

Gianpaolo Fassino

Università degli Studi del Piemonte Orientale

*Il caffè espresso:  
un tratto costitutivo della vita degli italiani*

*Vorrei entrare dentro i fili di una  
radio / e volare sopra i tetti delle  
città / incontrare le espressioni  
dialettali / mescolarmi con l'odore  
dei caffè / fermarmi sul naso dei  
vecchi mentre leggono i giornali / e  
con la polvere dei sogni volare e  
volare / al fresco delle stelle, anche  
più in là.*

(Lucio Dalla, *Le rondini*, 1990)

**Abstract**

*The paper intends to give an account of an ethno-anthropological research on traditional Italian espresso coffee, conducted in 2018, aimed at documenting the intimate, profound and irreplaceable value that the culture of espresso takes on within Italian society. The research was carried out in partnership with the Consortium for the Safeguard of Traditional Italian Espresso Coffee, as part of the candidacy of the espresso coffee to the intangible cultural heritage of humanity.*

**Keywords:** *coffee espresso tradition Intangible Cultural Heritage Lists.*

Il consumo del caffè espresso al bar è uno dei tratti caratterizzanti l'identità italiana, uno tra i riti collettivi che più segnano la comune appartenenza nazionale, una pratica che

rinsalda quotidianamente i valori sociali e contribuisce a definire «meglio di ogni altra cosa il concetto di italianità e di creatività» (Grimaldi 2018: 10). Il bar, il luogo deputato alla preparazione e al consumo del caffè espresso, è storicamente uno degli spazi elettivi della socialità italiana, «luogo ad alta densità, fatto di tempi che si incastrano e di persone che si incontrano» (Niola 2009: 123). Lo scrittore Franco Arminio, uno fra i più acuti interpreti dell'Italia contemporanea, è giunto ad affermare che «un paese per essere tale deve possedere almeno un bar. È quella la cellula base, il luogo in cui si può sempre entrare, come il Municipio e il cimitero» (2011: 162). La via italiana al caffè si manifesta e declina quindi essenzialmente nella socialità del bar (Papi, Salemi 1988: 611-612), dove il caffè è preparato attraverso l'impiego di una apposita macchina che lo estrae: «il rito del caffè espresso al bar per molti italiani risulta essere un'abitudine irrinunciabile, una questione d'identità; [...] un vero e proprio rito culturale» (Giuli, Pascucci 2014: 323)<sup>1</sup>.

È a partire quindi dalla pregnanza socio-culturale delle molteplici forme e pratiche di consumo del caffè in Italia che il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale nel 2015 ha avviato il percorso di candidatura di questa bevanda a patrimonio immateriale dell'umanità, sulla scorta di quanto già conseguito, nell'ambito gastronomico italiano, con il riconoscimento Unesco alla dieta mediterranea (2013), alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria (2014), all'arte dei pizzaioli napoletani (2017)<sup>2</sup>. La proposta di riconoscimento patrimoniale è portata avanti dal Consorzio, cui aderiscono

<sup>1</sup> Al caffè interpretato quale «rito sociale» fa riferimento Ciurleo 2018.

<sup>2</sup> L'inserimento di prodotti e tradizioni gastronomiche nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità è parte di un più lungo e complesso processo di patrimonializzazione del cibo, per il quale si rinvia a Campanini 2019.

torrefattori, produttori di macchine da caffè e di macinadosatori, la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e altri soggetti rappresentativi della filiera produttiva e commerciale del caffè espresso italiano. A sollecitare questa iniziativa del mondo imprenditoriale italiano del caffè ha contribuito da un lato l'ingresso nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità del caffè turco (*Turkish coffee culture and tradition*, 2013) e del caffè arabo (*Arabic coffee, a symbol of generosity*, 2015), dall'altro la necessità di documentare e valorizzare una specifica pratica di consumo – quella dell'espresso italiano appunto – che si trova ormai da alcuni anni in concorrenza, anche nel nostro Paese, con altre pratiche di preparazione del caffè, ottenute con altri sistemi di estrazione, tutti di elevata qualità, quali, ad esempio, la percolazione (caffè filtro), la bollitura (caffè turco), l'immersione (*french press*).

