

# Caffè... una bevanda di sapore mondiale

*La bevanda più diffusa al mondo, considerata fin dall'antichità, un vero e proprio "dono dal cielo", fu la "bevanda ufficiale" di Sufi, i mistici dell'Islam, che raggiungevano, con l'energia del caffè e le lunghe pratiche di preghiera, le soglie dell'estasi religiosa*

di Alessandra Maroni

Il "Caffè" (il termine deriva dall'arabo "qahwa" = lo stimolante, ciò che solleva in alto) diventato "akwch" in turco, poi "qahwa" e finalmente "Caffè", è oggi la bevanda più diffusa, conosciuta già nel mondo arabo fin dall'anno mille; in occidente vi giunge verso la fine del 1600, sembra grazie ad alcuni sacchi dimenticati dai turchi in ritirata da Vienna.

La scoperta della pianta del caffè è incerta e avvolta dalle molte leggende più o meno simili che si raccontano, è certo però che per la sua ben nota capacità di stimolare, fu usata dai Sufi, i mistici dell'Islam che lo bevevano prima delle preghiere, raggiungendo, insieme a lunghe ed estenuanti pratiche di preghiera, le soglie dell'estasi religiosa e della contemplazione del Divino.

La pianta del caffè, originaria dell'Abissinia meridionale, si diffuse nel sec. XIV nell'Egitto meridionale e in Arabia fino allo Yemen del Sud. Conosciuta prima in Europa (a Venezia, Vienna, Marsiglia e Londra furono aperti i primi "Caffè") si diffuse nei secoli successivi alle Indie olandesi e da qui fu introdotta su vasta scala nell'America del Sud.

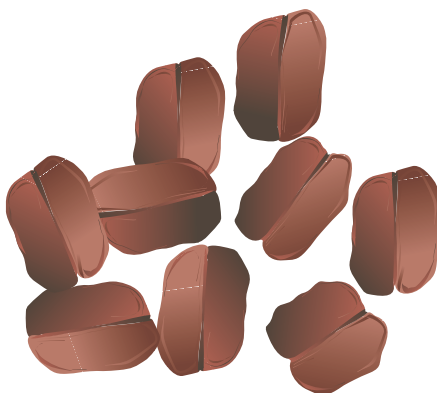
## Il mercato del caffè

Negli scambi mondiali il caffè è nei primi posti e pesa sul volume d'affari in maniera rilevante. La sua produzione è stabile negli anni e si fissa intorno ai cinque-sei milioni di tonnellate, circa 100 milioni di sacchi così suddivisa:

- SUD AMERICA..... 44 %
- AFRICA..... 22 %
- NORD e  
CENTRO AMERICA ..... 18 %
- ASIA..... 15 %
- OCEANIA..... 1 %

Il 70% di questa produzione è fatta della specie Arabica, il 25% di Robusta, il 5% Liberica ed Excelsa.

È un mercato che investe interessi e concorrenzialità molto forti che perciò



necessita rigorosi controlli e regolamentazioni che riguardano nel complesso le quantità commercializzate e la qualità globale del prodotto. Tutto ciò è compito di alcune grandi e forti strutture che collegano interessi ed esigenze della «Produzione» e del «Consumo». La principale di essa è la ICO (International Coffee Organization) a cui hanno aderito 74 paesi. Essa determina fra l'altro le quote di esportazione dei paesi produttori ed agisce con l'obiettivo di rendere stabili i prezzi e frenare la speculazione.

I maggiori consumi si registrano in Europa, all'interno di questa, l'Italia è solo 11°, ma questo relativo basso consumo pro-capite ha diverse spiegazioni: in Italia il caffè è legato al risveglio e al dopo pasto, mentre in altri paesi è piuttosto una consuetudine che si estende a tutta la giornata e spesso è la bevanda che si accompagna ai pasti o che disseta durante il giorno. L'Italia è poi più particolare, è l'area dell'espresso cioè "Bar".

## PRODUZIONE

Paese	Produz. X 1.000 ton.	% della produz.
BRASILE	1.532	25,3
COLOMBIA	664	11,6
INDONESIA	411	6,8
MESSICO	326	5,4
COSTA D'AVORIO	239	4,0
GUATEMALA	220	3,6
INDIA	215	3,6
ETIOPIA	200	3,3
UGANDA	174	2,9
FILIPPINE	156	2,6
TOTALE	4.137	68,5

