

**IL CIBO COME CULTURA** - La fortunata formula nata in Cattolica allarga il suo raggio alla scoperta della produzione alimentare più trasparente e corretta



**Caffexpo' in trasferta regionale**



Nella foto piccola, Lucia Musetti. A fianco, da sinistra: Bisagni, Lotta, Musetti e Capri. Sopra l'Incontro con Zonta Club International

REGGIO EMILIA - Può raccontarti per ore i segreti del caffè, i pregi del chicco nato sull'altopiano etiopico, la raccolta col metodo manuale del *picking* o quello industriale dello *stripping*, le oscillazioni di Borsa che trascinano su e giù i destini della miscela robusta e di quella arabica. Può spiegarci differenze (e grammature) che corrono fra le squisite cialde e le meno sofisticate capsule.

Finisci per sentire l'aroma di caffè quando parla il cavaliere del lavoro Lucia Musetti, ambasciatrice della storica azienda piacentina di tostatura che nasceva nel 1934 ad opera di Luigi e Dina Musetti, in via Garibaldi 14, e oggi conta 21 milioni di fatturato di cui il 60 per cento all'estero e un aroma che sfiora cinque continenti, con una preminenza nei grandi ristoranti londinesi.

Lucia Musetti è un'affabulatrice nata se si tratta della tazzina che scandisce e dinamizza le nostre giornate, non è un caso che sia stata scelta per parlare sul prestigioso podio dello Zonta Club International di Reggio E-

## Lucia Musetti, ambasciatrice del caffè italiano "sostenibile"

### L'imprenditrice ospite a Reggio Emilia del prestigioso Zonta Club

milia, una Ong nata a Buffalo in America per promuovere la condizione della donna e irradiata in tante città (non ancora a Piacenza). A Reggio Emilia Lucia Musetti arriva sull'onda di una trasferta di Caffexpo', il format votato al dialogo informale su temi vicini all'Expo 2015 e con lei nella Sala Colonne del Liceo Artistico "Chierici" erano presenti i due numi tutelari della fortunata formula: Ettore Capri, ordinario di Chimica agraria della Cattolica e Miriam Bisagni (Federconsumatori), oltre a Francesca Lotta, bra-

va dottoranda AgriSystem che ha intervistato Musetti sotto il profilo delle certificazioni e delle scelte di sostenibilità dell'impresa piacentina.

"Il caffè mette in movimento il sangue, ne fa sgorgare gli spiriti motori, caccia il sonno e permette di utilizzare un po' più a lungo le facoltà cerebrali" scriveva nel "Trattato sugli eccitanti moderni" il grande Honoré de Balzac, ma al netto delle seduzioni letterarie che il caffè regala, il tema è quello della corretta produzione alimentare, dell'informazione e del

coinvolgimento dei cittadini consumatori, della conoscenza dei meccanismi (opachi) della grande distribuzione, come spiega Capri («quando riempiamo il carrello affrontiamo una grande responsabilità sociale») e dove fin troppo spesso certi prodotti tipici nascondono sfruttamento del lavoro femminile e infantile. Lucia Musetti, madre e imprenditrice, ora anche nonna, ha raccontato il dipanarsi di una passione generazionale che porta la piccola azienda di famiglia a diventare un'importante impresa

attentissima all'ambiente, al consumatore e costruita su un modello di fiducia e di onestà.

Dalla piccola torrefazione di via Garibaldi, realizzata con la liquidazione di un precedente lavoro, il padre di Lucia inizia l'avventura del caffè e la signora Musetti, primogenita, insieme al fratello Achille ne porta avanti le sorti, lei la parte "razionale", lui il "creativo" che sarà fra i fondatori del Consorzio Piacenza Alimentare. È una storia affascinante: dalle spedizioni a Milano per acquistare pochi sacchi di caffè in

Borsa, alla gavetta per imparare ad assaggiare e a riconoscere il gusto che arriva da Africa, India, centro America o Brasile, ai viaggi con il caffè in valigia per farlo conoscere in Francia, in Germania o negli Usa.

«Mio padre - racconta Lucia - mi ha insegnato le curve di tostatura, con il suo occhio e la sua mano ha codificato quello che oggi si fa al computer». La Musetti cresce, fa nascere scuole per baristi all'estero grazie al barman Luigi Lupi, gli allievi sono turchi, giapponesi, coreani. Oggi l'impresa che produce a Pontenure ha un nome forte, impiega molte donne («curiose, tenaci e concrete»), quasi tutte madri e con le quali c'è un rapporto di attenzione alle esigenze di conciliare vita e lavoro.

Sul fronte professionale, si è scelta la via delle certificazioni qualificanti: Fair Trade che garantisce il non ricorso a lavoro minorile (e vi corrisponde giustamente un costo del prodotto), Csc (Caffè speciali certificati), Brc, Bio. Oggi a 72 anni impossibili da attribuirle e portati con grazia speciale, Lucia Musetti parla di «coraggio e senso del dovere» con cui gestire un'impresa negli tempi in cui tutto è deciso dalla finanza.

L'ultima sfida delle nuove etichettature e delle garanzie alimentari trova l'impresa già pronta. Peraltro, le analisi del caffè a Pontenure hanno sempre dato risultati confortanti: «Non abbiamo mai trovato ocratossina nei nostri prodotti e quando non ci convincono rimandiamo indietro le partite anche quattro volte, purtroppo o per fortuna abbiamo nella memoria i gusti di una volta e non ci accontentiamo». L'espresso italiano *made in Piacenza* è in buone mani.

Patrizia Soffientini