#### *L'espresso italiano: una tradizione da tutelare*

L'espresso italiano si trova quindi oggi ad affrontare un difficile tornante della propria storia, dovendo rimarcare la propria specificità – tecnica ma anche culturale, gastronomica e identitaria – di fronte a una vasta ed eterogenea trasformazione degli stili di consumo del caffè a livello globale che si possono condensare, anche se non esaurire, nella cosiddetta “terza ondata”, la *Third Wave of Coffee*. Il caffè oggi si presenta come «speciality e tecno-emozionale»: così dice il recente, poderoso volume *Coffee Sapiens* (el Bulli 2018: 691-697), realizzato dalla el Bulli Foundation, sotto la presidenza di Ferran Adrià. La macchina da caffè espresso, nella ricostruzione storiografica proposta da *Coffee Sapiens*, è significativamente relegata al passato della *Second Wave of Coffee* (1948-2000): uno strumento quindi, in qualche modo, che potrebbe essere

interpretato come non più adeguato al tempo contemporaneo. In realtà, è bene sottolinearlo, a scanso di equivoci, le cose non stanno così e l'espresso continua tuttora a rappresentare un quotidiano, insostituibile momento di piacere e di socialità per milioni di italiani: non per nulla l'espresso al bar è stata una delle cose più agognate dagli italiani al termine del *lockdown* imposto nella primavera 2020 a causa della pandemia da Covid-19.

L'emergere di queste tendenze, che affiancano e, in parte, offuscano la primazia dell'espresso, è oggi giorno plasticamente rappresentato nelle città italiane dal diffondersi di *coffee bar* e *coffee house*, locali specializzati, gestiti da personale altamente qualificato, in cui sono proposti anche (e, talvolta, esclusivamente) caffè diversi dall'espresso. L'apertura nell'autunno 2018 di una caffetteria Starbucks a Milano, la prima della catena americana in Italia – di cui molto si è discusso sui media – si inserisce in un più vasto quadro di mutamento del *ciborama* delle città della Penisola. Da Starbucks si beve comodamente seduti su dei sofà e non in piedi al banco, si ascolta musica, si leggono giornali e si usa il Wi-Fi (Merlo 2014: 25). Il diffondersi nelle città italiane di nuovi spazi architettonicamente e, soprattutto, culturalmente, lontani dal modello tradizionale di bar evidenziano la trasformazione in atto di una pratica di consumo che ha segnato in profondità la società italiana nel corso del Novecento. È con questi nuovi luoghi di socialità che il *Bar Sport*, emblema e metafora del bar italiano, icasticamente narrato da Stefano Benni (1976, 1997), si trova ora a convivere. Questa convivenza di una pluralità di forme e pratiche di consumo del caffè in Italia costituisce dunque oggi giorno, per prendere a prestito la metafora dei *landscape* di Arjun Appadurai, un ulteriore esempio di come la

globalizzazione si manifesti nelle forme di un caleidoscopio mutevole in cui i panorami sociali, etnici e culturali si incrociano e riflettono (Appadurai 2012).

L'espresso deve oggi confrontarsi non solo con metodi di estrazione concorrenti e con inediti luoghi di consumo, ma anche con una materia prima differente. Il caffè espresso italiano è storicamente estratto da una miscela in cui sono presenti caffè di diversa origine territoriale: «una miscela effettuata scrupolosamente può esprimere in tazza attributi che le singole varietà utilizzate non sono in grado di ottenere. Le ragioni che spingono realtà produttive di dimensioni e filosofie differenti a realizzare *blend* di diverse tipologie di caffè sono principalmente due: l'ottenimento di profili in tazza costanti; la creazione di miscele uniche che possono diventare “marchi di fabbrica” di una azienda» (el Bulli 2018: 187). Che il caffè italiano tradizionale sia una miscela era stato autorevolmente sancito da Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, fin dalla prima edizione del 1891:

Come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un aroma più grato. A me sembra di ottenere una bibita gratissima con gr. 250 di Portorico, 100 di San Domingo e 150 di Moka. Anche gr. 300 di Portorico con 200 di Moka danno un ottimo risultato (Artusi 2010: 785, n. 776).

Mentre nella torrefazione italiana si è sviluppata e consolidata l'idea di miscela, nel mondo nascevano e si rafforzavano tendenze differenti. *Bargiornale*, una nota rivista del settore, nel maggio 2016 scriveva: «il consumatore si è fatto curioso, attento e vuole vivere nuove esperienze di gusto. Il paradosso è che a risvegliare la sua attenzione non sono stati gli operatori, ma i colossi del settore che attraverso il lancio di cialde e capsule gli

hanno fatto comprendere il caleidoscopio di aromi che fanno capo alla voce “caffè”. E che al bar si riducono alla “solita” miscela. I viaggi oltrefrontiera, soprattutto delle giovani generazioni, hanno fatto conoscere nuove preparazioni» (Rossi 2016). Si iniziano così a diffondere, anche sul mercato nazionale italiano, tanto nei bar quanto nel consumo domestico, i caffè monorigine e i caffè di piantagione.

