



Caffè Arabica e Robusta: tutte le differenze dalla pianta alla tazzina

Sappiamo quali sono le caratteristiche delle due miscele di caffè più comuni e come influenzano aroma e gusto della bevanda? Partendo dalle peculiarità della pianta, approfondiamo le differenze tra Caffè Arabica e Robusta.

La quasi totalità del raccolto globale di caffè è costituito da due diverse specie: la **Coffea Arabica** e la **Coffea Canephora**, classificate da Carl Nilsson Linnaeus (Linneo) nel XVIII secolo. Cerchiamo di capire

Descrizione delle piante

Appartenenti alla famiglia delle Rubiacee, si tratta di arbusti sempreverdi costituiti da un fusto centrale, foglie di un bel verde smeraldo e frutti (drupe) simili alla ciliegia che, a maturazione, assumono un colore rosso oppure giallo, in alcune varietà. Il loro **nocciolo è costituito da due chicchi** le cui facce piane sono appoggiate l'una all'altra, formando una sorta di "oliva". La forma è ovoidale, nel caso dell'Arabica, e più rotondeggiante per la Canephora (vedi foto sotto).



Il chicco di Arabica è affusolato e ovoidale mentre quello di Robusta è più rotondeggiante e regolare tipo metà di una sfera.

Coffea Arabica: una specie delicata e selettiva

Delle due piante l'[Arabica](#), ben nota a tutti, è un piccolo capolavoro del Creato. È caratterizzata da **44 cromosomi** ed è **autogama** cioè in grado di "autoimpollinarsi". Secondo autorevoli pareri, tra cui quello del compianto **Ernesto Illy** o degli agronomi dell'[Orto Botanico dell'Università di Bologna](#), sarebbe la specie più antica comparsa sul nostro pianeta.



Una pianta di Coffea Arabica.

Caratteristiche dell'Arabica

Il capolavoro risiede nella meravigliosa, affascinante, suadente, elegante e immensamente ampia complessità che i chicchi dell'Arabica possono offrire una volta torrefatti e trasformati in bevanda.

Questo meraviglioso arbusto, che tanto piacere ci dona in tazza, è però piuttosto "permaloso". Si tratta di una pianta da sottobosco originaria delle foreste degli altipiani etiopici, quindi habitat di montagna, molto selettiva anche nei confronti dei terreni di impianto che predilige siano acidi, ben drenati e ricchi di humus. Teme insolazione diretta, vento forte, pioggia battente, ma poco tollera anche gli attacchi fungini o di micro organismi ai quali, non raramente, deve soccombere.

Coffea Canephora o Robusta: più giovane e più audace

Il nome *Coffea Canephora* potrebbe essere meno noto a molti lettori in quanto "Canephora" è un nome desueto che, negli anni, ha lasciato il posto al più familiare "Robusta".



Pianta di Coffea Canephora o Robusta.

Caratteristiche della Canephora

La **Canephora** è una specie diversa dall'Arabica. Non una varietà botanica differente ma proprio una specie diversa, un po' come cavallo e asino per intenderci. Tra le due piante c'è poco o nulla in comune e incroci delle due specie, generano ibridi sterili.

Più giovane dal punto di vista evolutivo (ma ci sono pareri discordi), sembrerebbe originaria dell'Africa centrale, forse del Congo. È una pianta **allogama** (servono due piante per impollinarsi e riprodursi) ed ha **22 cromosomi** quindi la metà dell'Arabica.

Caffè Arabica e Robusta, tutte le differenze

La Robusta è molto più produttiva della "sorella", ma non solo: se l'**Arabica ha bisogno di altitudine elevata**, perché cresce fino a 2500 metri slm, la **Canephora si sviluppa anche in pianura**. Quest'ultima, inoltre, è molto più tollerante rispetto alla composizione del terreno, alle condizioni climatiche e, cosa più importante, è molto **più resistente alle malattie**, di qui il nome. In buona sostanza, è una **coltivazione meno costosa** il che influenza anche il prezzo del prodotto finale.

È facile comprendere perché l'Arabica, nata in montagna, prediliga alcuni habitat rispetto ad altri; meno intuitivo è capire la ragione per cui questa specie, che parrebbe la più antica, sia meno resistente a funghi e micro organismi. La risposta potrebbe essere che **tra Coffea Arabica e Coffea Canephora varia totalmente il tenore della caffeina** ossia dell'alcaloide energizzante contenuto nelle coffeea; nell'Arabica è circa lo 0,7-1,5% mentre nella Robusta varia dal 2 al 4 % ed

oltre. Dal momento che la **caffeina** ha la funzione di “**insetticida**” **naturale e protegge la pianta dalle malattie**, questa è la ragione per cui l'Arabica è più “cagionevole” rispetto alla Robusta.

Ma esistono anche differenze che si esprimono nella **degustazione del caffè**. L'Arabica, come detto, è più delicata e di più difficile coltivazione, non si adatta facilmente alla coabitazione con altre specie, è più esposta al rischio di malattie, meno produttiva e più costosa ma, nello stesso tempo, **ci dona una tazza meravigliosa con profumi ed aromi di rara leggiadria**. Freschezza di beva, piacevole sensazione acidula fruttata, fiori, frutti e cioccolato. Un bouquet emozionante, straordinariamente ampio e complesso del quale, però, possiamo godere solo dopo tante fatiche, tanti rischi ed elevati costi di coltivazione.

Diversa è la situazione per una tazza di Robusta, più facile da ottenere ma più povera dal punto di vista gusto-olfattivo: forte, amara, legnosa, tannica, terrosa e con l'attitudine di lasciare la bocca ruvida e secca. Non a caso, infatti – e sia questa una rassicurazione per i torrefattori che scelgono la non sempre facile strada della qualità – nel mondo i 2/3 dei bevitori di caffè prediligono la qualità dell'Arabica alle “facilities” della Robusta.



CAFFÈ
TERZI
BOLOGNA

Data di creazione

09/10/2017

Autore

manuel-terzi