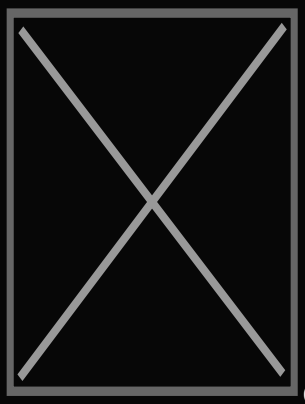
Tailandia: lab dell'evoluzione del caffè

Stiamo vivendo un periodo di forti contrasti all’interno del mondo del caffè. È una tela densa di chiaro-scuri quella che si sta dipanando di fronte ai nostri occhi, una storia di contraddizioni che vede alcuni dei suoi protagonisti lottare per la sopravvivenza e altri godere di un benessere crescente. Il prezzo del caffè verde ha raggiunto livelli da destare serie preoccupazioni. È spesso talmente basso da non garantire un sostentamento sufficiente ai coltivatori e alle loro famiglie e da diventare una minaccia per il futuro della generazioni che verranno. Eppure dall’altra parte del mondo, in paesi dove il caffè era tutto sommato cosa per pochi appassionati, la sua industria cresce in modo dirompente: l’Asia continua a consumare voracemente chicchi. È stato detto molto sulla progressiva affermazione della cinese Luckin Coffee, anche per le modalità finanziarie con cui sta avvenendo. La Corea ha stupito con la sua frenetica apertura di caffetterie, raggiungendo un numero di punti vendita sorprendente per un paese più piccolo del nostro. Altri paesi in Asia sono particolarmente vivaci e la Tailandia in particolare ci sta offrendo uno scenario interessante. Nella mia recente trasferta a Bangkok ho respirato un’aria diversa dal solito. Il consumo del caffè in Tailandia è stato sinora connotato da una generale scarsa conoscenza del medio cliente. In un paese dal clima tropicale è naturale che le soluzioni preferite dalla clientela siano state fino ad adesso bevande come l’*ice coffee*, dove il caffè è solo uno degli ingredienti che lo compongono (alla base della preparazione normalmente si trovano chicchi tostati scuri per trasferire a una bevanda fortemente diluita forti note di tostato, che per noi sono già odore di bruciato). Eppure, sembra proprio che almeno una parte di questi clienti siano ora pronti a un nuovo viaggio sensoriale. Sta emergendo con maggior vigore la tendenza a tostature molto chiare, il cosiddetto *third wave coffee*. Un fenomeno che in altri paesi dell’Asia è ormai annoverato tra i possibili stili di caffè, ma che in Tailandia va letto come sintomo di un cambiamento. Infatti quando in un mercato di massa si vuole dare un segnale di novità, si ricorre

spesso a modelli di segno  completamente opposto a quanto presente. È un

fenomeno che evidenzia la comparsa, supportata dall'industria, di un segmento di clienti che vogliono qualcosa di nuovo e di diverso. La Tailandia si candida in questo senso a essere un laboratorio di gusto per i prossimi anni e sarà davvero interessante seguirne l'evoluzione. L'ampia apertura di vedute dei tailandesi crea un terreno fertile per le novità: è un popolo curioso abituato alla diversità anche soltanto per la convivenza con un turismo imponente. Inoltre i tailandesi hanno dalla loro una cultura millenaria che si riflette in una tradizione alimentare complessa e raffinata: un punto in comune con noi italiani, vedremo se riusciremo a creare uno spazio anche per la nostra tradizione.



L'autore è direttore generale dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori ***www.assaggiatoricaffe.org***