Il movimento internazionale che ha in qualche misura messo in dubbio – semplifico enormemente una tendenza di medio-lungo periodo<sup>3</sup> – la macchina da espresso (per lo meno nella sua versione “tradizionale”) e l’idea stessa di miscela ha quindi fatto nascere la necessità di riflettere e meglio definire le peculiari caratteristiche del caffè espresso italiano: una bevanda di circa 25 millilitri, preparati attraverso 7-8 grammi di polvere di caffè, attraversati da un flusso di acqua sotto pressione per circa 25 secondi. Esso si caratterizza alla vista dalla presenza della crema, l’elemento distintivo dell’espresso italiano: «una crema di colore nocciola, tendente al testa di moro e distinta da riflessi fulvi. Questa crema ha una tessitura finissima [...]. All’olfatto ha un profumo intenso che evidenzia note di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato, tutte sensazioni che si avvertono anche dopo la deglutizione, nel lungo aroma che permane per decine di secondi, a volte per minuti. Il gusto è rotondo, consistente e vellutato, l’acido e l’amaro risultano bilanciati senza che vi sia prevalenza dell’uno sull’altro e l’astringente è assente, o comunque di ridottissima percezione» (Odello, Odello 2017: 56).

La proposta di patrimonializzazione di cui si discute in queste pagine riguarda, come abbiamo già detto, il caffè espresso

<sup>3</sup> Sulla storia del caffè cfr. Schivelbusch 1999; Weinberg, Bealer 2002; Pendergrast 2010; el Bulli 2018.

italiano tradizionale: l'aggettivo italiano merita di essere esplicitato e giustificato. Italiana è innanzitutto l'idea di miscela: come già si è visto ne parla l'Artusi nel 1891 e la sua applicazione commerciale venne attuata a Torino da Luigi Lavazza (Centini 2003: 361-362; Musso 2014: 70), italiana è l'invenzione della macchina da espresso, ad opera del torinese Angelo Moriondo (nel 1884)<sup>4</sup>, italiani sono i successivi brevetti che hanno portato all'estrazione della crema che, come si è sottolineato, è il tratto distintivo dell'espresso (ing. Achille Gaggia, 1938 e seguenti), italiana è la produzione d'eccellenza dei macinadosatori e delle macchine da caffè espresso (Cimbali, Faema, Astoria, Wega, La Spaziale, San Marco, Mazzer, per non citare che alcuni marchi storici, oggi internazionalmente riconosciuti come espressione dell'altissimo livello tecnico della meccanica italiana). A questo proposito Luigi Odello<sup>5</sup>, intervistato nel corso della ricerca, ha sinteticamente affermato che il caffè espresso va considerato, per l'insieme di tali ragioni, frutto del «genio italiano», «invenzione tutta italiana»<sup>6</sup>. Sono quindi sia le motivazioni di natura storica che quelle di ordine etnoantropologico a corroborare e giustificare la candidatura del caffè espresso italiano tradizionale a patrimonio immateriale dell'Unesco.

<sup>4</sup> Sulla storia della macchina da caffè cfr. Maltoni, Carli 2013. Alla storia della macchina da caffè espresso è dedicato il Mumac-Museo della macchina per caffè di Binasco (Aa.Vv. 2018).

<sup>5</sup> Presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e amministratore delegato dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano.

<sup>6</sup> [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/luigi-odello](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/luigi-odello)

*Verso un'antropologia del caffè*

Dal punto di vista etnoantropologico le pratiche di consumo del caffè bene si prestano a essere indagate, cartina al tornasole di più vaste e complesse dinamiche socio-culturali oltre che, come già è stato evidenziato, tratto identitario specifico della tradizione italiana. Sono stati quindi molti gli studiosi che hanno sottolineato l'importanza dello studio del caffè, come materia prima, come bevanda, ma anche come rito di socialità e pratica di consumo. È necessario, prima di dare conto in maniera più analitica del lavoro di ricerca sul terreno, richiamare alcuni fondamentali contributi che hanno evidenziato la valenza profondamente culturale che il caffè ha assunto, in senso antropologico, nella storia dell'Occidente. Fernand Braudel nelle sue conferenze americane (*Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism*, ed. or. 1977) afferma che i generi voluttuari – zucchero, tè, alcol, cioccolato e, appunto, caffè – «rappresentano altrettante interminabili ed importanti correnti della storia» (2018: 30-31). La pianta del caffè è senz'altro annoverabile fra quelle che lo storico francese ha definito le «piante di civiltà», quel gruppo di piante cioè che «hanno organizzato la vita materiale e talvolta psichica degli uomini» (Braudel 1977: 72, 189-193).

Una pregnante sottolineatura della valenza simbolica, rituale e sociale del caffè è stata invece formulata da Roland Barthes nel suo studio *Per una psico-sociologia dell'alimentazione contemporanea* (1961). In esso il semiologo francese utilizza proprio il caffè quale esempio efficace della trasformazione del cibo in «situazione», cioè in un modo di vivere che mostra più di quanto non esprima. Barthes evidenzia come il caffè – una sostanza in se stessa eccitante – sia «associata paradossalmente sempre più a immagini di pausa, di riposo, e anche di relax. [...]

