

Titolo: IL CAFFÈ PRODUZIONE
Autore: Pasquale PALLOTTI
Editore: BLU Edizioni - Peveragno (CN)
Pagine: 181
Data: luglio 2000

Un altro libro che tratti di caffè? Ebbene sì! Questo bel volume ha una copertina cartonata e sovracopertina in colore nocciola-aranciato, sulla quale vi è disegnata una particolare immagine del ramo di caffè con le diverse fasi di maturazione della "drupa" e le sezioni sia del fiore sia dei chicchi. A livello di contenuti è proposta l'intera filiera produttiva: dal semenzaio-vivaio, all'esportazione del prodotto mercantile.

Gli argomenti trattati sono di varia natura: attraverso le caratteristiche pedoclimatiche ambientali, fino alle diverse tecniche di realizzazione di una coltura ad ampio raggio, fatta a regola d'arte, eccetera. Il volume prende ancora in considerazione la delicata preparazione finale del caffè grezzo e le caratteristiche peculiari che differenziano un prodotto dall'altro. L'Autore riesce a riportare chiaramente nel dettaglio, un quadro frequentemente poco noto. Sono riportati alcuni degli elementi che un torrefattore, ma ancor più un crudista deve perfettamente conoscere. Ad esempio sono inseriti degli schemi riguardanti la granulometria, la colorazione, i principali difetti e la loro origine. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto, le diverse imperfezioni-difetti vengono suddivise per tipo con la specificazione della causa che ne sta all'origine. Non solo, vi si leggono pure le caratteristiche apportate quale risultato in tazza. Il testo è arricchito da 44 tavole e figure, alcune colorate, e una quarantina di tabelle esplicative. Si tratta di certo di un libro altamente tecnico, che può divenire un utile strumento per ampliare ed approfondire le conoscenze già possedute dagli addetti ai lavori. Il volume è ben strutturato, cogliendo ogni aspetto tenuto in considerazione da un coltivatore qualificato utilizzando tecniche innovative.

La dettagliata bibliografia fa riferimento ad una cinquantina di referenze citate a firma dei principali studiosi e ricercatori mondiali della materia. L'opera può essere considerata monumentale per l'ampiezza di questi riferimenti, considerandola quale libro-studio, pressoché sconosciuto nel novero dei libri aventi per tema il caffè.

Un volume bello da guardare e utile per approfondire con serietà e cognizione di causa il complesso e variegato mondo agricolo che in esso vive. Il testo può essere considerato il più dettagliato trattato che descriva questa particolare sezione. Ottima si è rivelata la cura con la quale l'Editore ha voluto presentare il libro attraverso una veste grafica di buon livello e di sicuro impatto visivo. Altrettanto impegno è stato profuso dall'Autore, che ne ha curato i contenuti nel minimo dettaglio, senza sottacere a quelli che sono i vizi e le virtù del lavorare in piantagione. Pallotti ha così messo a frutto sia il proprio ciclo di studi svolti a Firenze ad Agricoltura tropicale presso l'Istituto agronomico per l'oltremare, sia il suo impegno professionale, lavorando tempo fa per parecchi anni in Kenya e Tanzania. Da ultimo in Costa Rica dove segue la produzione e l'esportazione di caffè di alta gamma. Pallotti, in sintesi, ci svela i segreti del mestiere del primo livello di commercializzazione, cioè di coloro che lavorano a diretto contatto con le coltivazioni nei paesi produttori. Il volume non può mancare nel novero dei "testi sacri" del caffè per chi vuole capire a fondo le "leggi" che governano la produzione. Il testo sarà utile sia per una rapida consultazione sia per coloro che si devono approcciare al riconoscimento e classificazione del caffè verde.

Elaborato da Gianni Pistrini