

Copia della recensione redatta dal:

**Sig. Alberto Gattegno,
Presidente dell'Associazione Caffè Trieste**

Riceviamo una nuova pubblicazione sul caffè, che non è la solita monografia più o meno patinata, che compare verso fine anno, proponendosi come strenna natalizia.

L'Autore, con una preparazione all'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze, ha dedicato una vita alle piantagioni di caffè prima in Africa e poi in America Latina. Oggi è attivo in Costa Rica nella produzione, lavorazione ed esportazione di caffè di alta qualità.

L'opera, dopo una breve introduzione, affronta metodicamente botanica, ambiente (clima e terreno) e cure dettagliate della piantagione. Poi analizza con profonda competenza la preparazione del caffè verde, descrivendo le tecniche di lavorazione e selezione.

La parte finale dell'opera è dedicata alle caratteristiche del caffè verde, alla classificazione ed alla diffusione.

Il tutto è completato da una serie imponente di dati, contenuti in tabelle molto interessanti, da foto inedite, grafici e disegni.

Insomma un libro sul caffè di cui si sentiva la mancanza, soprattutto nella scarsa bibliografia in italiano sul prodotto. Un libro di tecnica, ma anche di profonda cultura, dove pensiamo che tutti avranno qualcosa da imparare. Quanti di noi sapevano che lo "stripping" si definisce in italiano "mungitura" ?.

Pasquale Pallotti: **"IL CAFFÈ - PRODUZIONE"**. Blu Edizioni srl – Peveragno (CN). Volume di cm 16 x 24, di pagg. 179 + 12 con 24 tavole a colori, 20 figure e 39 tabelle. Legatura in tela con titoli in oro, sovracoperta a colori.

Firmata: Alberto Gattegno

18/11/2000