Perché il caffè è sentito più come circostanza che come sostanza: è un'occasione riconosciuta di sospendere il lavoro, consacrando però questa sosta a un preciso protocollo di ristoro» (Barthes 1998: 41). Una dicotomia, quella di sostanza vs. circostanza, che è poi stata ripresa da Massimo Montanari a fondamento di molti dei suoi studi sul cibo e l'identità italiana, facendo quindi diventare il caffè un paradigma interpretativo di più vasti e complessi sistemi gastronomici (1989: VII; 2004: 130; 2016: 96).

Più recentemente Marc Augé ha offerto una preziosa e divertente etnografia del bistrot, il bar parigino, nel libro *Un etnologo al bistrot* (2015), un libro che si è rivelato determinante nell'orientare la ricerca di cui stiamo dando conto. Augé già in un suo precedente lavoro aveva rimarcato come oggi giorno l'etnografia vada praticata alla scala ridottissima, spingendosi fino all'ascolto delle conversazioni al banco di un bistrò, alla cassa di un supermercato, alla bottega di un droghiere (Augé 2014: 59). Si tratta di quella che l'antropologo francese ha definito come "etnologia dell'incontro" (Augé 2011; 2014: 18).

Sulla scorta della strada metodologicamente segnata da illustri e autorevoli studiosi – al fine di sostenere scientificamente le motivazioni dei promotori della candidatura dell'espresso italiano a patrimonio immateriale Unesco – si trattava di verificare e documentare, al di là dell'esperienza individuale e soggettiva, di come il caffè espresso fosse presente nella società italiana, al punto da poter essere considerato, come ha scritto recentemente Chiara Rabbiosi «simbolo d'italianità», cioè tratto identitario distintivo del nostro essere italiani, al pari ad esempio del tè, simbolo di *englishness* per i cittadini del Regno Unito (Rabbiosi 2018: 56).

*L'indagine sul campo*

È in questo contesto che nel corso del 2018 il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale ha affidato all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (nello specifico al Laboratorio di antropologia "Granai della Memoria", all'epoca coordinato da chi scrive)<sup>7</sup> l'incarico di realizzare una ricerca etnografica, su scala nazionale, volta a documentare, in prospettiva etnoantropologica, le forme e le pratiche di uso e consumo del caffè, e in particolare del caffè espresso, all'interno della società italiana. Una ricerca indispensabile al fine di completare il dossier di candidatura per l'inserimento dell'espresso nella lista dei patrimoni culturali immateriali.

L'Università di Scienze Gastronomiche, ateneo presso cui ho lavorato dal 2012 al 2019, si era già occupata in precedenza di un altro dossier di candidatura a patrimonio immateriale Unesco attinente l'ambito gastronomico, quello della «Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali» (Grimaldi 2017), realizzando, anche in quel caso, una vasta ricerca etnografica, i cui esiti sono stati condensati in un videodocumentario – *Memorie di tartufo. Una storia nascosta* (2015) – e in un volume (*Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna*, 2017). Proprio per gli originali risultati scientifici conseguiti con la ricerca sul tartufo, basata su una estesa indagine etnografica, il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale ha affidato a Unisg la realizzazione di una raccolta di videotestimonianze e una serie di documentari tematici, destinati a integrare il dossier di

<sup>7</sup> Sui Granai della Memoria cfr. Fassino, Porporato 2016; Fassino, in corso di stampa.

candidatura del caffè espresso italiano tradizionale a patrimonio immateriale dell'umanità Unesco.

La prima fase dell'indagine è stata quella di impostare la ricerca e individuare i testimoni da intervistare. Con Piercarlo Grimaldi e Davide Porporato, che hanno condiviso questo percorso di ricerca con l'autore di queste note, è stata predisposta un'apposita serie di questionari che, pur all'interno di interviste non strutturate, sono state utilizzate quale traccia nel corso della ricerca etnografica<sup>8</sup>. Il lavoro di terreno è stato condotto fra giugno e dicembre 2018 ed è consistito nella raccolta di una settantina di videotestimonianze di informatori privilegiati della filiera caffèicola italiana: importatori, torrefattori – piccoli, medi, grandi –, proprietari, operatori e avventori di caffè storici e di bar; responsabili delle scuole di formazione per baristi; esponenti della gastronomia internazionale (in particolare due chef, uno dell'Argentina e uno degli Stati Uniti e Iginio Massari, 'principe' dei pasticceri italiani); otto rappresentanti di comunità migranti presenti in Italia (testimoni originari di Tunisia, Costa d'Avorio, Nicaragua, Perù, Bolivia, Colombia, Santo Domingo, la maggior parte volutamente nazioni coltivatrici di caffè). Le interviste sono state realizzate in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Marche, Lazio e Campania. Complessivamente la più vasta ed organica raccolta di testimonianze sul caffè espresso italiano mai realizzata.

