



## L'ONORE DEL PEPE

### *Tracciamo i fornitori: nei dettagli!*

*Da "Ventiquattro" - di Gianluigi Di Stefano*

L'associazione dei promotori di pepe nero dello Stato del Sarawak, in Malesia, è un club per gente tosta che bada al sodo, tanti quintali di pepe, tanti dollari. I compratori pagano, i produttori vendono. E' sempre stato così, da secoli, Fino all'anno del Signore 2004, quando due bianchi, italiani, fanno la loro apparizione nella capitale, Kuching. Da una parte del tavolo le facce malesi abbrustolite dal sole, dall'altra parte il veronese Gianni Frasi e il veneziano Celso Fadelli. "Volevano sapere una sola cosa - ricorda Gianni Frasi -: quanto pepe intendessimo comprare. Celso ci aveva messo mesi per organizzare dall'Italia l'incontro con il ministro dell'Agricoltura e i principali produttori. Si immagina la loro reazione quando abbiamo detto che non avevamo una società, né una magazzino, né un ordine da fare. Però avevamo una piccola torrefazione di caffè, stimata dai suoi clienti per l'idea di eccellenza che ha nel cuore, ed eravamo lì per ricongiungere la storia delle nostra famigli con questo prodotto della natura, il pepe, perché ce ne eravamo occupati fino al 1960. ci volevano accoppiare".

Sperando che forse, prima o poi, si sarebbe parlato di soldi i produttori restano ad ascoltare ancora un po' quel discorso incomprensibile. "Chiedevo informazioni sulla varietà di piante del pepe, sui metodi di lavorazione, parlavo della qualità e dell'eccellenza. Erano impietriti. Uno si alzò e ci rispose seccamente: "il pepe è il pepe".

Gianni Frasi è il torrefattore più apprezzato dai conoscitori, probabilmente l'unico che ancora tosti a fiamma. Nei ristoranti dove l'eccellenza è una religione, in fondo al menù, si legge: "Caffè di Gianni Frasi". Il suo strumento è un macchinario degli anni Sessanta che si appropria dello spazio come la statua del Buddha, in una sala della sua torrefazione Giamaica a Verona. "In ogni chicco ci sono migliaia di aromi e bisogna tostarlo sul fuoco vivo fino al punto giusto per imprigionarli all'interno - spiega -. Un attimo prima o un attimo dopo il caffè perde tutto il suo significato. Per questo un espresso non può farlo chiunque. Con una certa approssimazione le posso dire che bisogna essere almeno un grande chef per avere consapevolezza di ciò che si sta facendo".

E la virtù di Gianni Frasi, il suo mestiere, è il caffè. Ma perché, allora, la passione per il pepe? "Tutto nasce quando ho preso le redini della torrefazione di famiglia. Negli anno Ottanta abbiamo trasferito la sede e tra le carte ho trovato vecchie fatture con ordinativi di caffè e pepe nero di Sarawak. Un tempo le due merci viaggiavano insieme, chi importava caffè importava anche pepe. "Il nero di Sarawak è il migliore", mi raccomandava mia nonna. La congiuntura internazionale impose alla mia famiglia di smettere di trattarlo e rimase solo il caffè. Il mio dovere nei confronti degli avi era ricongiungere il caffè al pepe".

Per questo Frasi chiama Celso Fadelli, suo amico ma soprattutto esperto internazionale di profumi e di prodotti di eccellenza. Dopo qualche mese Celso lo porta nel Sarawak. "Eravamo forti di una sola cosa: la dignità della nostra intenzione". In Malesia Frasi scopre che i produttori e i compratori mai si erano posti il problema della qualità. "Mi fecero annusare il pepe nero. "E' morto", dissi. Poi mi diedero il loro pepe bianco migliore. "Sa di merda", replicai. Lo può scrivere merda? Il motivo è che il bianco viene lavorato con acqua sporca e asciugato u sacchi di iuta lerci. Quello nero, invece, viene essiccato al sole, così marcisce e gli aromi evaporano. I grandi importatori non avevano mai preteso di vedere le piante o di conoscere i sistemi di produzione o di essiccamento. Alla nostra richiesta si convinsero definitivamente che noi perdevamo tempo".

Il pepe è il pepe, secondo i produttori e secondo le multinazionali. "Non ci capivamo. Loro avevano un maledetto bisogno di vendere il prodotto, io volevo restituire alla spezia la sua dignità. Ci sarà un motivo se anticamente con tre chili di pepe i veneziani compravano un palazzo sul Canal Grande, no?" tra i malesi spazientiti solo uno si fece avanti:



il signor Seiw. "Uno che non ha mai studiato, la persona più semplice del mondo. Eppure aveva capito. Insieme abbiamo escogitato metodi per trattare i grani, per non farli marcire, per trattenerne gli aromi". Il signor Siew continua da solo a sperimentare e a mettere a punto nuovi sistemi per ricavare sfumature aromatiche impensabili. Pentole, essiccatoi, macchinari per decorticare i grani, tutti inventati da lui. "Abbiamo restituito al pepe la sua dignità". Sui tavoli del laboratorio Maricha appare un blocco resinoso di grani rosa. "Lo chiamiamo falso pepe. Celso e io abbiamo trovato sulle sierre andine del Perù". Fino a oggi totalmente sconosciuto in Europa: "E' generato da una pianta sempreverde che cresce tra i 2.400 e i 3.200 metri di altitudine, nella regione di Avacucho, e viene lavorato a mano da sette donne ma questa è un'altra storia."