

TORREFAZIONE PAGNINI, IL CAFFÈ, UNA STORIA E QUATTRO SEGRETI



La Torrefazione Pagnini da tre generazioni produce caffè di primissima qualità. Protagonista assoluta dalla VI Supper Club di TuscanyPeople, dove il caffè Pagnini è stato usato come ingrediente dei piatti, come oggetto divinatorio e, naturalmente, come bevanda di fine pasto, abbiamo intervistato Paola Pagnini che ci ha svelato 4 segreti per un'eccellente miscela.

Torrefazione Pagnini, ed è subito *coffee time!*

La Toscana, i lettori di TuscanyPeople lo sanno bene, è da sempre terra di eccellenze, dalla produzione di materie prime scelte, alla trasformazione delle stesse in prodotti alimentari di qualità assoluta. Così, da secoli, anche i toscani sono cresciuti abituandosi al meglio e quando questo non cresceva nella loro regione, non hanno esitato a cercarlo e selezionarlo da ogni parte del mondo.



Pagnini, gli esperti del caffè da 3 generazioni

E questa è anche l'esperienza di Cesare Pagnini, portata avanti ininterrottamente dal 1974, per tre generazioni, raccogliendo a Monsummano Terme, in provincia di Pistoia, le migliori varietà di caffè da trasformare con perizia toscana nella pregiata linea di miscele, alla quale non hanno mancato di affidarsi altri marchi di caffè importanti o baristi esperti, fino al pubblico più consapevole dei "caffeinomani" appassionati, grazie alla vendita diretta online.

Da amanti del caffè, siamo quindi molto felici che Paola Pagnini abbia accettato di presentarci la sua Torrefazione Pagnini (e ovviamente di aver partecipato alla nostra [VI Supper Club](#)), rivolta al mercato più attento alla qualità; dall'eleganza classica dell'espresso, al mondo in crescita dell'orzo, agli aromi innovativi del ginseng, dell'arancia o delle nocciole.

Lungo questo viaggio ci ha svelato inoltre quattro curiosi segreti sul caffè che proprio non conoscevamo.



La miscela, una sintesi armonica

La miscela del caffè è semplicemente la polvere aromatica scura, ottenuta dai chicchi tostati, con la quale riempiamo accuratamente la nostra moka o la macchina del bar.

Eppure, il segreto di tutti i torrefattori, e anche della Torrefazione Pagnini, è la miscela. Questo perché dietro ad una tazzina della migliore qualità non possono trovarsi solo una singola specie di caffè ed una singola regione del mondo, ma almeno due o tre storie diverse, fino a dieci ed anche qualcuna in più.

Tra un caffè ottenuto con una sola provenienza e uno ottenuto da una miscela passa la stessa differenza tra un concerto di solo pianoforte e una sinfonia; possiamo dunque dire che un caffè sapientemente miscelato ha un gusto armonico, un aroma ricco e pieno.



La miscela Eccellenza della Torrefazione Pagnini

Così per giungere al grande successo della sua storica miscela Eccellenza, Torrefazione Pagnini, con sensibilità tutta toscana, ha selezionato circa dieci varietà di chicchi, tenendo conto di come la combinazione tra specie di caffè diverse possa annullare i difetti delle une o esaltare i pregi delle altre, giungendo a valutare anche le particolarità della singola annata di raccolto.

Tra le molte componenti del gioco di qualità e quantità, capace di sprigionare l'aroma della miscela Eccellenza, ci è stato rivelato come sia necessario reperire il meglio di ogni provenienza scelta.



Primo segreto: dove cresce il caffè arabica ?

Prima di visitare la Torrefazione Pagnini non eravamo infatti a conoscenza di come le migliori varietà del caffè arabica (*Coffea arabica*) vadano coltivate, pur sempre in condizioni di clima caldo ed umido, soltanto tra i 900 e i 2000 metri dal livello del mare; distanziando decisamente le quote massime delle seconde varietà di caffè più amate e coltivate: le robusta (*Coffea canephora*), in grado di spingersi fino a metri 600.

La qualità arabica dona alla miscela aromi e fragranze, mentre la qualità robusta corpo e pienezza.

Tostati dal calore, decaffeinati dal vapore

Una volta scelti i chicchi migliori, questi devono essere tostati, ma affinché tutte le loro qualità si conservino intatte, il fuoco non deve mai toccarli. Per questa ragione Torrefazione Pagnini riscalda l'aria fino a 210 gradi e solo tramite l'aria i chicchi, prestando attenzione a far cessare immediatamente il riscaldamento non appena questi siano arrivati al giusto livello di tostatura. Il tempo varia dai 18 ai 20 minuti per ottenere una tostatura di qualità: il chicco acquista volume e perde peso.



Per quanto riguarda il processo di decaffeinazione Paola, fa presente che un buon caffè decaffeinato è quella miscela alla quale viene tolta la caffeina in sicurezza, in modo da mantenere le qualità organolettiche della miscela originale. L'organo a cui affidano la miscela Eccellenza Decaffeinato è il più accreditato e certificato in Italia. Innanzi tutto però, la decaffeinazione avviene quando i chicchi sono ancora freschi, ovvero prima di essere tostati.