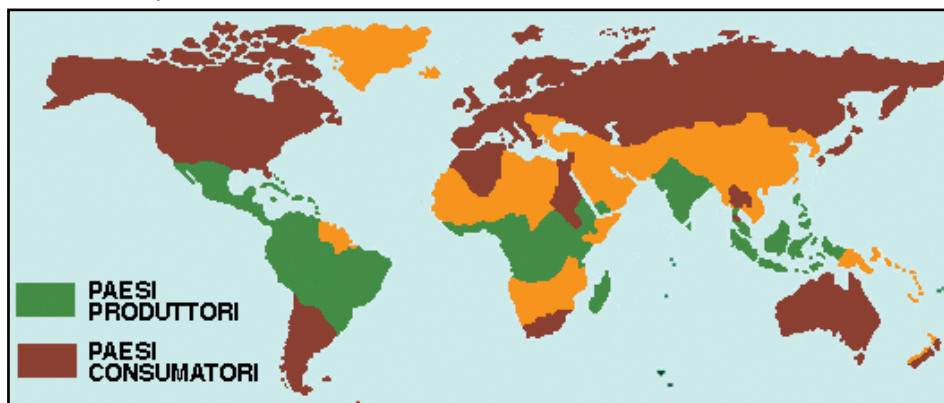
## CONSUMO CONTINENTE PER CONTINENTE

Continente	Consumo Kg x anno	% Variazione *
EUROPA	4,6	+ 283,3
NORD-C.tro AMERICA	3,6	+ 200,0
OCEANIA	2,3	+ 91,7
SUD-AMERICA	2,3	+ 91,7
AFRICA	0,6	- 50,0
ASIA	0,3	- 75,0
MEDIA MONDIALE	1,2	

(\*) Variazioni rispetto alla media mondiale

Solo in Italia esiste uno specifico mercato "Bar", il quale pur assorbendo solo il 30% della quantità, realizza l'80% del valore.

In termini geografici, il Nord consuma il 45%, il Centro il 18%, il Sud e le Isole il 37%; per quanto concerne i consumi domestici, il target femminile rappresenta circa il 54%, mentre in materia di età, il massimo dei consumi si concentra tra i 30 ed i 64 anni, nell'area dei consumi-bar, la fedeltà alla marca è pressoché nulla poiché la quasi totalità dei consumatori sceglie il punto vendita (il bar) e non la marca.



## La botanica del caffè

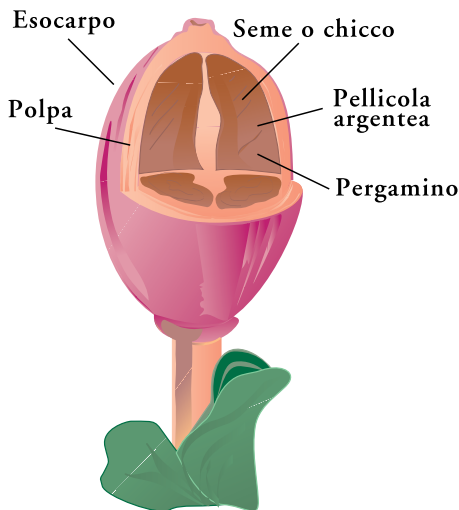
La Coffea, è una pianta sempreverde dai fiori bianchi e profumati che raggiunge, se spontanea, gli 8-10 metri e nelle piantagioni non supera i 2,5 metri di altezza. Le specie più importanti sono la **Arabica**, che dà un caffè pieno di aroma e la **Canephora**, solitamente chiamata **Robusta**, che dà un caffè forte e corposo, ricco di caffeina.

La pianta inizia la produzione al 4° anno e raggiunge la piena produzione dal 7° fino al 30° circa.

I due semi (Endocarpo) sono coperti da un sottile strato di polpa zuccherina e da una prima protezione (Pergamino) e da una successiva pellicola organica. I chicchi hanno un ricco contenuto: la Caffeina, un alcaloide che si trova anche nel tè, nel cacao e nelle bevande a base di cola; sono presenti in quantità minima alcuni minerali come il Calcio, il Magnesio, i Fosfati, Vitamina E, PP, Oligoelementi, Proteine, Trigliceridi e Acidi grassi liberi.

La pianta affonda le sue lunghe radici in un suolo profondo e ben drenato, preferendo quello con argille sciolte e ricco di humus e di sostanze minerali: azoto, fosforo e potassio.

La pianta del caffè inizia a fruttificare regolarmente a 3 anni circa di età e più volte nell'arco dell'anno.



FRUTTO  
di COFFEA

I chicchi, prima verdi e dopo 7 mesi di colore rosso vivo, non vanno in maturazione in uno stesso raccolto e questo è il rischio maggiore per una composizione di miscela poco equilibrata: quelli poco maturi infatti conferiscono un aroma troppo spiccato e amaro-gnolo, mentre quelli troppo maturi, fermentando, possono compromettere il sapore. Per eliminare questi pericolosi inconvenienti, viene praticata la tecnica del "picking", cioè si raccolgono solo i frutti perfettamente maturi, lasciando cadere quelli troppo maturi e controllando quelli ancora acerbi.

*Il colore dei chicchi va dal verde grigio al verde scuro.*

*Il frutto, prima verde e poi, quando è maturo, di colore rosso, ha un diametro di circa 15 mm. La foglia, coriacea, di colore verde scuro, si presenta carnosa e lucida.*

## La lavorazione

### Raccolta, Selezione ed Essiccazione dei semi

La lavorazione dei frutti avviene nei paesi d'origine e comincia con il processo di estrazione dei semi. Due sono i metodi: il processo a secco ed il processo a umido.