<sup>8</sup> Il gruppo di ricerca che all'interno di Unisg ha condotto il lavoro era così composto: Gianpaolo Fassino (direzione scientifica e ricerca antropologica); Piercarlo Grimaldi e Davide Porporato (ricerca antropologica); Luca Ghiardo e Luca Percivalle (regia, riprese e montaggio); Chiara Monge (segreteria). Desidero ringraziare il vicepresidente dell'Unisg Silvio Barbero e Luca Fabbri dell'Icomos per il prezioso supporto fornito nel corso del lavoro di ricerca.

Tutte le testimonianze raccolte sono state volte a documentare e far emergere l'intimo, profondo, insostituibile e indiscusso valore che la cultura del caffè espresso tradizionale assolve all'interno della società italiana. Molteplici sono stati gli aspetti che sono stati indagati e documentati durante la ricerca, in modo da avere una visione complessiva su tutta la filiera del caffè. La complessità culturale sottesa al caffè espresso – anche per il peculiare sistema di estrazione che necessita dell'utilizzo di apposite attrezzature professionali – può essere compresa solo attraverso una lettura olistica dell'intera filiera che va dalla produzione della materia prima, alla torrefazione, alle macchine, ai luoghi di consumo, alla sapienza del barista, alle abitudini del consumatore. Fra i principali aspetti emersi nel corso dell'indagine si possono ricordare:

- l'importanza del caffè espresso nella vita e nell'immaginario degli italiani (il caffè «simbolo di italianità»);
- il complesso dei saperi artigianali connessi alla filiera del caffè: merceologia, meccanica di precisione, il *savoir-faire* dei torrefattori e dei baristi;
- i caffè storici nelle città italiane, intesi come luoghi della memoria e dell'identità comunitaria (Malatesta 1997; Bazzetta de Vemenia 2010). Si tratta di locali che fanno «corpo con la città» (Augé 2015: 88) e rappresentano «una delle componenti più familiari e più caratteristiche della vita urbana e della civiltà europea» (François 1993: 148). La ricerca ha riguardato più direttamente il Caffè Baratti&Milano a Torino, il Gran Caffè Quadri a Venezia, l'Antico Caffè Torinese a Trieste, il Caffè Meletti ad Ascoli Piceno e La Caffettiera di Piazza dei Martiri a Napoli. Tali

luoghi di somministrazione e socialità sono stati uno degli elementi focali della ricerca, perché attestano con la propria storia l'intima, plurisecolare, ininterrotta e radicata pratica del consumo del caffè nel cuore delle città italiane, sia nelle grandi metropoli che nelle cittadine di provincia<sup>9</sup>.

- il bar interpretato come luogo di costruzione della comunità, di «aggregazione spontanea» (Aime 2019: 27), «luogo tra i luoghi», «spazio protetto» in cui è possibile coniugare «l'abitudine e l'istante, la permanenza e il provvisorio, l'altrove e il qui» (Augé 2015: 56, 52), «luogo ad alta densità» (Niola 2009: 123), spazio privilegiato per la socialità: «un bar italiano è un posto di lunghe soste, come un club inglese; ma è anche un luogo di passaggi veloci, come un mercato cinese. È il posto dove, bevendo un espresso, si decide un affare o una serata, l'inizio di una collaborazione o la fine di un amore» (Severgnini 2005: 114). Sono stati selezionati e indagati, attraverso interviste a baristi e avventori, bar a Sommariva Perno (Cuneo), Quero Vas (Belluno), Formia (Latina) e Roma, locali della quotidianità, volutamente scelti anche nel cuore della provincia italiana, oltretutto nella capitale, esemplificativi del *Bar Sport* narrato da Stefano Benni, per milioni di italiani «luogo antropologico» per antonomasia;
- il barista – l'«officiante» del rito del caffè (Augé 2015: 34) che conosce la «tecnologia» della macchina da espresso (Ciurleo 2018: 49) – è stato indagato nel

<sup>9</sup> Per lo studio dei patrimoni gastronomici nei contesti urbani cfr. Grimaldi, Fassino, Porporato 2019.

