**GIORGIO QUAGLIUOLO – PRESIDENTE COREPLA**

Per cui andrebbero collocate nell'indifferenziata.

**BERNARDO IOVENE**

E quindi bruciate anche?

**GIORGIO QUAGLIUOLO – PRESIDENTE COREPLA**

Se bruciano, c'è la discarica insomma.

**GIORGIO DEL CHINGARO – SINDACO DI CAPPANORI (LU)**

Il calcolo approssimato che è stato fatto è di un consumo di 75 kg a persona, il che vuol dire che sono tante le capsule, di vari tipi, di varie... quindi riuscire a reinserirle nel circuito del riciclaggio permetterebbe di abbattere il peso complessivo del rifiuto differenziato, una cosa importante perché fa risparmiare tanti soldi.

**BERNARDO IOVENE**

Allora le più disastrose quali sono?

**ROSSANO ERCOLINI - CENTRO RIFIUTI ZERO CAPPANORI (LU)**

Le più disastrose sono queste qui.

**BERNARDO IOVENE**

Chi le produce?

**ROSSANO ERCOLINI - CENTRO RIFIUTI ZERO CAPPANORI (LU)**

Le produce Lavazza, allora, Lavazza ce ne ha un campionario.

**ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Produciamo 2 miliardi e 200 milioni di cialde all'anno.

**BERNARDO IOVENE**

2 miliardi! Per cui noi queste qua le dobbiamo buttare nella indifferenziata comunque?

**ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Al momento sì, la plastica è un componente che serve a garantire la qualità del caffè e la conservabilità del caffè all'interno con tutti i suoi aromi. È ovvio che l'evoluzione sarà quella di trovare il modo per cui queste cialde possono essere sostanzialmente smaltite come un qualunque umido che noi abbiamo nelle nostre case.

**SIMONE CAVALLO – DIRETTORE GENERALE KIMBO**

Questa, anche questa è tutta plastica diciamo...

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Anche Kimbo sta studiando.

**SIMONE CAVALLO – DIRETTORE GENERALE KIMBO**

Ma la cosa più bella che dovrebbe avvenire, e spero nel più breve tempo possibile, è plastica compostabile.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi ci sono queste capsule che i volenterosi possono facilmente aprire.

**SIGNORE**

Questo va nella raccolta della plastica, questo va nella raccolta della plastica, questo va nell'umido e questo...

**BERNARDO IOVENE**

Nell'alluminio.

**SPOT NESPRESSO**

George Cloney is inside... Nespresso what else?

**DIPENDENTE NESPRESSO**

Allora, le faccio vedere...

**BERNARDO IOVENE**

Ecco questa qua va bene...

**DIPENDENTE NESPRESSO**

Questa è una capsula...

**BERNARDO IOVENE**

E' tutto alluminio?

**DIPENDENTE NESPRESSO**

E' tutto alluminio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La Nespresso di recente ha finanziato una raccolta di capsule esauste. Il cliente le deve portare nel negozio, da qui le mandano in un unico centro di smaltimento a Brescia dove separano il caffè dall'alluminio.

**GINO SCHIOMA – DG CONSORZIO IMBALLAGGI ALLUMINIO**

Questa capsula sicuramente all'interno del panorama delle capsule del caffè sicuramente è l'unico esempio in Italia di raccolta e di riciclo.

**BERNARDO IOVENE**

Però, lei dice che è consistente?

**GINO SCHIOMA – DG CONSORZIO IMBALLAGGI ALLUMINIO**

È certamente consistente, sono, dicevo, 300 tonnellate sono 300 mila chili.

**CLIENTE NESPRESSO**

Eh le butto, non le riciclo... le butto nel cestino normale..

**BERNARDO IOVENE**

Dove le buttate? Nella spazzatura?

**CLIENTE NESPRESSO**

Sì, solitamente...

**CLIENTE NESPRESSO**

Eh, purtroppo non le differenzio...

