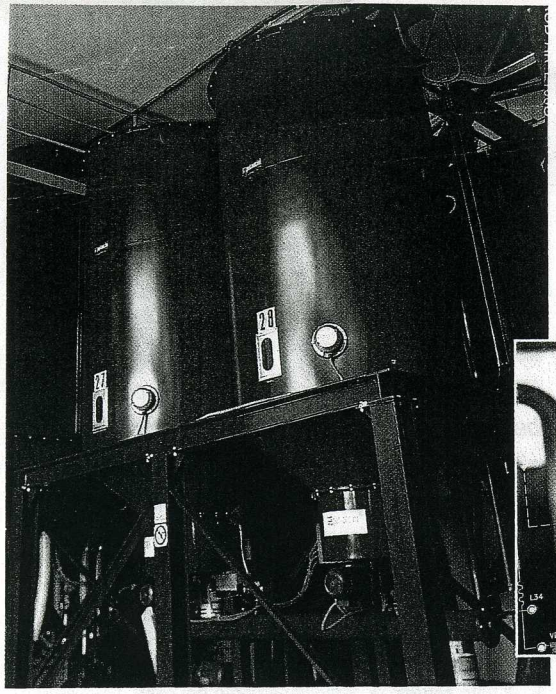
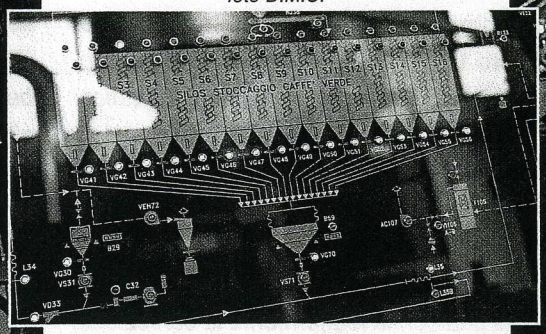
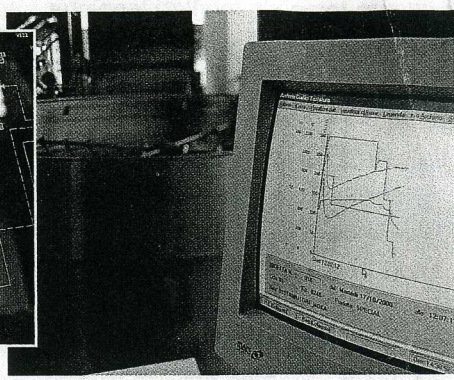


PROFUMO DI CAFFE'

Segreti di confezionamento

foto D.M.C.





In un "Trattato nuovo e curioso del caffè" del 1684 Philippe Sylvestre Dufour scriveva a proposito del caffè gi tostato: "...bisogna aver cura di chiuderlo, non appena pronto, in un sacco di cuoio ingrassato o cerato all'este no, in modo che l'aria non possa entrare in nessun modo, né per i pori del cuoio né per le cuciture del sacco".

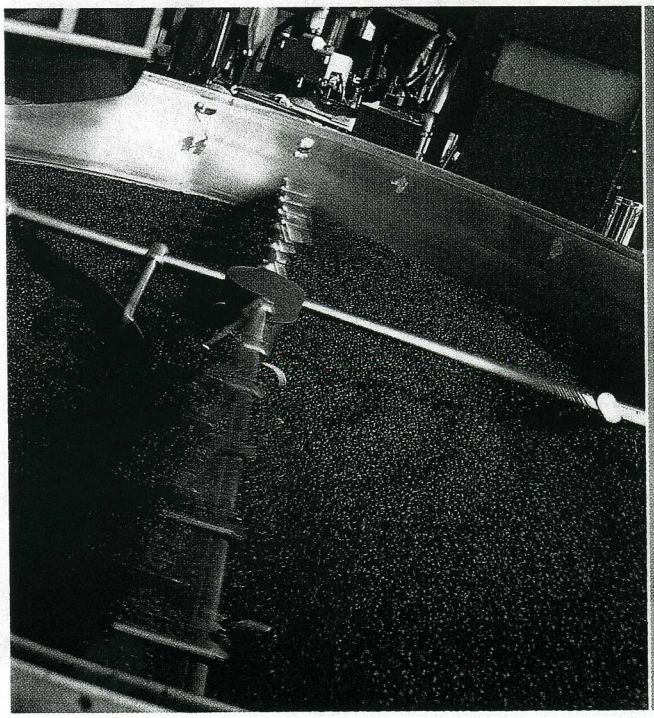
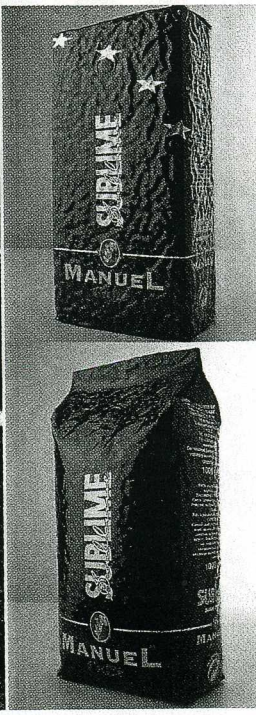
Cosa pensa di questa citazione un addetto ai lavori del nostri giorni?

Lo chiediamo al responsabile di produzione di una torrefazione che ha recentemente investito molto in impianti innovativi, la D.M.C. di Conegliano (Manuel caffè). *"La tecnica indicata da Dufour è naturalmente antiquata e fa sorridere confrontata con i moderni «film» di polietilene alluminio poliestere, però mette in evidenza come l'imballo non serva solo al trasporto e a motivi igienici, ma abbia una fondamentale funzione di conservazione dell'aroma. I grani continuano a liberare «il loro profumo», insieme all'anidride carbonica, subendo contemporaneamente l'ossidazione dell'aria ed il processo di irrancidimento dei grassi. Il degrado è inoltre accelerato dall'esposizione alla luce, all'umidità, ai cambi di temperatura, alla contaminazione di altri odori presenti nell'ambiente: sono tutti fattori da cui l'imballo deve proteggere il prodotto".*

Che caratteristiche deve avere oggi l'imballo del caffè?

"Un «packaging» adeguato deve rispondere ad esigenze non sempre concordanti, poiché deve allo stesso tempo essere:

- igienico, sicuro per l'utilizzo alimentare e chimicamente inerte;
- pratico, facile da maneggiare, spedire, immagazzinare;
- non troppo costoso;
- barriera contro aria, luce, umidità, grassi interni ed esterni;
- resistente, nel tempo ma anche alle variazioni di pressione;
- dotato di un sistema che permetta il rilascio dei gas; eco-compatibile".

Ma è possibile rispondere a tutte que ste richieste contemporaneamente?

"Evidentemente no, qualche fattor viene sacrificato in funzione del tipo utenza a cui si rivolge la miscela conf zionata e ai reali tempi di stoccaggio e fruizione del prodotto.
Ciononostante i materiali attualmente disposizione e soprattutto le tecniche confezionamento consentono addirittu di assicurare qualità e costanza dell'ar