

## Gusto | TOSCANA

## LA SCIENZA IN TAVOLA » IL CAFFÈ DEL FUTURO

# I chicchi di arabica saranno decaffeinati già sulla piantagione

Uno studio tutto italiano ha sequenziato per la prima volta il genoma. Ma in tazzina non avremo prodotti-Frankenstein

di ELEONORA COZZELLA

Pensiamo a un futuro in cui alcune piantagioni di caffè potranno produrre varietà naturalmente prive di caffeina, senza bisogno di decaffeinare i chicchi con i poco ecocompatibili procedimenti chimici; un futuro di arbusti di coffea arabica che, resistendo alle più pericolose malattie delle radici o alle condizioni meteo avverse, salveranno i raccolti dei coltivatori nel sud del mondo; un futuro in cui si potranno ottenere caffè sempre più benefici per la salute e più ricchi di aromi e sapori per degustazioni di estrema piacevolezza.

Un primo passo verso questo scenario è stato appena compiuto: uno studio 100% italiano ha per la prima volta sequenziato il genoma dell'arabica, da cui potranno svilupparsi importanti applicazioni agronomiche. Il progetto, che svela al mondo il dna della bevanda più amata e diffusa (seconda commodity mondiale, dopo il petrolio), è stato coordinato dal professor Giorgio Graziosi, di Dna Analytica Srl - spin off dell'Università di Trieste - in

collaborazione con l'Università di Padova, l'Università di Udine e l'Istituto di genomica applicata di Udine. A volerlo, finanziarlo e presentarlo al pubblico i due leader nazionali del mercato del caffè, Illy e Lavazza. Concorrenti sul mercato, ma alleati nella difesa e nella cultura del caffè.

«La competizione - ha detto Giuseppe Lavazza - è solo un aspetto, e anche piccolo, dei rapporti che ci sono tra gli operatori del mondo del caffè. Ciò che ci sta a cuore è lavorare insieme per rendere sempre migliore un prodotto che è primato e vanto degli italiani».

La sfida adesso passa agli operatori italiani: potenzialmente a tutti gli oltre 700 torrefattori della penisola che potranno gratuitamente avere accesso allo studio e contribuire alle infinite possibili ricadute, economiche, ambientali, sociali. Per questo Illy e Lavazza hanno annunciato la creazione di un comitato scientifico che deciderà quali ricerche applicate appoggiare.

Perché se il caffè, come dice Andrea Illy, sta vivendo il suo periodo storico più felice («Le sue tre caratteristiche, piacere, salute e sostenibilità, sono ai li-

velli massimi»), ci sono ancora sfide da cogliere. Per esempio, a causa del global warming che si fa sentire con violenza soprattutto in territori come il Vietnam e il Sud America, la produzione sta notevolmente diminuendo. Trovare, grazie allo studio sul dna, le piante geneticamente più resistenti a climi sfavorevoli, significherebbe sostenere anche i piccoli produttori, contadini che vivono di raccolto del caffè. Insomma sempre più il caffè, che è patrimonio del mondo, ha nell'Italia il fulcro della sua conoscenza, lavorazione, cultura. «Circa tre secoli e mezzo fa - racconta il presidente e amministratore delegato di Illycaffè - l'Italia ha scoperto il caffè e ne ha fatto la bevanda simbolo di uno stile di vita. Gli italiani hanno insegnato al mondo non solo a consumarlo, ma a produrlo. Ancora oggi i due terzi delle tecnologie usate a livello internazionale sono italiane o ispirate alle italiane. Il caffè italiano, anche lui vittima di italian sounding, è patrimonio da valorizzare, proteggere e sviluppare».

Certo per farlo bisogna unire le forze e le risorse. Così Lavazza, numero uno di vendite nel



Peso: 44%

nostro Paese con tante miscele e blend, e Illy, specializzato in un unico blend e più proiettato nel mercato d'alta gamma internazionale, sono più complementari che competitori e in questo caso diventano addirittura collaboratori. Hanno voluto decodificare il dna della pianta di coffea arabica - un progetto costato circa un milione di euro e durato oltre due anni - per avere accesso al suo alfabeto, cioè ai singoli elementi con cui scrivere nuove pagine di aroma e gusto. A chi però stesse temendo la manipolazione genetica, arrivano le rassicurazioni del professor Graziosi:

«Gli ogm non sono apprezzati dal pubblico, sarebbe un autogol per le aziende coinvolte. In natura c'è tutto quello che serve: dalle piante in Etiopia che si sono adattate alla siccità, a quelle in Brasile che resistono ai parassiti delle radici, a quelle che hanno caffeina quasi zero. Sarebbe sciocco creare un ogm quando si possono individuare le specie più adatte alle diverse esigenze e utilizzarle».

Nessun rischio Frankenstein-coffee insomma ma, al contrario, la difesa e valorizzazione di quel mondo di straordinaria varietà piante, frutti e caffè che è l'arabica.



Tranquilli, nella tazzina non ci sarà un caffè "strano"



Peso: 44%