

Ferran Adrià: «Ciascuno ha il diritto di bere il caffè migliore del mondo»

Lo chef catalano racconta *Coffee Sapiens*, capitolo realizzato con Lavazza dell'enciclopedia gastronomica Bullipedia

L'uomo considerato lo chef che più ha innovato la cucina negli ultimi venti anni, quando si parla di caffè sa essere anche molto tradizionalista: «Sono un abitudinario del buon espresso — racconta Ferran Adrià —: ne bevo diversi durante il giorno». Non dunque solo il suo leggendario Espresso, caffè solido emblema della nascita del cosiddetto *coffee design*, o neanche il caviale di caffè sferificato (tutti realizzati dal cuoco catalano assieme al team Lavazza a partire dal 2000, quando il caffè è entrato per la prima volta, grazie a loro, nel mondo dell'alta cucina). Ma un classico, buon, espresso, «che è stata comunque la prima grande rivoluzione del settore». Perché, in fondo, se si vuole tanto innovare da qui bisogna partire. Dalla conoscenza delle basi. Ed è questo, dunque, uno degli obiettivi di «Coffee Sapiens», il settimo volume (e il primo in italiano) della Bullipedia, l'enciclopedia della ristorazione occidentale a cui Ferran Adrià sta lavorando da dopo la chiusura del leggendario ristorante «elBulli». Colossale opera per catalogare lo scibile gastronomico attraverso la metodologia Sapiens: «Un approccio di studio — spiega Adrià — che prevede di analizzare un tema sotto tanti aspetti, in modo da connettere tutti i saperi». Sa-

ranno 35 volumi entro il 2021: «Quando ho lanciato il progetto mi hanno dato del pazzo. Ma nel mondo non esistono opere così complete sull'alta cucina. E senza conoscenza non è possibile innovare». Sei volumi, dedicati al vino, sono già usciti, entro la fine del 2019 saranno

16. E ora, appunto, è uscito quello dedicato al caffè, che è il grande contributo di Lavazza al progetto della Bullipedia. «La metodologia Sapiens ci ha mostrato nuove vie — ha detto Giuseppe Lavazza, vicepresidente del gruppo —, consentendoci di estendere il nostro sapere lungo tutta la matrice del caffè. Siamo convinti che questo volume possa diventare un acceleratore di innovazione per tutti gli amanti del caffè come noi». Oltre 700 pagine, dunque, rivolte soprattutto a esperti di settore ma anche ai cosiddetti *coffee lovers*, in cui i ricercatori di «elBullifoundation» e dell'azienda torinese hanno condensato in nove mesi di lavoro tutto quello che oggi si deve sapere sull'argomento. Dalla pianta («una cosa banale, che però ancora non tutti sanno fare — racconta Adrià — è riconoscere i suoi fiori o i suoi frutti») ai metodi di estrazione alla modalità di servizio fino a come si deve far funzionare un coffee bar. Il passaggio successivo sarà la trasposizione in digitale, per raggiungere un pubblico ancora più ampio. Perché proprio il caffè? «Perché è una delle bevande più consumate al mondo», dice Adrià, che nel frattempo sta lavorando all'apertura del laboratorio

gastronomico «elBulli1846» (che aprirà alla fine del prossimo anno). «Ma ancora oggi ne conosciamo e ne sfruttiamo solamente una piccola parte nella vita di tutti i giorni. Il caffè può essere sorprendente, per esempio, servito all'inizio di un pasto, in forma solida o se raccolto direttamente in Etiopia, dov'è nato». In più «al giorno d'oggi il caffè viene proposto a un consumatore consapevole: le origini dei chicchi, i metodi di estrazione e i differenti profili aromatici fanno parte di un pacchetto di conoscenza alla portata di ogni bevitore di caffè». Anche perché «tutti si possono permettere di bere, e ne hanno il diritto, il caffè migliore del mondo, che al massimo può costare tre euro». E dunque «la professionalizzazione crescente di questo settore richiede uno studio costante del prodotto».

Che continua a evolversi. In quale direzione? «Le rivoluzioni non si prevedono — dice Adrià —, possiamo però intuire una tendenza: il caffè si sta finalmente avvicinando al mondo dei *foodies*. E intanto cambia forma. «Anche in Italia non è più solo espresso», è convinto Marcello Arcangeli, alla guida del Lavazza Training Center. «Ma sono sempre più apprezzati i caffè filtro, i cosiddetti *slow coffee*, prima considerati poco più che acqua sporca, oggi invece preparati con grandissima cura, con caffè macinati al momento, misurando la temperatura dell'acqua. Così diventano bevande davvero aromatiche e ricche di sfumature».

