



Caffè: molto più di una bevanda!

Dalla coltivazione alla raccolta, dalla torrefazione alla degustazione, dai Paesi d'origine alla ricerca dell'equità della filiera, ecco tante curiosità della tazzina con cui trascorriamo alcuni dei momenti più piacevoli della giornata



Il caffè, dopo l'acqua, è il secondo liquido più consumato al mondo.

«*Non riesco a sopportare quelli che non prendano seriamente il cibo*», diceva Oscar Wilde. Questo è tanto più vero per una Nazione come la nostra, fondata sul piacere della buona tavola. Piacere che ci accompagna sempre, al di là del pranzo o della cena, con piccole attenzioni e diverse coccole.

Il caffè in particolare è un piacere che scandisce, da sempre, i diversi momenti della giornata e che sentiamo particolarmente nostro, pur non essendo l'Italia un Paese produttore. Il clima della nostra Penisola, infatti, non ci permette (per ora...?) di coltivare questa pianta, che per noi rappresenta comunque qualcosa di sacro, tanto da avere i suoi rituali ben definiti.

Stiamo parlando del **secondo liquido più consumato al mondo**, dopo l'acqua, e costituisce, per la maggior parte degli italiani, una necessaria sferzata di gustosa energia, fondamentale per poter partire con il piede giusto o riprendersi dopo un calo di energie. Ecco una serie di curiosità sul caffè dalla coltivazione alla degustazione.

Caratteristiche della pianta del caffè

La **pianta del caffè** appartiene alla famiglia delle Rubiacee, [genere Coffea](#), con le sue sottospecie **Arabica e Robusta**; si tratta di un arbusto che viene coltivato nella fascia intertropicale di Asia, Africa e America, tra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno. Sono necessari climi caldi ed umidi affinché la pianta possa crescere, con temperature comprese tra i 18 ed i 22 gradi: a queste

condizioni, dopo 4 anni è possibile ottenere i primi frutti.

Le foglie, dal colore verde scuro intenso, hanno una superficie lucida e carnosa, con il bordo leggermente ondulato e ricordano quelle dell'alloro; i fiori, invece, sono bianchi e hanno un profumo intensissimo.

Clima, altitudine, stagioni e piogge influiscono fortemente sulla produzione dei frutti, detti drupe (o ciliegie), che si ottengono a partire dai fiori stessi i quali, a loro volta, sbocciano dopo ogni acquazzone, permettendo che sulla stessa pianta sia possibile avere, nello stesso momento fiori, frutti acerbi e frutti maturi.



Una pianta di caffè con drupe quasi mature.

La maturazione dei frutti

Dal fiore al frutto occorrono circa nove mesi e quando la drupa ha raggiunto il perfetto grado di maturazione si presenta proprio come una ciliegia: rotonda e dal colore rosso vivo, con la buccia lucida e spessa ed una polpa tenera e zuccherina. All'interno della drupa si trovano i due semi, solcati e semiovali, posti uno di fronte all'altro e ricoperti da una prima membrana argentea perfettamente aderente e da una pellicola biancastra, detta pergamino, più spessa e coriacea, che serve a proteggere il seme.

Due sono i possibili **metodi di raccolta del caffè**: la prima prevede la selezione delle drupe

mature una ad una, passando quindi più volte su una stessa pianta in diversi momenti (cosiddetto metodo *picking*, più costoso), mentre la seconda si effettua passando energicamente i rami della pianta fra le dita della mano e raccogliendo, così, in una sola volta, tutti i frutti della stessa pianta (metodo *stripping*, più rapido ed economicamente conveniente).

Quest'ultima metodologia, più aggressiva e per la quale ci si può avvalere anche di scuotitori simili a quelli impiegati da noi per la raccolta delle olive, comporta generalmente rese superiori, ma di qualità più bassa, con ciliegie che presentano un diverso livello di maturazione.



Un momento della raccolta manuale.

Come la raccolta influenza il gusto del caffè

Le drupe, come detto, contengono i semi, la cui raccolta in stato acerbo porta ad ottenere caffè dal gusto più amaro ed astringente. Dosare, dunque, quantità di drupe raccolte e qualità del loro stato di maturazione è estremamente importante, considerando anche che sono necessari **circa 6 kg di ciliegie per ottenere un kilo di caffè**.

