

## La storia Dersut, l'antico caffè che guida l'Italia verso il dossier Unesco

Carraro a pagina 16



La storia del marchio Dersut che a Conegliano dal primo dopoguerra produce un espresso che ha reso famosi nel mondo la tradizione e il gusto italiani. La famiglia Caballini e l'idea di un vivaio nel futuro stabilimento dove far crescere e studiare piante da tutto il mondo. E il Consorzio di Tutela nato nel 2014 si pone l'obiettivo di ottenere un riconoscimento internazionale

# Il caffè del Conte per l'Unesco

## LA STORIA

**N**ell'ufficio del conte Giorgio Caballini di Sassoferrato non sono tanto le innumerevoli foto d'epoca appese alle pareti a creare l'atmosfera, ma è soprattutto l'aria distesa che si percepisce dentro quei muri che odorano di caffè a due passi dal centro di Conegliano. Mentre ci racconta la sua storia, ogni tanto giunge dallo stabilimento la fragranza della bevanda nera più famosa al mondo, quasi a voler impregnare con il suo aroma le pagine del libro di storia di un'azienda nata nell'ormai lontano 1949. Perché dire Dersut significa raccontare vicende di due grandi famiglie i cui destini si sono intrecciati sempre di fronte ad una tazza di espresso fumante. Caballini, un casato nobile partito nel XV secolo da Sassoferrato, città delle Marche e i Gianfrè, altra famiglia, altra storia, quella del commercio di caffè crudo in una Trieste del secondo dopoguerra non ancora liberata dall'influenza Jugoslava e dalle

truppe alleate. Sono passati settant'anni da quel connubio tra le due famiglie scoccato nella città marinara tanto cara agli Asburgo e consolidato nella terra del Cima e del Prosecco, dove oggi il caffè Dersut rappresenta uno dei marchi più famosi di quell'espresso che ha portato il gusto della tradizione italiana in tutto il mondo.

### LA STORIA DI UN NOME

L'azienda Dersut nasce per merito del conte Vincenzo Caballini, ex dirigente della Fiat, che nel 1949, su suggerimento del suocero Luigi Gianfrè, si trasferisce da Trieste a Conegliano dove rileva la "Dersut Torrefazione dell'industria della Spezia Nazionale", piccola azienda già attiva da un paio d'anni nella produzione di caffè. Il marchio Dersut era stato pensato come acronimo delle iniziali dei cognomi dei suoi fondatori, Marcello De Rosa e Giovanni Suttora ("Der" e "Sut").

Sotto la guida di Vincenzo Caballini e della moglie Elisabetta, l'azienda avrà una forte espansione commerciale negli anni Sessanta ed in seguito, con l'arrivo del figlio Giorgio nel 1971, vedrà

ulteriore crescita commerciale. In tempi più recenti si sono unite al direttivo anche le figlie Lara e Giulia, rispettivamente amministratore delegato e responsabile marketing della società. Ancora oggi la Dersut è in mano alla famiglia Caballini, che controlla i marchi Dersut e Italiana Caffè tramite quattromila punti vendita e centotrenta caffetterie nel centro nord Italia.

### LA NUOVA FABBRICA

L'attuale sede di Conegliano fu fondata nel 1955 in sostituzione di una precedente struttura divenuta insufficiente. Oggi, a distanza di anni, l'azienda si ritrova ancora una volta a dover affrontare un nuovo trasferimento per allargare gli spazi. «Abbiamo individuato un'area di trentaduemila metri quadrati nei pressi della circoscrizione di Conegliano, verso Campolongo», racconta il conte Giorgio Caballini. «In questo terreno sorgerà la nuova fabbrica che avrà una superficie coperta di oltre cinquemila metri quadrati e, come nell'attuale sede, ci sarà il Museo del Caffè che sarà molto più grande, così final-

mente potrà ospitare la nostra collezione di caffettiere d'epoca che conta seicentotrenta pezzi ed è la più vasta d'Italia».