corso della ricerca nella duplice dimensione tecnico-professionale e relazionale. Ne è emerso lo strettissimo nesso che lega l'operatore della caffetteria alla macchina, un rapporto quasi simbiotico, caratterizzato da «impeccabile virtuosismo» (Augé 2015: 31)<sup>10</sup>, ma anche il suo ruolo di osservatore privilegiato e interprete della società italiana, di silenzioso ascoltatore, confidente, talvolta consigliere. Monica Bruni, barista presso il Caffè Meletti di Ascoli Piceno racconta che «sicuramente per qualcuno [dei nostri clienti abituali] siamo un punto di riferimento nell'arco della quotidianità della giornata: questo è sicuro. Quando uno acquisisce un'abitudine che diventa consolidata anche la figura di chi sta dietro al bancone diventa quasi una figura familiare, ci sono delle persone di cui io non conosco il nome e il cognome però poi si fidano di situazioni familiari anche importanti, perché comunque la quotidianità è importante e quel gesto che si ripete ogni giorno allo stesso modo permette a noi che siamo dietro al bancone di entrare proprio all'interno della..., come dire..., non dico della famiglia, ma di una sfera comunque riservata della persona. Questo l'ho constatato nel corso di tanti anni [...] si instaura un rapporto importante»<sup>11</sup>;

<sup>10</sup> È possibile considerare la macchina da espresso un oggetto «dotato di personalità sociale» (Dei, Meloni 2015: 61).

<sup>11</sup> Testimonianza di Monica Bruni (Ascoli Piceno, 26 ottobre 2018), copia della registrazione è depositata presso il Laboratorio di antropologia visiva dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale. Cfr. anche la testimonianza di Ettore Saurino, barman di caffetteria al caffè Baratti&Milano di Torino:

- i molti modi di declinare il caffè nella società italiana, sia a livello individuale (corto, lungo, ristretto, macchiato, macchiato caldo, schiumato, in tazza grande, nel vetro, corretto...) che territoriale: le differenti tostature (la variabilità regionale è stata documentata coinvolgendo nell'indagine torrefazioni del Piemonte, dell'Emilia, del Triveneto, del Lazio e della Campania), la varietà delle miscele (arabica vs. robusta)<sup>12</sup>, la varietà delle macchine (ad es. il peculiare permanere a Napoli e nel suo interland delle macchine a leva). Pur di fronte a una grande variabilità – di tostatura, miscela, financo di dimensione e spessore della tazzina, ... – «il caffè espresso fatto al Brennero o a Lampedusa è sempre un caffè espresso italiano tradizionale», come ha icasticamente spiegato nella sua testimonianza Giorgio Caballini di Sassoferrato, torrefattore a Conegliano Veneto e promotore della candidatura dell'espresso a patrimonio Unesco<sup>13</sup>.

Si tratta di un primo, parziale e sintetico resoconto dei dati emersi nel corso dell'indagine di terreno, che però già delinea la pregnanza socio-culturale che l'espresso ha nel nostro Paese, nonché la complessità dei temi sottesi e connessi allo studio del caffè.

Le videointerviste raccolte sono state in parte utilizzate per creare all'interno del portale dei "Granai della Memoria"

[www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/ettore-saurino](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/ettore-saurino). Sul rapporto di «controllata familiarità» che si instaura fra barista e cliente abituale cfr. Augé 2015: 60, 97.

<sup>12</sup> Sulla variabilità regionale di tostatura e miscela cfr. Odello 2013.

<sup>13</sup> [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/giorgio-caballini-di-sassoferrato](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale/giorgio-caballini-di-sassoferrato)

l'Archivio "Caffè Espresso Italiano Tradizionale"<sup>14</sup> che contiene diciassette testimonianze, disponibili on-line in versione integrale, scelte fra quelle più significative e rappresentative, relative a importazione e qualità della materia prima, torrefazione, storia e produzione di macchine da espresso e macinadosatori, caffè storici e bar, formazione dei baristi e dei consumatori, storia, geografia e analisi sensoriale del caffè espresso italiano tradizionale.

A partire dalle videointerviste raccolte è stato realizzato un video etnografico intitolato *Il caffè espresso: una tradizione italiana* (Fassino 2018) destinato a supportare narrativamente la candidatura nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità. Sono altresì stati realizzati nove video tematici, volti ad illustrare, in prospettiva etnoantropologica, aspetti rilevanti della filiera caffeicola e del suo peculiare ruolo e legame con la società italiana. I titoli dei video tematici realizzati, tutti della durata di 5-6 minuti, sono: *L'importazione e la selezione del caffè*; *La torrefazione*; *Design e fabbricazione dei macinadosatori e delle macchine da caffè espresso*; *Le scuole di formazione e i centri di ricerca*; *La cura nella preparazione e la somministrazione della bevanda nei locali di consumo*; *I luoghi di consumo del caffè espresso*; *Socialità e convivialità del caffè espresso*; *Forme e pratiche di consumo del caffè espresso*; *Il caffè espresso italiano per il resto del mondo*. Si tratta di video in cui non vi sono voci narranti né lettura di testi redazionali, ma la narrazione è condotta esclusivamente attraverso la selezione di sequenze tratte dalle interviste. Non si tratta solo di una scelta editoriale, ma di una specifica opzione metodologica, volta a valorizzare al massimo il vissuto e l'esperienza dei testimoni.

