

# Storie d'impresa


**Seguitemi sul web**

Per rimanere aggiornati su tutto quello che accade in città cliccate:

[www.ilrestodelcarlino.it/ferrara](http://www.ilrestodelcarlino.it/ferrara)

**L'AZIENDA** Il ritratto di una saga familiare nata nel 1948. «Nino Govoni scriveva le miscele in un taccuino. Nel '42 le persone erano disposte a tutto per una tazzina»

## Caffè La Brasiliana, stesso aroma da 70 anni

**Gli attuali gestori della torrefazione, Gian Carlo e Pierluigi Govoni raccontano l'epopea dell'impresa del caffè.**

**Anja Rossi**

**LA STORIA** della Brasiliana è prima di tutto la storia di una famiglia e del suo caffè. Una famiglia «ipercinetica», come la chiama la signora Tina Govoni Sandri, 94 anni, una laurea in Farmacia, per descrivere la sua, di famiglia: i Govoni. Alle pastiglie e agli alambicchi, però, 'zia Onesta, detta Tina' – come la chiamano gli attuali gestori della torrefazione, Gian Carlo e Pierluigi Govoni – preferirà miscelatori e sacchi di caffè. Tutto partì da suo padre – nonno Carlo, per i fratelli Govoni – l'inventore della torrefazione ferrarese che il 24 novembre festeggerà i 70 anni di attività con una serata di gala a Palazzo Roverella, dove ci saranno anche tutti i dipendenti e i collaboratori, attuali e passati, dell'azienda. Ci saranno gli agenti e il tostatore storico della Brasiliana, e le tre generazioni della famiglia Govoni a rappresentare passato, presente e futuro di un lavoro che unisce artigianato e imprenditoria.

**TUTTO PARTÌ** da Carlo Govoni. A 24 anni decide di aprire un suo negozio di alimentari, dopo 15 anni di lavoro come garzone di bottega prima e commesso poi. Prende così in affitto un locale tra corso Giovecca e via Terranuova. Ma la scoperta del caffè come bene avviene durante la guerra: ovvero, come tutte le cose di valore, quando viene a mancare. «Le persone erano disposte a tutto pur di avere qualche grammo di caffè – racconta la signora Tina –. Nel 1942 compra una vecchia tostatrice da Penazzi e trova anche un ex operaio della torrefazione Cicognani, Bruno, per apprendere come si fa il caffè. Passava le notti a tostare fagioli e legumi di ogni specie con un tostino a mano, cercando di capire la tostatura perfetta per il caffè, che però scarseggiava e le proporzioni». Prende avvio da questo la Brasiliana: è il 1948. La signora

Tina avrebbe preferito chiamarla Café do Brasil, ma Carlo Govoni pensava già a un nome più familiare, più diretto e materno, che rievocasse un volto, una figura.

**INIZIA** così l'avventura della famiglia Govoni, che poi vedrà Tina e i fratelli gestire l'azienda creando le prime miscele per i bar. Tostavano il caffè durante il giorno e la sera montavano in macchina per consegnarlo ai clienti. Tra questi anche il padre di Gian Carlo e Pierluigi, Giuliano 'Nino' Govoni. «Un padre tosto – ricorda il figlio Gian Carlo Govoni – che doveva avere tutto sotto controllo sempre. Per me l'inizio fu come un miraggio: mi dava l'idea potessi fare tutto, ma in verità era lui a gestire ogni cosa. Scriveva tutte le miscele in un taccuino, le proporzioni le conosceva solo lui, non le diceva nemmeno al tostatore».

**NEL PERIODO** successivo La Brasiliana è cresciuta, trasferendosi prima in uno stabilimento a Final di Rero e poi, nel 1974, nella sede attuale di via Veneziani. Un po' alla volta, Gian Carlo si specializzerà nella mediazione con agenti e clienti, gestendo l'ambito commerciale della Brasiliana. La parte più amministrativa toccherà al fratello Pierluigi Govoni, lasciandosi alle spalle la facoltà di Economia e commercio per venire incontro alle esigenze di famiglia. Gian Carlo e Pierluigi Govoni sono la terza generazione alla guida dell'azienda, che oggi serve oltre 700 clienti in Italia e nel mondo, tra cui Inghilterra, Germania, Polonia e Corea del Sud. Ogni componente della famiglia ha fatto la sua gavetta all'interno della Brasiliana. «Un'azienda cresciuta pian piano, con un attuale fatturato di 3 milioni e mezzo e mai un anno in perdita in settant'anni di carriera» specifica Gian Carlo Govoni. Un lavoro, a detta di tutti e tre, «pericolosissimo», perché è un mestiere che si basa non solo sulla vendita del caffè, ma anche su pratiche finanziarie e commerciali di sostegno ai nuovi bar e locali che si lanciano sul mercato. Questi i primi 70 anni di attività, e nei prossimi 70? «La sfida – conclude Carlo Govoni – è restare sul mercato, senza arretrare e al contempo innovare l'approccio di unicità con il cliente».


**MAGIA** Tina Govoni Sandri, 94 anni: 'zia Onesta, detta Tina' come la chiamano gli attuali gestori (Samaritani)

**LA CURIOSITÀ** Il tostatore Marco Nava: «Servono passione e anche sangue freddo»

### «Alla fine siamo un po' alchimisti»

**È MISTICO**, è prelibato, è energizzante. Potere alle endorfine, tempo all'introspezione, pausa dal mondo, il caffè condiviso, è alchimia, è tradizione e insieme innovazione. Il caffè dialoga anche con il cambio dei tempi, delle necessità, delle voglie e dei consumi. Ma per alcuni è anche un lavoro, come per Marco Nava, l'attuale tostatore de La Brasiliana. Dieci anni di lavoro, dapprima come magazziniere, ha appreso le tecniche dal vecchio tostatore, che conosceva tutti i segreti del caffè prima di lui. «È un lavoro artigianale, perché si concentra sul fare con frequenza degli assaggi e sul tenere monitorato il prodotto – racconta Nava –, ma è anche un

mestiere basato sulla passione, che stimola a ricercare sempre delle variazioni».

**UN LAVORO** in cui è essenziale essere lucidi e svegli. «Non tutti sanno che il caffè è anche un buon combustibile – sottolinea – e potrebbe prendere fuoco tutto da un momento all'altro. Per questo, anche se non lo si pensa, per fare il tostatore ci vuole anche una buona dose di sangue freddo». Come diventa 'caffè' il caffè? In un reparto della torrefazione vengono stivati i sacchi di juta con il caffè ancora crudo, proveniente da varie parti del mondo: Columbia, Guatemala, India e così via; viene selezionato dopo accurate campio-

nature. I chicchi di caffè vengono poi cotti: per ogni paese d'origine c'è una diversa cottura. Rimane poi nei silos di stoccaggio per una settimana, perché deve rilasciare anidride carbonica. È così che si vivacizzano tutti i suoi aromi. Arriva il momento della miscelazione, il momento in cui il tostatore diventa anche un po' alchimista. Tutto si basa su una ricetta presente da quando è nata la torrefazione stessa. Il prodotto arriva poi nella confezionatrice, impacchettato e pronto per essere distribuito. Per i settant'anni della torrefazione, Marco Nava sta lavorando a una miscela nuova.

a. r.