Oltre alla curiosità precedente, Paola è stata tanto gentile da rivelarci anche un'accortezza semplice quanto decisiva, affinché il consumatore accorto possa riconoscere facilmente un buon caffè decaffeinato: occhio alla grammatura.

Secondo segreto: come riconoscere un caffè decaffeinato di qualità?

Quindi, l'accorgimento qualitativo che ha permesso al caffè decaffeinato Pagnini di riscuotere tanto successo: nonostante i baristi impieghino con successo, per un caffè dotato di caffeina, circa sette grammi di miscela, le bustine di decaffeinato Pagnini ne contengono esattamente otto grammi e mezzo.



Questa maggiore grammatura, costituita dalla miscela Eccellenza (decaffeinata) e supportata da uno speciale processo di confezionamento in azoto, capace di separare l'ossigeno dal caffè, bloccando l'ossidazione, ha permesso di ottenere un decaffeinato di qualità inconfondibile e durevole nel tempo. Pertanto qualunque decaffeinato scegliate: attenzione al peso delle mono-dosi.

Terzo segreto: esiste un segreto fondamentale ?

Vi è mai capitato, dopo una tazzina, di sperimentare un fastidioso sapore tendente alla liquirizia tutt'altro che piacevole ? In caso affermativo, il vostro caffè era stato tostato davvero da troppo tempo. Un caffè per essere ottimo, necessita di una tostatura fresca, nel migliore dei casi, andrebbe bevuto entro un mese da quando i chicchi sono stati tostati.



Il resto dipende dalla nostra abilità o da quella del barista, elementi che certo, almeno in Toscana, destano scarse preoccupazioni; tanto più qui a Monsummano Terme, assai vicina a Montecatini, sede dell'Istituto Professionale di Stato Ferdinando Martini, la cui opera di formazione è assai stimata da Paola.

Orzo, un prodotto in crescita

Bevanda naturale alternativa o complementare al caffè, l'orzo sta riscuotendo un successo sempre maggiore e rappresenta un altro dei fiori all'occhiello della Torrefazione Pagnini. Sebbene la pianta dell'orzo, appartenente alla famiglia dei cereali, sia molto diversa da quella del caffè, nella torrefazione di alta qualità, condivide, con la cultura più esotica, la grande attenzione che i suoi chicchi sono stati capaci di suscitare.



Anche le miscele di orzo devono infatti raggiungere un'armonia di aroma e sapore ma a differenza del caffè non tutte le varietà di questo cereale sono in grado di sprigionare le proprie sostanze nutritive nel tempo richiesto dalla macchina del bar o dalla moka, così i decenni dell'esperienza della Torrefazione Pagnini sono risultati davvero decisivi per ottenere un orzo davvero intenso ed avvolgente.

Essendo l'orzo una bevanda benefica, ma dal gusto particolare, i Pagnini hanno pensato di renderla più gradevole, giocando con gli aromi naturali alla nocciola, ginseng, arancio, panna cioccolato e altri ancora.

Quarto segreto: perché l'orzo necessita di una confezione mono-dose?

Per quale motivo la polvere di orzo non può essere inserita direttamente nella macchina dell'espresso ma necessita di rimanere chiusa in un'apposita confezione mono-dose? Utilizzando polvere sfusa, la qualità della bevanda rimarrebbe identica ma in poco tempo, la granula finissima dell'orzo si insinuerebbe nei fori, attraverso i quali la bevanda filtra nella tazzina. Presto, la macchina dell'espresso rimarrebbe intasata e nessun barista desidera che ciò gli accada.



Paola ci saluta svelandoci infine l'ultimo segreto che stavolta riguarda più la Torrefazione Pagnini che il caffè in generale, prima di offrirci una buona tazzina, si premunisce di domandare quali siano i nostri gusti e le nostre preferenze; se fossimo abituati a bere una miscela amara di robusta, i migliori saluti non potrebbero svolgersi innanzi ad un 70% arabica perché l'ultimo segreto altro non è se non l'attenzione alle esigenze specifiche di ogni singolo cliente; noi ne approfittiamo per chiedere di assaggiare almeno due miscele. Da italiani e da toscani, siamo soliti bere diverse tazzine ogni giorno.

Voi quante ve ne concedete?



PER APPROFONDIRE:





Francesco Sanapo, l'artigiano del caffè a Firenze





[Damiano Memmola, lo spirito umano nei fondi di caffè](#)





Pranzo di lavoro al Caffè Aiem: una pausa di gusto





Torrefazione Pagnini - Via del Terzo, 98 Monsummano Terme (PT) - Tel. +39 0572 82846

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

⇒Teniamoci in contatto⇐



In collaborazione con Torrefazione Pagnini
Reportage fotografico realizzato da ©David Glauso per TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