<sup>14</sup> [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/caffe-espresso-italiano-tradizionale)

Questa serie di video tematici è completata da un decimo video, *Il caffè espresso nel cinema*, realizzato dall'Accademia di Belle Arti Santa Giulia di Brescia su iniziativa dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Tutti i video realizzati nell'ambito della ricerca sono accessibili sul sito internet del Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale<sup>15</sup>.

In conclusione è possibile affermare che attraverso la ricerca etnografica condotta, oltre a documentare i tratti salienti della composita e complessa filiera caffeeicola italiana, si è potuto soprattutto verificare come il rito dell'espresso al bar contribuisca a rinsaldare «i valori sociali e affettivi» (Grimaldi 2018: 10). Vanda Mollo, proprietaria del Caffè Dessert di Sommariva Perno, osservatrice privilegiata delle dinamiche sociali viste da un bar situato nel cuore profondo della provincia italiana, ci ha confermato che «il caffè unisce proprio la gente, [...] funziona proprio così»<sup>16</sup>. Il rito del caffè espresso contribuisce a creare tempi e spazi del vivere comunitario: apre (e riapre) il tempo del lavoro, ma anche quello della socialità e del riposo, così come crea orizzonti affettivi e sensoriali («l'odore dei caffè» cantato da Lucio Dalla)<sup>17</sup>. Dunque una

<sup>15</sup> I videodocumentari sono consultabili a questi link: [www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/](http://www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/); [www.ricerchedea.it/il-caffe-espresso-italiano-tradizionale/](http://www.ricerchedea.it/il-caffe-espresso-italiano-tradizionale/).

<sup>16</sup> Testimonianza di Vanda Mollo (Sommariva Perno, 7 novembre 2018), copia della registrazione è depositata presso il Laboratorio di antropologia visiva dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale. Cfr. anche il videodocumentario *Socialità e convivialità del caffè espresso* ([www.espressoitalianotradizionale.it/portfolio\\_page/socialita-covivialita-caffe-espresso/](http://www.espressoitalianotradizionale.it/portfolio_page/socialita-covivialita-caffe-espresso/)).

<sup>17</sup> Sul profumo del caffè come costruttore di «spazio antropologico» cfr. Gusman 2004: 81-83.

bevanda che, come ha scritto Piercarlo Grimaldi, «origina e interpreta un fondamentale quanto inalienabile stile di vita della nazione» (Grimaldi 2018: 10-11).

### *Bibliografia*

1. AA.VV., *MUMAC-Museo della macchina per caffè Gruppo Cimbali* (Vicolo del pavone, Tortona, 2018)
2. AIME Marco, *Comunità* (Il Mulino, Bologna, 2019)
3. APPADURAI Arjun, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, edizione italiana a cura di Piero Vereni (Cortina, Milano, 2012)
4. ARMINIO Franco, *Terracarne. Viaggio nei paesi invisibili e nei paesi giganti del Sud Italia* (Mondadori, Milano, 2011)
5. ARTUSI Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti (Rizzoli, Milano, 2010)
6. AUGÉ Marc, *Straniero a me stesso. Tutte le mie vite di etnologo* (Bollati Boringhieri, Torino, 2011)
7. AUGÉ Marc, *L'antropologo e il mondo globale* (Cortina, Milano, 2014)
8. AUGÉ Marc, *Un etnologo al bistrot* (Cortina, Milano, 2015)
9. BARTHES Roland, *Scritti. Società, testo, comunicazione*, a cura di Gianfranco Marrone (Einaudi, Torino, 1998)
10. BAZZETTA DE VEMENIA Nino, *I caffè storici d'Italia da Torino a Napoli. Figure, ambienti, aneddoti, epigrammi* (Interlinea, Novara, 2010)
11. BENNI Stefano, *Bar Sport* (Mondadori, Milano, 1976)
12. BENNI Stefano, *Bar sport Duemila* (Feltrinelli, Milano, 1997)