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

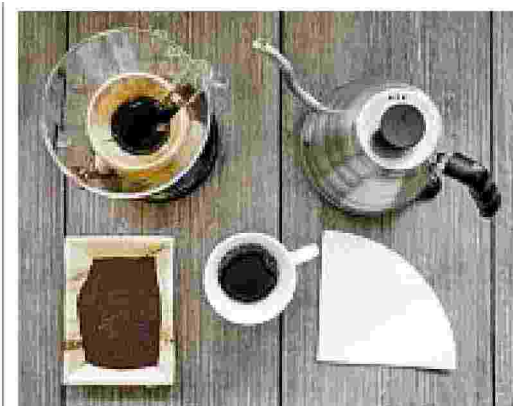
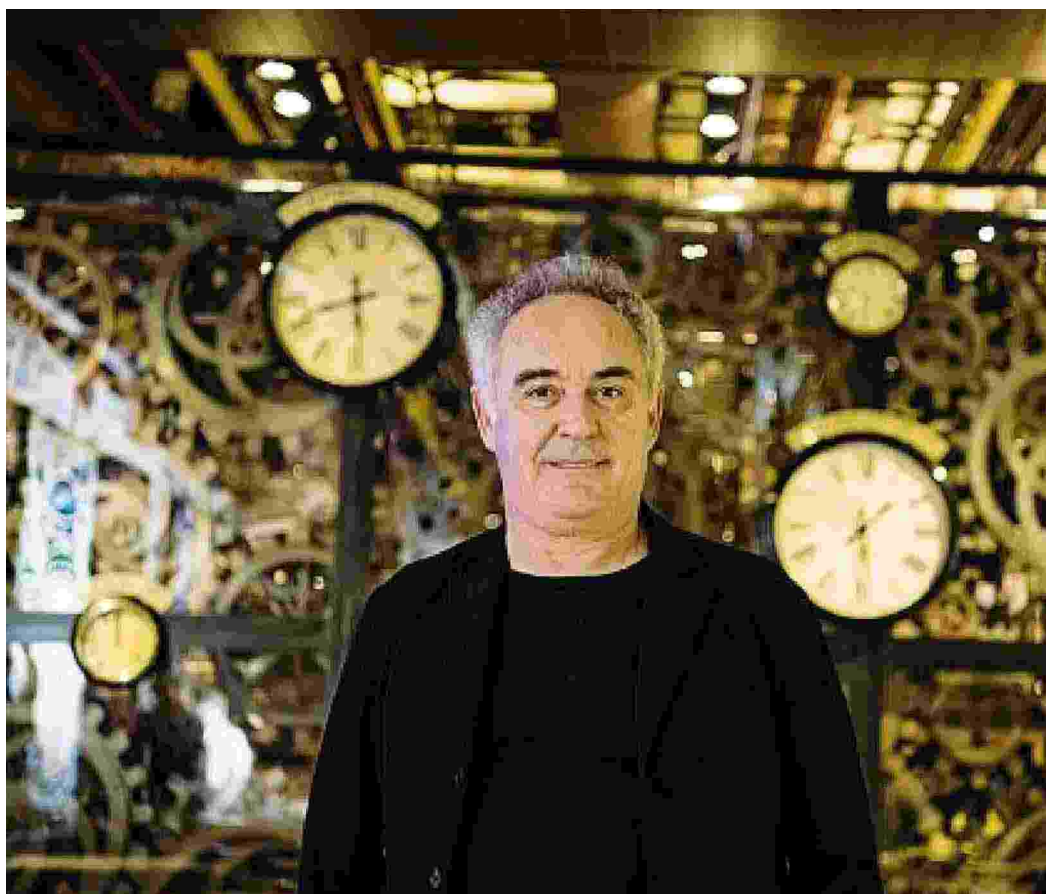
Il libro

● «Coffee Sapiens» (edito da Giunti, realizzato da «elBulli-foundation» e Lavazza con la collaborazione



dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) è il contributo di Lavazza al progetto della Bullipedia di Ferran Adrià, l'enciclopedia dedicata alla ristorazione gastronomica del mondo occidentale

● «Coffee Sapiens» è disponibile presso lo store del Museo di Nuvola Lavazza a Torino, il Lavazza Flagship store di Milano e sul sito di Lavazza



Il tema Il nuovo volume è interamente dedicato al caffè

L'opera

La Bullipedia, progettata da Ferran Adrià, conterrà 35 volumi, tutti pubblicati entro la fine del 2021

