Un caffè tropicale nella Torino della Costarica

Data: Invalid Date | Autore: Raffaele Basile



Turìn, Costarica - 22 dicembre 2022 - Sorbirsi un caffè in uno storico caffè dell'antica capitale sabauda ha un suo indubbio fascino. Sorbirselo ai tropici, ai confini di un'umida foresta pluviale è anch'essa un'attività che si prospetta piacevole e ispirante. In ambedue i casi potremmo dire di esserci concesso un bel caffè "torinese".

La *Costarica* ha infatti anch'essa la sua Torino, per la precisione *Turìn,*nella versione d lingua ispanica. Anche in questo caso si tratta di una località contorniata da rilievi di una certa altezza. Non saranno le Alpi, ma le morbide colline lussureggianti di *Monteverde*- che circondano il piccolo abitato di *Turìn* - si avvicinano anche ai 2000 metri di altezza.

Diversi sono gli ingredienti climatici che fanno di questa zona una di quelle ideali per la produzione di caffè, prodotto in cui la nazione centro-americana primeggia, gareggiando persino con colossi quali il Brasile. Per menzionare qualcuno di tali "ingredienti", possiamo individuare il clima umido e costantemente piovoso (ma di una pioggerellina leggera), la vicinanza dell'Oceano Pacifico e di quello Atlantico e il loro gioco di correnti. Agli inizi del ventesimo secolo, agli abitanti di queste zone venne in mente di ispirarsi alla città dei gianduiotti sia nel nome che nei monumenti. Misero quindi su una graziosa chiesetta in stile coloniale, che nelle loro intenzioni doveva ricordare le linee della mole antonelliana. Si presero cura persino di far arrivare delle campane dal Piemonte , che poi furono costretti a trasportare su di un carretto a mano dal più vicino porto, Puntarenas, distante un centinaio

di chilometri. In realtà tale aspirazione alla piemontesità del luogo si è persa nei meandri della creatività costaricense e di antonelliano la chiesetta ha ben poco.

L'esistenza di *Turìn*non è certo pubblicizzata nei depliant turistici o nelle guide monografiche sulla Costarica. Se si ha la fortuna di venire a conoscenza di questo angolo insolito della nazione *tica*, ciò sarà dovuto per lo più al caso fortuito. Così è stato nel mio caso, essendomi imbattuto in Alejandro Ramirez, discendente di una delle persone che furono più attive un secolo fa nel concretizzare per il loro piccolo centro abitato la loro vaga ispirazione di italianità. Ramirez si occupa ora di condurre con il proprio furgoncino gli escursionisti all'imbocco dei molteplici sentieri che di dipanano tra i rilievi di Monsanto. Si tratta di percorsi sospesi tra le nuvole in cui gran parte della zona è spesso immersa. Non di rado il tragitto prevede una fitta rete di ponticelli di varia lunghezza ed altezza, affacciati su cascate e selve popolate da una fauna varia ma non facilmente visibile, tra cui i pigrissimi bradipi, uno degli animali simbolo della Costarica. Dicevamo di Ramirez. Oltre a condurre furgoncini turistici, egli è anche un competente *cafetero*, produttore della nera bevanda in una piccola azienda di coltivazione e trasformazione sita nel territorio di Turìn. Si tratta di un'attività ereditata da un suo bisnonno che faceva parte del manipolo di intraprendenti fondatori del villaggio di Turìn.

La fortuna del sottoscritto è stata capitare proprio nel furgoncino di Alejandro per arrivare all'impegnativo percorso delle cascate di El Tigre. Visto che pur non essendo torinese ero comunque italiano, Ramirez si è volentieri offerto di farmi conoscere Turìn e la sua minuscola azienda di produzione del rinomato caffè di Monteverde "Turìn". La visita del borgo, pur affascinante per scenario, si è risolta in meno di una decina di minuti viste le dimensioni bonsai di tale *pueblo*.
L'azienda ha invece meritato un bell'articolato giro tra gli arbusti costellati dalle rosseggianti bacche, quelle che sono poi oggetto di essiccazione e tostatura assumendo poi progressivamente l'aspetto del ben noto chicco bruno.

Anche le aziende più piccole hanno bisogno di cospicua manodopera per la raccolta. Quest'ultima diviene così un significativo momento di aggregazione sociale da decenni. Ramirez ha conosciuto decenni fa la sua consorte proprio in occasione di uno di questi raccolti. Egli dimostra di essere un illuminato conoscitore delle migliori tecniche di coltivazione sostenibile. Sa infatti bene che la qualità e quantità del raccolto dipendono dalla cura dell'ecosistema circostante. Ecco perché la piantagione è circondata da una fitta vegetazione anche di alto fusto, la quale protegge le preziose bacche dai venti talora molto forti e dona la giusta ombra alle bacche in fase di maturazione. In una casetta all'interno della piantagione avviene poi la tostatura e anche un po' di commercializzazione al dettaglio.

Il caffè si dimostra così ancora una volta un'ottima fonte di propulsione per le economie locali, oltre che un carburante ben conosciuto a tutte le latitudini per dare il giusto ritmo ed energia alle attività quotidiane.

testo e foto di Raffaele Basile

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/un-caffe-tropicale-nella-torino-della-costarica/131748