

Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Alberto Trabatti, artigiano per passione.

Alberto Trabatti, artigiano per passione, svolge il suo lavoro di torrefattore in via Bongiovanni, 32 a Ferrara.

di Giovanni Tavassi



Tiziano Argazzi e Alberto Trabatti - Torrefazione Penazzi 1926 a Ferrara

Il **caffè** è una delle bevande più utilizzate sul pianeta terra, un mondo di sapori, aromi, arte, cultura e passione.

Caffè in grani, macinato, per moka, espresso, americano, decaffeinato, in cialde, in capsule.

Le grandi torrefazioni e le industrie di settore scientemente hanno fatto cambiare, attraverso le nuove tecnologie, il modo di fare il caffè nelle nostre case e anche al bar. Partendo dal presupposto che i nuovi usi e costumi del consumo di caffè, attraverso l'utilizzo di cialde e capsule, producono un'enormità di rifiuti che bisogna giornalmente smaltire, un utilizzo invece di miscele oltre al gusto per il palato e l'aroma per il naso dà sicuramente una mano anche all'ambiente in cui viviamo.

Sentiamo spesso parlare delle qualità **Arabica** (dell'Etiopia del Sudan sud-orientale e del Kenya settentrionale) e **Robusta** (Africa Tropicale tra Uganda e Guinea), ma ci sono tante altre qualità come: la **Liberica** (della Liberia), **Excelsa** (Africa) e **altre specie minori** come: **Charrieriana**, **Mauritiana**, Racemosa, Stenophylla.

Avere un prodotto d'eccellenza crudo, senza dubbio è un vantaggio ma per arrivare a realizzare un buon espresso bisogna ponderare e controllare tutti i passaggi, altrimenti anche un buon prodotto alla fine può avere un risultato scadente al gusto.

Sono tantissime le torrefazioni in Italia, da quelle industriali a quelle artigianali e dove c'è una torrefazione l'aroma inebria la zona circostante.

Fatta questa premessa, se si vuole bere un buon caffè bisogna comunque rivolgersi a chi ha competenza nel settore e chi lo fa con passione e utilizzando prodotti di qualità.

Senza dubbio gli artigiani curano tutti questi aspetti per dare sempre il meglio e regalare un buon risveglio con una tazzina di caffè.



Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Ferrara

Siamo andati a conoscere un artigiano del caffè a Ferrara in via Bongiovanni, 32 - **Alberto Trabatti**, proprietario della "**Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Ferrara**" e insieme a lui siamo stati circa 3 ore, per ascoltare con molto interesse la sua storia, le notizie, gli aneddoti e le informazioni importantissime sul caffè.



..... **Alberto Trabatti, davanti alla sua tostatrice in torrefazione - img@natoconlavaligia**

[La Storia della Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Ferrara](#)

Alberto Trabatti ci racconta che sin da piccolo, aveva l'età di 6 anni e viveva a Bologna, la nonna gli dava un cucchiaino di caffè e prosegue la sua storia spiegando come è nata la Torrefazione Penazzi 1926....



[La Torrefazione nella sede attuale in via Bongiovanni, 32 a Ferrara](#)

Alberto Trabatti, per diversi anni, nel suo bar in Piazza a Ferrara, ha deliziato migliaia di persone cittadini e turisti. Poi ha voluto lasciare questa bellissima esperienza per aprire una sua torrefazione dove poter esprimersi al meglio in questo campo. Un capannone di un ex meccanico in via Bongiovanni al numero 32, lo ha rilevato ed ha messo in atto il suo progetto che macinava da tempo "**Torrefazione Caffè Penazzi 1926**"...



[Il Museo del Caffè all'interno della Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Ferrara](#)

Il Caffè non è solo gusto e aroma ma anche storia, cultura e arte. Alberto per questo ha voluto creare all'interno della Torrefazione, un angolo museale dove sono esposte le macchine manuali, automatiche per fare il caffè. Circa 200 pezzi acquistati sulle aste on-line, oppure, nei mercatini.



[La Tostatrice della Torrefazione Caffè Penazzi 1926 - Ferrara](#)

Per tostare i chicchi crudi di caffè serve la tostatrice una macchina che tosta i chicchi di caffè. Per una buona tostatura il colore deve essere a Manto di Monaco...



[I sacchi con il caffè crudo](#)

Nella torrefazione c'è l'angolo del crudo dove sono posizionati i sacchi contenenti le varie qualità di caffè che vengono poi torrefatti. Varie qualità per diversi gusti e esigenze dei clienti...



Info

Torrefazione Caffè Penazzi 1926

Via Bongiovanni, 32

44122 Ferrara

Tel. 3662326757

www.caffepenazzi.it

natoconlavaligia

30/06/2020