I semi sono l'unica parte della drupa che viene utilizzata: essi, infatti, diventeranno i chicchi, mediamente lunghi una decina di millimetri, di colore verde con sfumature grigie, azzurre, rossicce oppure brune. I chicchi sono l'unica parte interessante della ciliegia, mentre la polpa, zuccherina, pur non essendo velenosa, non viene considerata commestibile.

Differenze tra Robusta e Arabica

Le specie più diffuse di Coffea sono la Robusta e l'Arabica, che hanno numerose differenze. Innanzitutto il **contenuto di caffeina**, inferiore nell'Arabica di circa la metà rispetto alla Robusta, ma anche nella forma e nel colore del chicco: più tondeggiante e con un solco centrale dritto, di colore verde più o meno intenso, talvolta con leggere sfumature azzurre, nella Robusta, di forma più allungata, con un solco centrale sinuoso, di colore verde pallido, con toni sul bruno o grigio, nell'Arabica.

Per quanto riguarda l'aroma, quello dell'Arabica è intenso e fiorito, mentre quello della Robusta è terroso ed aspro. Di conseguenza, i **caffè ottenuti dall'Arabica** sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio ed una gradevole punta di amaro, mentre i **caffè ottenuti dalla Robusta** sono spigolosi, astringenti, poco profumati e più amari, con una crema più spessa, marrone tendente al grigio.

L'Arabica è, dunque, la specie di Coffea più pregiata, con un corredo genetico di 44 cromosomi ed una percentuale di caffeina che va dallo 0,9 all'1,7%; cresce tra i 900 e i 2500 metri e rappresenta il 59% della produzione mondiale di caffè.

>> [Scopri altre informazioni su Arabica e Robusta](#)

Anche la **provenienza del caffè** incide moltissimo sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finito, così come le operazioni di trasformazione, tostatura ed estrazione.

La torrefazione

Nel **procedimento di torrefazione**, o tostatura, del caffè, i chicchi subiscono trasformazioni evidenti che dipendono dalla temperatura a cui vengono sottoposti e che li porteranno, a fine processo, a cambiare drasticamente.

Innanzitutto il **colore del chicco**: da bianco-giallastro a marrone; cambia anche la superficie che diventa lucida grazie agli olii che fuoriescono durante la torrefazione. Si registrano cambiamenti anche sulla struttura del chicco che diventa più porosa a causa dell'anidride carbonica rilasciata, con conseguente influenza anche a carico della friabilità, che aumenta con la tostatura. L'acqua presente nel chicco, infine, diminuisce arrivando fino all'1% (a meno che non si usi il raffreddamento con vapore acqueo).



Il colore del chicco, cambia con la tostatura.

Ecco allora che la selezione delle dimensioni dei chicchi diventa fondamentale per permettere una tostatura omogenea, senza alcuna carbonizzazione: questa, infatti, comporterebbe lo sviluppo di una molecola, l'acrilammide, altamente cancerogena.

Caffè Terzi: una degustazione memorabile

Acquisire consapevolezza sul mondo del caffè, significa diventare un coffee lover, non importa se professionista o semplicemente appassionato, e avere a cuore la qualità e la conoscenza: valori che [Manuel Terzi](#), vero esperto del settore, persegue ogni giorno con il suo lavoro, all'interno delle proprie caffetterie (e non solo).



Caffetteria Terzi a Bologna (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Nel locale di Bologna, in via Oberdan 10, abbiamo avuto il piacere di fare un piccolo viaggio nel **mondo della degustazione del caffè**, partendo dall'**Indonesia** ed arrivando fino in **Colombia**, toccando Bolivia e Perù: una degustazione che ci permette di comprendere anche il valore della parola etica, applicata a un'industria che molto spesso non riconosce guadagni adeguati a chi lavora con impegno e fatica, in campo ogni giorno.



Due tazzine con Caffè Terzi (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Ritrovare in tazza tutti gli aromi e la piacevolezza del caffè, richiede numerosi accorgimenti come, ad esempio, quello di scegliere sempre un'acqua minerale naturale leggera, con un basso residuo fisso e di conservare sempre in frigo il caffè, una volta aperta la confezione. L'uso dello zucchero? A piacere... del resto, questo deve darci il sorvegliare una tazza (o tazzina) di buon caffè: il piacere.

Perchè se il caffè non è buono, che piacere è?

Data di creazione

24/09/2021

Autore

raffaello-decrescenzo