Il primo è il più antico e si basa sull'essiccazione al sole al fine di separare il seme dalla polpa, e produce i Caffè naturali; il secondo è il più complesso e si basa su una "fermentazione controllata" e produce i Caffè lavati: si parte dai frutti (ciliegie) perfettamente maturi per facilitare la snocciolatura e poi spolpati meccanicamente con il sistema tamburo-lama; il seme ancora protetto dal Pergamino passa alle fasi di setacciamento e del lavaggio (sono necessari 100 litri di acqua per ogni Kg di chicchi); il Pergamino che è insolubile nell'acqua, avvolge ancora il seme durante l'asciugatura naturale, ma verrà eliminato successivamente con la decorticazione.



## La miscela

### Il "Decaffeinato" Il "Solubile"

Un buongusto equilibrato nasce da una buona miscela. Un solo tipo di caffè, da solo, non dà un buon espresso. Occorre pertanto una profonda esperienza per poter individuare i rapporti corretti tra diverse materie prime al fine di ottenere risultati positivi dal punto di vista organolettico e risponde positivamente al gusto del consumatore finale.

Per la realizzazione del "caffè decaffeinato" la lavorazione prosegue con l'estrazione della "caffeina" mediante un solvente (cloruro di metilene) o anche attraverso sistemi meno tossici come l'anidride carbonica o perfino l'acqua. Molto più complessa la tecnologia del "caffè solubile". Gli impianti che necessitano di grossi investimenti iniziali e che utilizzano grosse quantità di energia, sono essenzialmente di due tipi: l'essiccazione con il sistema "spray day" e la "liofilizzazione". Con la prima tecnologia si nebulizza l'infuso contro una corrente di aria calda che essicca immediatamente ogni singola particella di caffè; con la seconda l'infuso viene dapprima surgelato e poi sottoposto al vuoto a temperature molto basse (-40°C). In queste condizioni il ghiaccio sublima, passa cioè dallo stato solido a quello gassoso. La seconda tecnologia presenta l'enorme vantaggio di ridurre l'intervento sui principi aromatici; per contro è più costosa, sia in termini di tecnologia, sia di fabbisogno energetico.



## La tostatura

Nessuna macchina o computer, può sostituire l'occhio e la mente dell'esperto tostatore. Troppe variabili: la temperatura esterna, l'umidità atmosferica, incidono sulla qualità finale del prodotto, per cui solo il maestro tostatore sa come esaltare le qualità del caffè crudo che lui stesso ha scelto, come arricchire il "corpo", come bilanciare il gusto. Eccoci giunti quindi al momento cruciale: la tostatura. L'enorme cilindro rotante della macchina torrefattrice, ad alta temperatura (230°C iniziali, vengono ridotti a 150°C nella fase finale) fanno perdere circa il 20% di peso al chicco di caffè che successivamente aumenta il volume (circa il 60%) e cambia gradatamente il suo colore. È in questa fase che le altre 700 diverse sostanze, rinchiuso nelle cellule del chicco di caffè, sono sottoposte a complesse reazioni fisico-chimiche. Oggi gli impianti di torrefazione, dotati di sofisticate tecnologie, controllano l'intero processo, garantendo la qualità della tostatura e quindi l'aroma e la fragranza del caffè.



## Il caffè nell'alimentazione

«Le cinque "S" del caffè: seduto, scroccato, soffiato, sorvegliato, succhiato» – «Un buon caffè... fa per tre». Questi sono alcuni tra i "detti antichi" che hanno accompagnato l'uso del caffè. Ma bere il caffè fa male? Le risposte sono spesso contrastanti. Il caffè è stato spesso messo sul banco degli imputati, accusato di essere una bevanda che nuoce alla salute, responsabile di una gamma infinita di malattie: dall'infarto del miocardio, aritmie, ipertensione e iperlipidemie alla gotta e all'ansietà, dalla malattia fibrocistica del seno a vari tipi di cancro, dai difetti alla nascita fino all'osteoporosi. Ma al caffè e alla caffeina vengono riconosciuti anche dei pregi: determina una bronco dilatazione nei giovani asmatici e costituisce una buona fonte di potassio; può costituire un aiuto, in dosi moderate, nel trattamento dell'apnea neonatale, come analgesico e ritarda la comparsa del dolore anginoso. Tirare conclusioni obiettive sugli effetti "pro" o "contro" la salute dell'uomo, non è facile, è certa una cosa, non c'è sostanza come il caffè, che sia stata più studiata e oggetto di ricerca dal punto di vista degli effetti sull'organismo. Il buon senso ci induce, a tale proposito, a seguire delle regole basilari quali: l'uso moderato e il non assumere il caffè insieme ad altre bevande alcoliche o addirittura a sostanze medicinali o particolarmente eccitanti. Ma quali sono i principali componenti in una tazza di caffè? La lista sarebbe lunghissima, ma sinteticamente potremmo così elencarli: Minerali: calcio, magnesio, fosfati, solfati e soprattutto potassio (40%). Lipidi: trigliceridi, acidi grassi liberi, di e tri-terpeni, cere. Proteine e aminoacidi. (Circa la metà si perdono durante la tostatura). Carboidrati.