**CLIENTE NESPRESSO**

Tenderei a riciclare ma non so dove metterle in realtà...

**BERNARDO IOVENE**

Poi delle capsule cosa ne fai? Le butti nella spazzatura?

**CLIENTE NESPRESSO**

Si dovrei riciclarle lo so, però ogni volta lo dico poi non lo faccio mai...

**BERNARDO IOVENE**

Non lo fai mai eh!

**GISELLA BIANCHI**

Che ne fai delle capsule una volta utilizzate?

**CLIENTE NESPRESSO**

Le butto.

**CLIENTE NESPRESSO**

Le butto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nel 2013 Nespresso ha riciclato 30 milioni di capsule, ma non sappiamo se sono tante o poche, perché non dicono quante ne vendono.

**BERNARDO IOVENE**

Sappiamo quanti milioni ne arrivano?

**MASSIMILIANO MARCHESI – DIRETTORE NESPRESSO**

No, non lo sappiamo, mi dispiace, non è...

**BERNARDO IOVENE**

Lei non ce lo può dire?

**MASSIMILIANO MARCHESI – DIRETTORE NESPRESSO**

È un'informazione che non le posso dare, perché aiuterebbe più i nostri concorrenti che non lei.

**BERNARDO IOVENE**

Ho capito.

**GIANNI TUGNOLI – DIRETTORE IPERCOOP CENTRO NOVA**

Questi son dei settori che si stanno sviluppando molto, quindi nel caso nostro come marche abbiamo 9 referenze diverse solamente per le capsule.

**BERNARDO IOVENE**

Qui al kg? Siamo...

**GIANNI TUGNOLI – DIRETTORE IPERCOOP CENTRO NOVA**

Al chilo si va molto su

**BERNARDO IOVENE**

42, quelli di Lavazza 52 euro al kg.

**GIANNI TUGNOLI – DIRETTORE IPERCOOP CENTRO NOVA**

Esattamente.

**BERNARDO IOVENE**

Questo qua Kimbo 45 euro al kg.

**GIANNI TUGNOLI – DIRETTORE IPERCOOP CENTRO NOVA**

C'è tutta una filiera logistica che pesa molto di più, perché portare delle confezioni tipo queste occupano molto spazio quindi anche il camion ne porterà un terzo rispetto che trasportare quello in grani oppure quello macinato.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma il mercato è in crescita e sempre più in crescita i Nespresso dipendenti.

**CLIENTE NESPRESSO**

Io non ne posso fare a meno.

**BERNARDO IOVENE**

Addirittura?

**CLIENTE NESPRESSO**

Sono proprio drogata.

**BERNARDO IOVENE**

Sei proprio drogata?

**CLIENTE NESPRESSO**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Quanti ne prendi al giorno?

**CLIENTE NESPRESSO**



5 o 6.

**CLIENTE NESPRESSO**

Nespresso. Cioè, il caffè Nespresso io. Ne prendo 4, 5 al giorno.

**CLIENTE NESPRESSO**

Io sì, lo faccio, ne bevo 7, 8 al giorno.

**CLIENTE NESPRESSO**

Dipendente da queste cialde. No, no, davvero, non riesco più a bere il caffè della moca.

**DIPENDENTE NESPRESSO**

Si fora sopra, si fora nel retro, l'acqua passa attraverso e così viene erogato il suo espresso.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Secondo il professor Russo, responsabile della ricerca del San Raffaele Pisana, questo passaggio dell'acqua nella vaschetta di alluminio potrebbe creare qualche problema.

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

Le pareti di questa capsula sono sottoposte ad un'alta temperatura e quest'alta temperatura può permettere la liberazione di piccolissime anche se piccole quantità di materiale che appunto costituiscono il contenitore, in questo caso l'alluminio.

**BERNARDO IOVENE**

L'acqua da alta temperatura potrebbe rilasciare piccole quantità di alluminio, no?