13. BRAUDEL Fernand, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)* (Einaudi, Torino, 1977)
14. CAMPANINI Antonella, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale* (Carocci, Roma, 2019)
15. CENTINI Massimo, a cura di, *La grande enciclopedia di Torino* (Newton Compton, Roma, 2003)
16. CIURLEO Luca, *1000 e un caffè. I molti volti di un rito sociale* (Landexplorer, [Nonio], 2018)
17. DEI Fabio, MELONI Pietro, *Antropologia della cultura materiale* (Carocci, Roma, 2015)
18. EL BULLI FOUNDATION, *Coffee Sapiens. Comprendere per innovare*, Giunti-Slow Food Editore, Milano-Firenze-Bra, 2018)
19. FASSINO Gianpaolo, *Espresso Coffee: An Italian Tradition / Il caffè espresso: una tradizione italiana*, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Laboratorio “Granai della memoria”, video digitale, 2018, durata 10’48” ([www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/](http://www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/))
20. FASSINO Gianpaolo, *I Granai della memoria: dal Progetto al Laboratorio*, in *Documenti sonori. Voce, suono, musica in archivi e raccolte*, a cura di Dimitri Brunetti, Diego Robotti, Elisa Salvalaggio (Regione Piemonte-Centro studi piemontesi, Torino, in corso di stampa)
21. FASSINO Gianpaolo, PORPORATO Davide, *I ‘Granai della memoria’: un’esperienza di patrimonializzazione del territorio tra ricerca e didattica*, in *Per la valorizzazione del patrimonio culturale della Campania. Il contributo degli studi medio- e neo-latini*, a cura di Giuseppe Germano (Paolo Loffredo - Iniziative Editoriali, Napoli, 2016), pp. 179-193

22. FRANÇOIS Etienne, *Il caffè*, in *Luoghi quotidiani nella storia d'Europa*, a cura di Heinz-Gerhard Haupt (Laterza, Roma-Bari, 1993), pp. 148-158
23. GIULI Maurizio, PASCUCCI Federica, *Il ritorno alla competitività dell'espresso italiano. Situazione attuale e prospettive future per le imprese della torrefazione di caffè* (Franco Angeli, Milano, 2014)
24. GRIMALDI Piercarlo, a cura di, *Di tartufi e di masche. Il tartufo bianco d'Alba: una storia notturna* (Slow Food Editore-Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra-Pollenzo, 2017)
25. GRIMALDI Piercarlo, *Desiderio di caffè*, in Luca Ciurleo, *1000 e un caffè. I molti volti di un rito sociale* (Landexplorer, [Nonio], 2018), pp. 5-11.
26. GRIMALDI Piercarlo, FASSINO Gianpaolo, PORPORATO Davide, *Culture, heritage, identity and food. A methodological approach* (Franco Angeli, Milano, 2019)
27. GUSMAN Alessandro, *Antropologia dell'olfatto* (Laterza, Roma-Bari, 2004)
28. MALATESTA Maria, *Il caffè e l'osteria*, in *I luoghi della memoria. Strutture ed eventi dell'Italia unita*, a cura di Mario Isnenghi (Laterza, Roma-Bari, 1997), pp. 53-66
29. MALTONI Enrico, CARLI Mauro, *Coffee makers. Macchine da caffè* (Collezione Enrico Maltoni, Verucchio, 2013)
30. MERLO Elisabetta, *Lavazza: from commercial company to industrial company*, in *Lavazza. An industrial story since 1895*, edited by Giuseppe Berta, Elisabetta Merlo (Mondadori, Milano, 2014), pp. 17-68
31. MONTANARI Massimo, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo* (Laterza, Roma-Bari, 1989)
32. MONTANARI Massimo, *Il cibo come cultura* (Laterza, Roma-Bari, 2004)

33. MONTANARI Massimo, *Il sugo della storia* (Laterza, Roma-Bari, 2016)
34. MUSSO Stefano, *Lavazza's working world*, in *Lavazza. An industrial story since 1895*, edited by Giuseppe Berta, Elisabetta Merlo (Mondadori, Milano, 2014), pp. 69-120.
35. NIOLA Marino, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (Il Mulino, Bologna, 2009)
36. ODELLO Luigi, a cura di, *L'Italia dei caffè*, supplemento a «L'Assaggio: dall'analisi sensoriale al piacere», anno XVI (2013).
37. ODELLO Luigi, ODELLO Carlo, *Espresso italiano tasting* (2<sup>a</sup> ed., Centro studi e formazione assaggiatori, Brescia, 2017)
38. PAPI Massimo D., SALEMI Maria, *Le droghe di tutti i giorni*, in *La cultura folklorica*, a cura di Franco Cardini (Bramante, Busto Arsizio, 1988), pp. 565-614
39. PENDERGRAST Mark, *Storia del caffè* (Odoya, Bologna, 2010)
40. RABBIOSI Chiara, *Il territorio messo in scena. Turismo, consumi, luoghi* (Mimesis, Milano-Udine, 2018)
41. ROSSI Nadia, Caffè monorigini: conoscerli per venderli (bene), in «Bargiornale», 4 maggio 2016, <https://www.bargiornale.it/bar-trend/caffè-monorigini-conoscerli-per-venderli-bene/>
42. SEVERGNINI Beppe, *La testa degli italiani* (Rizzoli, Milano, 2005)
43. WEINBERG Bennett Alan, BEALER Bonnie K. *Caffeina. Storia, cultura e scienza della sostanza più famosa del mondo* (Donzelli, Roma, 2002)