randa l'attenzione della famiglia Caballini all'innovazione tecnologica ed alla sostenibilità. «Nel novembre dello scorso anno io e mio padre ci siamo recati in Honduras per imparare le tecniche di coltivazione del caffè e da questa esperienza è nata l'idea di creare una serra nel futuro stabilimento», afferma Giulia Caballini, responsabile marketing di Dersut. «In questo vivaio, caso unico in Italia, faremo crescere piante di caffè provenienti da tutto il mondo. Sarà un laboratorio didattico per le scolaresche, ma anche un luogo di studio per le nostre ricerche».

#### L'UNESCO, IL SUGNU

Era il dicembre del 2013 ed alla radio veniva diffusa la notizia che il caffè turco aveva ricevuto il riconoscimento dall'Unesco grazie all'iniziativa del governo di Ankara, sceso in campo appositamente per promuovere la sua eccellenza nazionale. Perché quindi il caffè espresso italiano, nato nel 1900 e unico al mondo ad essere caratterizzato dall'inconfon-

dibile crema in superficie, non poteva diventare anch'esso Patrimonio dell'Umanità? Una domanda che si è subito posta il conte Giorgio Caballini dopo quell'annuncio. Detto, fatto. Fu lui infatti a fondare l'anno successivo una associazione che aveva come obiettivo quello di raggiungere il prestigioso riconoscimento. «Inizialmente non fu facile far superare lo scetticismo tra i miei colleghi», spiega il conte Caballini. «Il 15 settembre 2014 fondai a Conegliano il Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano. Inizialmente i soci fondatori erano poco meno di una ventina, tra cui il Gruppo Italiano Torrefattori di cui sono presidente onorario. Col passare del tempo arrivarono molte adesioni, come la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, l'Assindustria Veneto Centro e i produttori di macchine da caffè».

Un sodalizio che si è rafforzato ulteriormente e che ormai è maturo per un incontro con il Ministro dell'Agricoltura, che ha in esame il corposo fascicolo. «Confidiamo nel governo italiano affinché ci dia sostegno», afferma Lara Caballini, figlia del conte e

amministratore delegato di Dersut. «È un'occasione straordinaria per promuovere un'eccellenza unica al mondo, che non deve essere vista soltanto come valore nazionale, ma anche come comunione di intenti del caffè triestino, veneto, piemontese e napoletano. Il passaggio successivo sarà la valutazione della commissione Unesco a Parigi. Non ci resta che attendere».

Giovanni Carraro

## IL FASCICOLO CON LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO È ORA NELLE MANI DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA

«ANCHE NOI SIAMO UN'ECCellenza UNICA NATA DALL'UNIONE DEGLI STILI VENETI, PIEMONTESE, TRIESTINI E NAPOLETANI»

**STORIA DELLA TORREFAZIONE**  
A destra, i sacchi di caffè pronti per la lavorazione alla Dersut di Conegliano. Sotto, il conte Giorgio Caballini con il padre Vincenzo in una foto degli anni Novanta e, a destra, oggi con le figlie Lara e Giulia





## Le cinque regole per un buon espresso

**1**

I grani vanno macinati al momento. Dopo quindici minuti dalla macinazione il caffè perde infatti il 65% dei suoi aromi

**2**

Il tempo di contatto tra acqua e caffè deve essere compreso tra 20 e 27 secondi

**3**

Se sentiamo necessità di aggiungere molto zucchero, è segno che il caffè non è stato preparato a dovere oppure è di scarsa qualità

**4**

Il contenuto in tazzina deve essere tra i 13 e 26 cl. ad una temperatura compresa tra 90 e 96 gradi. Tazzine rigorosamente di porcellana

**5**

Il vero caffè espresso deve presentare in superficie una crema che deve persistere per almeno 120 secondi dall'erogazione

centimetri