**MASSIMILIANO MARCHESI – DIRETTORE NESPRESSO**

Allora sono sicuramente stati fatti degli studi, innanzitutto tutto esiste una membrana protettiva che qua è invisibile perché è trasparente, ma che protegge il caffè dal contatto con l'alluminio.

**BERNARDO IOVENE**

Qua?

**MASSIMILIANO MARCHESI – DIRETTORE NESPRESSO**

Esattamente, qua all'interno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Abbiamo coinvolto l'Istituto di chimica della Sapienza che ha analizzato il caffè di una capsula.

**ALESSANDRO BACALONI – DIPARTIMENTO CHIMICA UNIVERSITA' SAPIENZA DI ROMA**

E' chiaro che la capsula è di alluminio e l'alluminio c'è. Però l'alluminio già di per se ha una bassa tendenza alla cessione, evidentemente questo trattamento fa sì che la cessione sia non dosabile, cioè meno di e comunque non di interesse tossicologico per quelle che sono le conoscenze attuali. Poi ho notizia di studi più recenti che hanno collegato concentrazioni di alluminio con malattie del sistema nervoso centrale, ci sono queste questioni qui...

**MATTEO RUSSO – RESPONSABILE RICERCA SAN RAFFAELE PISANA**

Il rilascio delle quantità di alluminio è veramente minimo, di molto al di sotto di quella che potrebbe essere la situazione tossica, per cui teoricamente non dovrebbe dare nessun tipo di danno, ma io sostengo, e non solo io, ma lo sostiene la letteratura, che questo tipo di danno può essere additivo, cioè può accumularsi negli anni, che è tipico di tutte quante le malattie degenerative. Nelle malattie neuro-degenerative noi abbiamo la manifestazione clinica dopo 10, 20, 30 anni dal suo inizio.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E per quel che riguarda le sostanze rilasciate dalla plastica ?

#### **ANNA FACCHINI – CONSULENTE CAFFÈ**

Se io mando l'acqua bollente in una capsula di plastica non solo qui si libera il furano perché rimane inglobato, incapsulato insieme al caffè che già ce lo ha del suo, qua c'è tutto un gioco di pressioni, per cui c'è una spinta elicoidale dell'acqua e la plastica sollecitata dal calore rilascia gli ftalati, gli ftalati sono cancerogeni.

#### **BERNARDO IOVENE**

Avete calcolato anche quanto furano si sprigiona dalla plastica?

#### **ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Il furano è una sostanza volatile, così come tante altre sostanze.

#### **BERNARDO IOVENE**

Non lo avete calcolato?

#### **ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

No, è costantemente misurato, così come tutte le componenti sia del caffè che del packaging, in modo tale da assicurare la massima sicurezza.

#### **BERNARDO IOVENE**

Volevo solo capire se voi avete fatto dei controlli...

#### **ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Assolutamente sì.

#### **BERNARDO IOVENE**

Avete dei risultati?

#### **ELEUTERIO QUAGLIARINI – DIRETTORE OPERATION LAVAZZA**

Ma noi abbiamo dei risultati che ci danno la piena tranquillità sul prodotto.

#### **MILENA GABANELLI IN STUDIO**

E così e noi dobbiamo crederci. Ci scrive l'Istituto Superiore di Sanità: "chi fabbrica il caffè in cialde o in capsule, è responsabile della sicurezza per quanto riguarda i limiti di migrazione". Consigli a casa e in ufficio prima di inserire la capsula nella macchinetta, non fate come fanno al bar, fate andare un po' d'acqua perché vale lo stesso principio. Invece con la moka, una cosa da non fare è fare la collinetta dentro al filtro perché non è vero che il caffè diventa più forte, diventa solo più amaro. Quando comincia a gorgogliare da qua, spegnere la fiamma perché l'ultima parte non è buona. Invece per quel che riguarda il rilascio dell'alluminio, passare un dito qua dentro, se la parete è liscia, va bene. Se è ruvida, meglio sostituirla.